



Подведите итоги года!

На Новогоднем корпоративе
в бизнес-отеле «Гринвуд» 4*





2027



Приближается один из самых долгожданных и волшебных праздников – Новый Год!

Подведите итоги уходящего года и составьте планы для нового, отпразднуйте успех достижений в компании друзей и коллег на Новогоднем корпоративе.

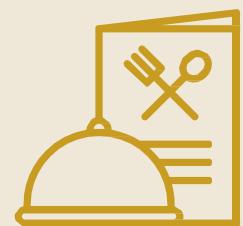
Завершите 2026 год на позитивной ноте в отеле «Гринвуд» 4*.

Мы предлагаем проведение праздничного мероприятия в любом формате и по вашему вкусу!



ВОЗМОЖНОСТИ

Отель «Гринвуд» 4*



ПРАЗДНИЧНОЕ МЕНЮ

Особое меню для всех гостей
от шеф-повара



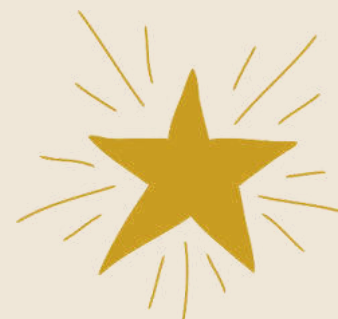
БАНКЕТНЫЕ ЗАЛЫ

Комфортные залы под
мероприятие любого масштаба



ПОДАРКИ

Приятные бонусы
нашим клиентам



СПЕЦПРЕДЛОЖЕНИЯ

Особые условия
для особых клиентов



ОБОРУДОВАНИЕ

Световое и музыкальное
оборудование



ТРАНСФЕР

Для всех гостей
от/до м. Сходненская



СЕРЕБРЯНЫЙ

Банкет – 4 400 руб./гостя



Холодные закуски:

Рыбное ассорти (сёмга, сельдь, масляная, маслины, зелень, лимон) 40 гр.

Мясное ассорти (буженина, галантин, маринованные огурцы, хрен) 40 гр.

Русское разносолъе (перец, помидор, огурцы, капуста квашеная) 80 гр.

Салаты:

Теплый салат из телятины (телятина, шампиньоны, помидор черри, перец болгарский, микс-салат) 70 гр.

Овощной салат с маринованной брынзой 70 гр.

Салат Вальдорф (филе цыпленка, сельдерей, яблоко, зелени, йогуртовая заправка) 70 гр.

Горячие закуски:

Жульен с грибами и сыром 100 гр.

Горячее блюдо (на выбор):

Филе трески под соусом Берблан и картофелем Ратте 100/150/50 гр.

Филе куриное с вялеными томатами и моцареллой, ризотто и соус песто 100/120/50 гр.

Десерт:

Маковый десерт 150 гр

Пирожки ассорти 2 шт.

Булочки французские 2шт.

Масло сливочное 20 гр.

Фрукты (виноград, мандарин, киви, ананас) 100 гр.

Напитки:

Морс Клюквенный 200 мл

Чай / кофе 200 мл

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ



Указанные цены включают в себя 22% НДС
и не включают 10% сервисный сбор

З О Л О Т О Й

Банкет – 5 200 руб./гостя

Холодные закуски:

Рыбное ассорти (сёмга, масляная, палтус, лимон, маслины, зелень) 40 гр.

Мясное ассорти (ростбиф, буженина, галантин, огурцы маринованные, хрен) 40 гр.

Русское разносолъе (огурцы, помидоры, квашеная капуста, перец) 40 гр.

Грибочки маринованные ассорти, лук, зелень 40 гр.

Дуэт из сала (копчёное и солёное сало, горчица, гренки ржаные, зелень) 40 гр.

Салаты:

Салат Будапешт с говяжьим языком 60 гр.

Салат Сельдь под шубой 60 гр.

Барский с жареным цыплёнком 60 гр.

Салат тунцом и микс-салатом 60 гр.

Горячие закуски:

Кокот из шампиньонов с цыплёнком 60гр.

Спринг-ролл с тофу и овощами 60 гр.

Горячее блюдо (на выбор):

Говяжьи медальоны с овощами-гриль и перечным соусом 100/150/50 гр.

Судак с томленным картофелем и огуречным тартаром 100/150/50 гр.

Стейк из индейки с бататом фри и грибным муссом 100/150/50 гр.

Десерт:

Пирог Абрикосовый 100 гр.

