

Изумительный по красоте «Garden Hall» является гордостью и визитной карточкой отеля Wyndham Garden Astana!

Роскошный зал с высокими потолками (6м), украшенный светлым праздничным декором и искрящимися хрустальными люстрами, создает торжественную атмосферу в момент проведения любого мероприятия - это корпоративные мероприятия и деловые ужины, пресс-конференции, форумы, презентации, гала-ужины, частные дни рождения, выпускные вечера, свадебные банкеты и другие семейные праздники.

- Площадь - 600м²
- Без колонн
- Высота потолка - 6м
- 5 огромных LED экранов
- Встроенная звуковая и световая система
- Вместимость от 200 до 800 гостей
- Просторная и теплая детская игровая комната
- Возможность въезда автомобилей в зал
- Масштабируемая сцена с театральным занавесом
- Профессиональные гримерные для артистов
- Место для церемоний бракосочетания или барбекю на лужайке с отдельным входом в зал
- Большая парковочная зона на 250 мест
- Детская площадка

Незабываемая свадьба в Garden Hall!

Проведите Вашу незабываемую свадьбу в самом роскошном банкетном зале Астаны - Garden Hall и получите приятные бонусы от отеля Wyndham Garden Astana:

- Свадебное меню от 16 700 тенге
- Золотистые банты в подарок
- Красная ковровая дорожка в подарок
- Свадебный номер «Бизнес люкс» для молодоженов в подарок
- Шампанское и фруктовая корзина в номер для молодоженов в подарок
- «Завтрак на двоих» в ресторане «Тенгри»
- Проведение AfterParty, девичника или мальчишника в VIP LOUNGE&KARAOKE (разрешен алкоголь с собой)
- Эксклюзивные цены со скидкой на номера с завтраком, посещением Фитнес и СПА Центра «Green Fit» для родных и гостей свадьбы
- Возможность провести фото и видеосъемку в номере и на территории отеля бесплатно

Меню 1

САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

(по 1 салату на столе и 2 закуски)

САЛАТ АТЛАНТИКА

Молодые листья свеклы, томаты черри, микс листьев салата, кунжутные семена, болгарский перец, лимонный сок, оливковое масло, консервированный тунец.

САЛАТ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

Микс листьев салата, морской коктейль, креветки жареные, маслины, пармезан, французская заправка.

ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ С СЫРОМ ФЕТА

Огурцы, помидоры, болгарский перец, айсберг, маслины, фета, орегано, красный лук, оливковое масло.

АЗИАТСКИЙ САЛАТ

Огурцы, помидоры, редис, листья салата, брынза, кунжутные семена, кунжутное масло, кинза.

НАЦИОНАЛЬНАЯ ЗАКУСКА ИЗ ОТВАРНОЙ КОНИНЫ

Отварное казы, жая, шужук.

ДАРЫ МОРЯ (РЫБНОЕ АССОРТИ)

Семга х/к, эскалар, креветки, скумбрия, красная икра, лимон, маслины, укроп.

ЗЕЛЕНЬ ПО-КАВКАЗСКИ

Огурцы, помидоры, болгарский перец, редис, брынза, листья салата, лола -роса, зеленый лук, укроп, базилик, петрушка.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

МИНИ САМСА

с говядиной / курицей / сыром

ГЛАВНЫЕ БЛЮДА

БЕШБАРМАК (МЯСО ОТ ГОСТЕЙ) НА 10 ПЕРСОН

Жайма, лук репчатый, зеленый лук.

ЗАПЕЧЕННАЯ СЕМГА С КРЕВЕТОЧНЫМ СОУСОМ ОВОЩИ В СТИЛЕ МАРКЕТ

ДЕСЕРТЫ

ФРУКТОВАЯ ВАЗА

(яблоки красные, яблоки зеленые, апельсины, виноград красный, бананы, мандарины, груша, киви)

МРАМОРНЫЙ КАПКЕЙК С ФРУКТАМИ,

ЧИЗ КЕЙК С ЯГОДАМИ

ПРОФИТРОЛИ В ШОКОЛАДЕ

ХЛЕБНОЕ АССОРТИ

БАУРСАКИ

Цена на одного человека
с учетом 10 %
сервисного обслуживания
16 700 тг

Меню 2

САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

(по 1 салату на столе и 2 закуски)

ВЕСЕННИЙ МИКС САЛАТ

Микс листьев салата, айсберг, петрушка, укроп, черри, сегменты апельсина, оливковое масло, лимонный сок, стружки пармезана.

СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ

Говяжья минутка, микс листьев салата, айсберг, зеленый лук перья, виноград, грецкий орех.

САЛАТ ИЗ КУРИЦЫ С АНАНАСОМ

Куриное филе, консервированные ананасы, кукуруза, грецкий орех, пекинская капуста. Заправка.

САЛАТ КАПРЕЗЕ

Мини буйфало моцарелла, томаты черри, руккола, пармезан, кедровые орешки, соус песто.