Булочки французские 2 шт.

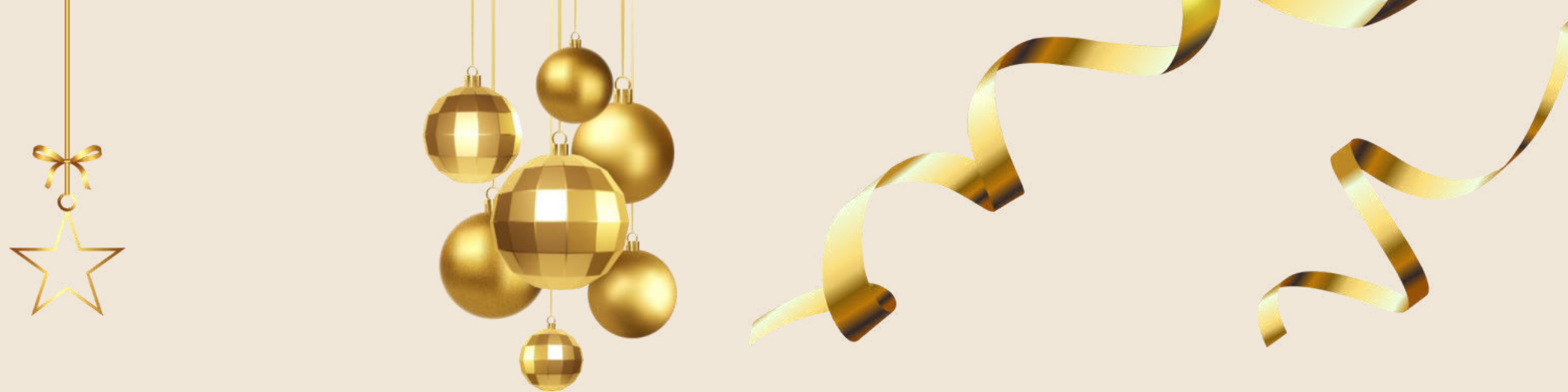
Масло сливочное 20 гр.

Фрукты (киви, ананас, виноград, груша, мандарин) 200 гр.

Напитки:

Морс Клюквенный 200 мл

Чай / кофе 200 мл



Указанные цены включают в себя 22% НДС
и не включают 10% сервисный сбор

ПЛАТИНОВЫЙ

Банкет – 6 000 руб./гостя

Холодные закуски:

Рыбное ассорти (сёмга, масляная, палтус, угорь, лимон, зелень, маслины) 50 гр.

Мясное ассорти (ростбиф, галантин, язык, буженина, огурцы маринованные, хрен) 50 гр.

Холодец с хреном (черри помидор, хрен, зелень) 60 гр.

Ассорти маринованных грибочков с луком 50 гр.

Каннеллони из баклажанов с сыром 50 гр.

Дуэт из сала (копчёное и солёное сало, горчица, гренки ржаные, зелень) 50 гр.

Салаты:

Салат с лососем (лосось, картофель, руккола, огурцы и икра) 60 гр.

Салат Оливье по старинному рецепту с цыплёнком, раковыми шейками и красной икрой 60 гр.

Салат из телячьей вырезки, овощей и микс-салата 60 гр.

Салат Цезарь с креветками 60 гр.

Горячие закуски:

Кокиль из морепродуктов с сыром 60 гр.

Спринг-ролл с курицей и овощами 60 гр.

Горячее блюдо (на выбор):

Форель жареная с миндальным соусом и бэби-картофелем 150/150/50 гр.

Утиная ножка с бататом, ягодным соусом и луковым вареньем 150/150/50/50 гр.

Медальон из говяжьей вырезки с овощным рататуем и перечным соусом 100/150/50 гр.

Десерт:

Торт Наполеон с клубникой и карамелью 150 гр.

Булочки французские 2 шт.

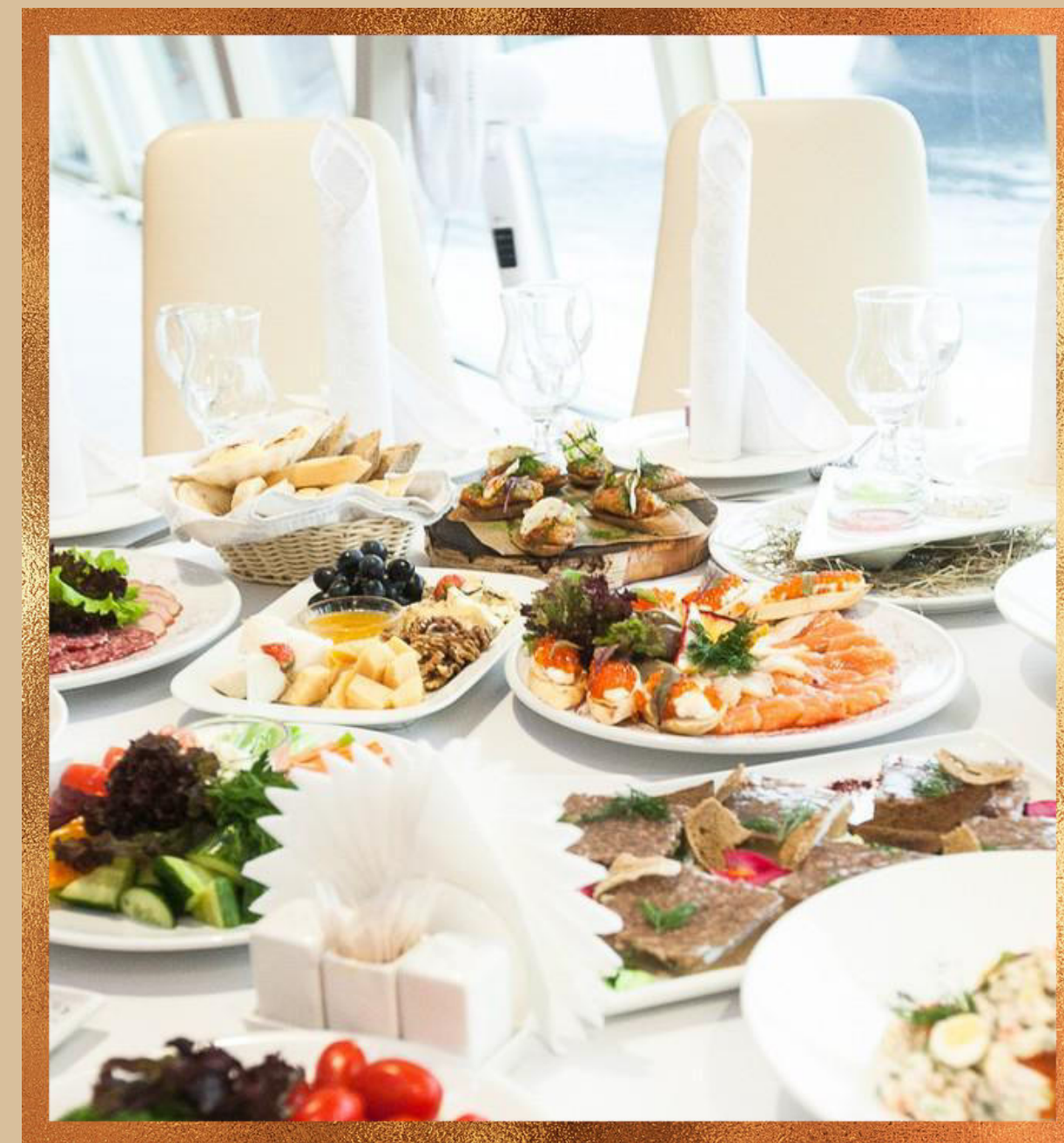
Масло сливочное 20 гр.

Фрукты (киви, ананас, виноград, груша, мандарин) 200 гр.

Напитки:

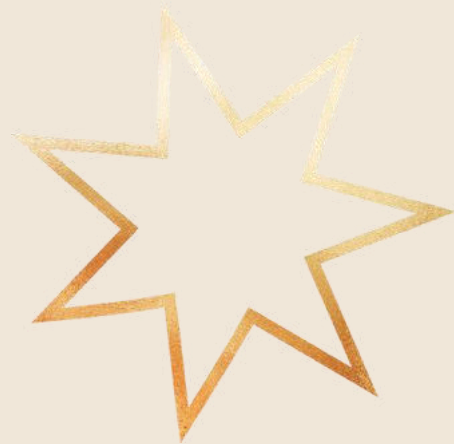
Морс Клюквенный 200 мл

Чай / кофе 200 мл



Указанные цены включают в себя 22% НДС
и не включают 10% сервисный сбор

Банкетный зал "Шатер"