НАЦИОНАЛЬНАЯ ЗАКУСКА ИЗ ОТВАРНОЙ КОНИНЫ

Отварное казы, жая, шужук.

ДАРЫ МОРЯ (РЫБНОЕ АССОРТИ)

Семга х/к, эскалар, креветки, скумбрия, красная икра, лимон, маслины, укроп.

ЗЕЛЕНЬ ПО-КАВКАЗСКИ

Огурцы, помидоры, болгарский перец, редис, брынза, листья салата, лола -роса, зеленый лук, укроп, базилик, петрушка.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

МИНИ САМСА

с говядиной / курицей / сыром

ГЛАВНЫЕ БЛЮДА

БЕШБАРМАК (МЯСО ОТ ГОСТЕЙ) НА 10 ПЕРСОН

Жайма, лук репчатый, зеленый лук.

БЕЛЫЙ ДУЭТ

Филе индейки, филе форели, картофель в стиле Дюшес, рататуй, сливочно-горчичный соус.

ДЕСЕРТЫ

ФРУКТОВАЯ ВАЗА

(яблоки красные, яблоки зеленые, апельсины, виноград красный, бананы, мандарины, груша, киви)

МИНИ ПИРОЖНОЕ

КАЗАХСКИЙ ДЕСЕРТ (ИРИМШИК, ЖЕНТ, МАЙСОК)

ЧАК-ЧАК С ИЗЮМОМ

ХВОРОСТ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ, ШОКОЛАДНЫМ СОУСОМ

ХЛЕБНОЕ АССОРТИ БАУРСАКИ

Цена на одного человека
с учетом 10 %
сервисного обслуживания
19 300 тг

Меню 3

САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

(по 1 салату на столе и 2 закуски)

САЛАТ ИЗ УТИНОГО МАГРЕ

Утиное магре, свежая груша, микс листьев салата, огурцы, французская заправка.

САЛАТ С ЗЕЛЕННОЙ ФАСОЛЬЮ И ЯЗЫКОМ

Язык отварной, соленые огурцы, лук репчатый, зеленая фасоль, болгарский перец, чеснок, перец чили, горчица, оливковое масло, петрушка.

САЛАТ КАПРЕЗЕ

Мини буфало моцарелла, томаты черри, руккола, пармезан, кедровые орешки, соус песто.

НАЦИОНАЛЬНАЯ ЗАКУСКА ИЗ ОТВАРНОЙ КОНИНЫ

Отварное казы, жая, шужук.

НАРЕЗКА ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ

Ростбиф с чесноком и фасолью, язык отварной, говядина пряная г/копчения, болгарский перец, зеленая фасоль, лола-роса.

ДАРЫ МОРЯ (РЫБНОЕ АССОРТИ)

Семга х/к, эскалар, креветки, скумбрия, красная икра, лимон, маслины, укроп.

ЗЕЛЕНЬ ПО-КАВКАЗСКИ

Огурцы, помидоры, болгарский перец, редис, брынза, листья салата, лола-роса, зеленый лук, укроп, базилик, петрушка.

РАЗНОСОЛЫ ИЗ ПОГРЕБКА

Корнишоны, томаты черри маринованные, капуста квашенная белая с брусникой, грибы грузди, патиссоны маринованные, маслины, оливки, маринованный красный лук, зелень.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

МИНИ САМСА

с говядиной / курицей / сыром

ГЛАВНЫЕ БЛЮДА

БЕШБАРМАК (МЯСО ОТ ГОСТЕЙ) НА 10 ПЕРСОН

Жайма, лук репчатый, зеленый лук.

РЫБНЫЙ ДУЭТ

Стейк из семги, стейк из судака, рис, маркет овощи, лимонный соус.

ДЕСЕРТЫ

ФРУКТОВАЯ ВАЗА

(яблоки красные, яблоки зеленые, апельсины, виноград красный, бананы, мандарины, груша, киви)

ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ (СУХОФРУКТЫ)

СЛИВОЧНОЕ ПАНА КОТТА С ЯГОДНЫМ СОУСОМ

МЕДОВОЕ ПИРОЖНОЕ

ХЛЕБНОЕ АССОРТИ

БАУРСАКИ

НАПИТКИ

Вода Тассай с газом/без газа

Соки в ассортименте

Вино (красное, белое)

Цена на одного человека
с учетом 10 %
сервисного обслуживания
25 800 тг

Меню 4

САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

(по 2 салата на столе и 2 закуски)

САЛАТ С ЗЕЛЕННОЙ ФАСОЛЬЮ И ЯЗЫКОМ

Язык отварной, соленые огурцы, лук репчатый, зеленая фасоль, болгарский перец, чеснок, перец чили, горчица, оливковое масло, петрушка.