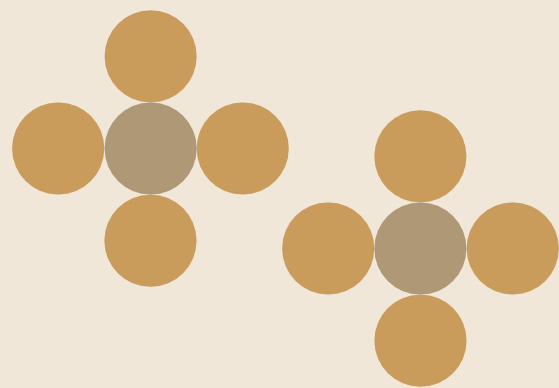


Круглогодичный шатёр для корпоративных мероприятий в белоснежных тонах. Интерьер зала отвечает самым высоким требованиям и является идеальным местом для праздников любого масштаба, благодаря техническому оборудованию.

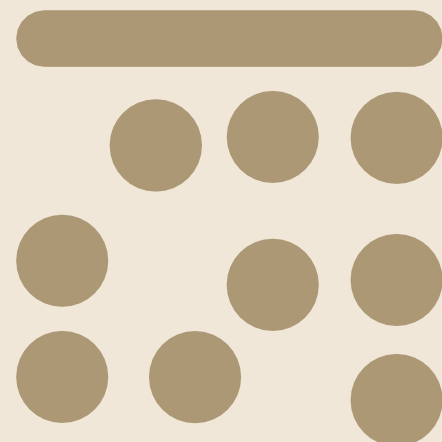
Площадь зала 400м²

Вместимость зала зависит от рассадки:

- Банкет до 280 человек
- Фуршет до 350 человек



Банкет



Фуршет



При бронировании корпоратива до 31.10.2026
Новогоднее оформление зала в подарок!



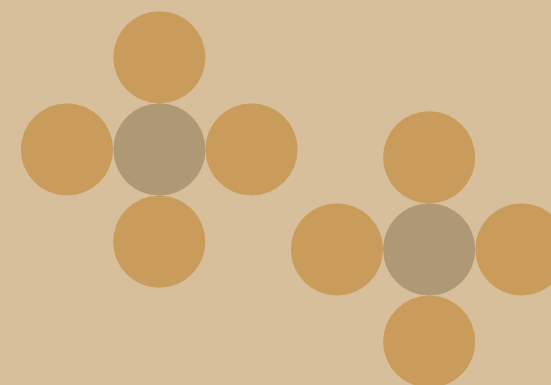
Ресторан «Гринвуд»

Просторный и наполненный светом зал ресторана - прекрасное место для проведения торжеств.

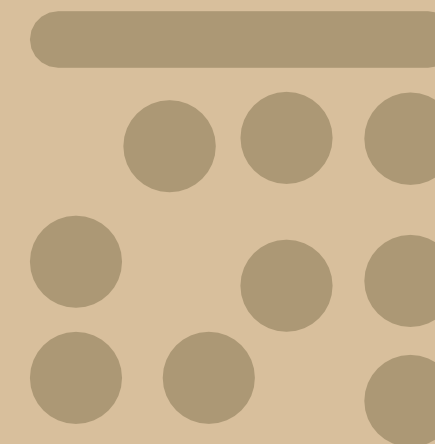
Площадь: 285м²

Вместимость зала зависит от рассадки:

- Банкет до 150 человек
- Фуршет до 250 человек



Банкет



Фуршет



При бронировании корпоратива до 31.10.2026
Новогоднее оформление зала в подарок!

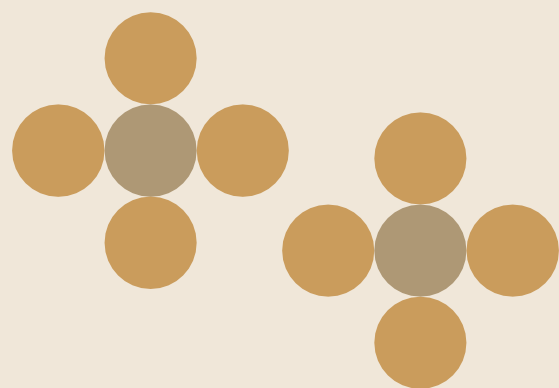
Банкетный зал "ГРАНД"

Большой зал с эксклюзивным интерьером, свободное размещение столов и стульев делает его универсальным и дает возможность организовать любые типы рассадки. Зал оборудован стационарным экраном, проектором, системой кондиционирования и звукоусиления.

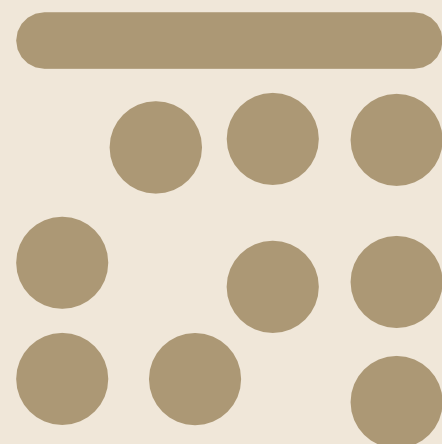
Площадь зала 180м²

Вместимость зала зависит от рассадки:

- Банкет до 120 человек
- Фуршет до 170 человек



Банкет



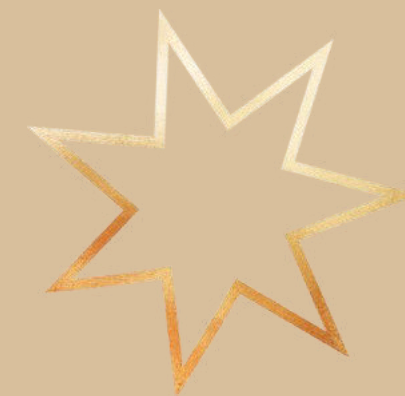
Фуршет



При бронировании корпоратива до 31.10.2026
Новогоднее оформление зала в подарок!

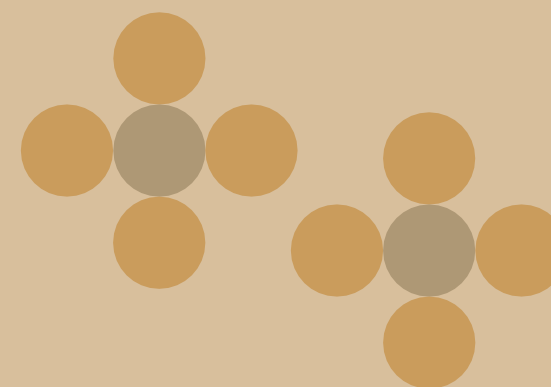


Банкетный зал “Амбассадор”

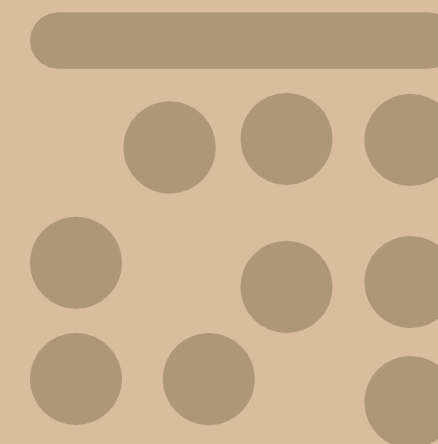


Средний зал с классическим интерьером, сочетающий тёплые и светлые тона с ковром небесного цвета, а также хрустальные люстры, которые придают событию особую торжественность.

- Зал оборудован плазменной панелью и всем необходимым для организации самых изысканных событий.
- Площадь зала 55 кв. м. , максимальная вместимость зала до 30 человек.



Банкет



Фуршет



При бронировании корпоратива до 31.10.2026
Новогоднее оформление зала в подарок!

НОВОГОДНИЕ СЮРПРИЗЫ

Бонусы и акции



Специальные предложения, скидки и бонусы действуют до 31 октября 2026 г. (пробковый сбор – обслуживание напитками заказчика комплиментарно).

Оставьте заявку и получите новогодние сюрпризы от отеля «Гринвуд» 4*. Специальные условия определяются после получения Вашей заявки.



Пирамида бокалов
с шампанским



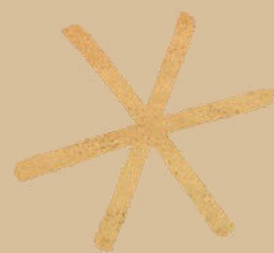
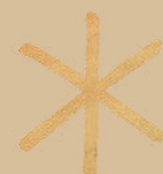
Зал в подарок



Свои напитки
(пробковый сбор)



Караоке



376 комфортных номеров различной категории



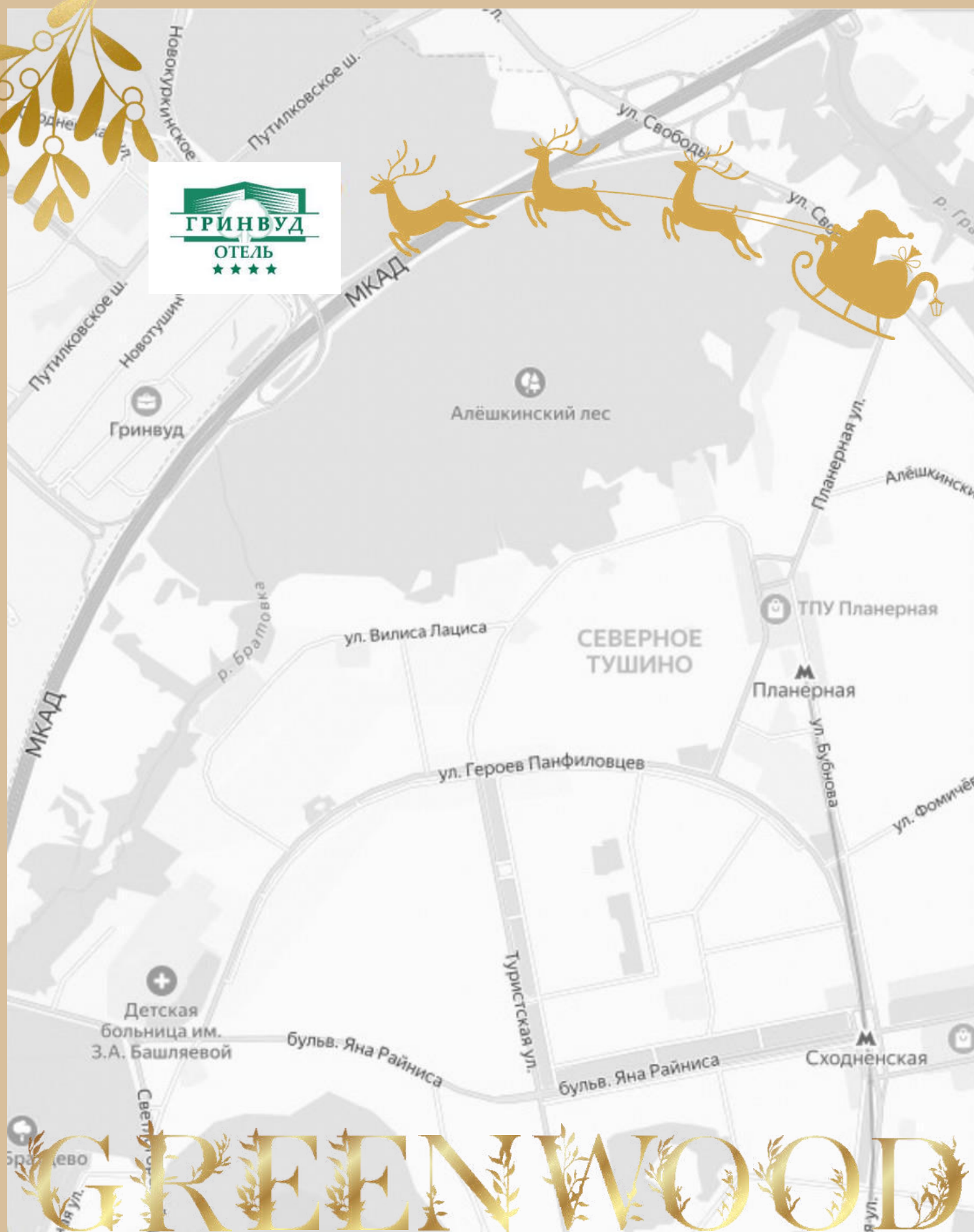
НОМЕР «СТАНДАРТ»	48
НОМЕР «КОМФОРТ»	276
НОМЕР «ПОЛУЛЮКС»	17
НОМЕР «СТУДИО»	32
НОМЕР «ЛЮКС»	3

Прекрасные условия для отдыха: большие кровати, ортопедические матрасы, эргономичная мебель, современное оснащение.

**Закрытые
скидки**

на проживание групп





КОНТАКТЫ

Московская область, МКАД 69 км,
Бизнес-отель "Гринвуд" 4*

Организация мероприятий под ключ:
+ 7 (499) 426-21-80

sales@hotelgreenwood.ru