ВАЛЬДОРФ САЛАТ С ИНДЕЙКОЙ

Стебель сельдерея, зеленые яблоки, грецкий орех, запеченное филе индейки, слайсы миндаля, сыр.

САЛАТ КУПЕЧЕСКИЙ

Говядина отварная, жареные грибы, соленые огурцы, болгарский перец, зеленый горошек, лук пассированный, майонез, красный лук, петрушка.

САЛАТ КАПРЕЗЕ

Мини буфало моцарелла, томаты черри, руккола, пармезан, кедровые орешки, соус песто.

ДАРЫ МОРЯ (РЫБНОЕ АССОРТИ)

Семга х/к, эскалар, креветки, скумбрия, красная икра, лимон, маслины, укроп.

ЗЕЛЕНЬ ПО-КАВКАЗСКИ

Огурцы, помидоры, болгарский перец, редис, брынза, листья салата, лола-роса, зеленый лук, укроп, базилик, петрушка.

НАРЕЗКА ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ

Ростбиф с чесноком и фасолью, язык отварной, говядина пряная г/копчения, болгарский перец, зеленая фасоль, лола-роса.

НАЦИОНАЛЬНАЯ ЗАКУСКА ИЗ ОТВАРНОЙ КОНИНЫ

Отварное казы, жая, шужук.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

МИНИ САМСА

с говядиной / курицей / сыром

ГЛАВНЫЕ БЛЮДА

БЕШБАРМАК (МЯСО ОТ ГОСТЕЙ) НА 10 ПЕРСОН

Жайма, лук репчатый, зеленый лук.

ФИЛЕ МИНЬОН С СОУСОМ ИЗ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ

Говяжье филе, запеченные томаты, картофель на гриле, грибной соус.

ДЕСЕРТЫ

ФРУКТОВАЯ ВАЗА

(яблоки красные, яблоки зеленые, апельсины, виноград красный, бананы, мандарины, груша, киви)

ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ (СУХОФРУКТЫ)

МИНИ ПИРОЖНОЕ

КЛУБНИЧНО ШОКОЛАДНЫЙ МУСС С ШОКОЛАДНОЙ ПОМАДКОЙ

ТИРАМИСУ С МАЛИНОВЫМ СОУСОМ

ХЛЕБНОЕ АССОРТИ

БАУРСАКИ

НАПИТКИ

Вода Тассай с газом/без газа

Соки в ассортименте

Вино (красное, белое)

Цена на одного человека
с учетом 10 %
сервисного обслуживания
27 400 тг

Меню 5

САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

(по 2 салата на столе и 2 закуски)

ВЕСЕННИЙ МИКС САЛАТ

Микс листьев салата, айсберг, петрушка, укроп, черри, сегменты апельсина, оливковое масло, лимонный сок, стружки пармезана.

САЛАТ ИЗ МОРЯ ПРОДУКТОВ

Микс листьев салата, морской коктейль, креветки жареные, маслины, пармезан, французская заправка.

САЛАТ ЛЕГКИЙ ОВОЩНОЙ С ЙОГУРТОМ И АРАХИСОМ

Капуста краснокочанная, белокочанная, болгарский перец, огурцы, томаты черри, йогурт, винный уксус, кунжутное масло, соленый арахис.

САЛАТ ГРИБНОЙ

Картофель запеченный, маслята, опята, огурцы соленые, лук репчатый, лук красный, зеленый горошек, укроп, масло подсолнечное

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ПО ДВЕ ПОЗИЦИИ НА СТОЛ

НАЦИОНАЛЬНАЯ ЗАКУСКА ИЗ ОТВАРНОЙ КОНИНЫ

Отварное казы, жая, шужук.

АССОРТИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

Галантин из курицы с курагой, индейка запеченная, филе копченой утки, лола- роса, болгарский перец.

ДАРЫ МОРЯ (РЫБНОЕ АССОРТИ)

Семга х/к, эскалар, креветки, скумбрия, красная икра, лимон, маслины, укроп.

ЗЕЛЕНЬ ПО-КАВКАЗСКИ

Огурцы, помидоры, болгарский перец, редис, брынза, листья салата, лола -роса, зеленый лук, укроп, базилик, петрушка.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

МИНИ САМСА

с говядиной / курицей / сыром

ГЛАВНЫЕ БЛЮДА

БЕШБАРМАК (МЯСО ОТ ГОСТЕЙ) НА 10 ПЕРСОН

Жайма, лук репчатый, зеленый лук.

ФИЛЕ ПАЛТУСА С ШАФРАНОВЫМ СОУСОМ

Рис припущенный с тимьяном, болгарским перцем и лесными грибами.

ДЕСЕРТЫ

ФРУКТОВАЯ ВАЗА

(яблоки красные, яблоки зеленые, апельсины, виноград красный, бананы, мандарины, груша, киви)

МИНИ ПИРОЖНОЕ

ПРОФИТРОЛИ В ШОКОЛАДЕ

БРАУНЕ ШОКОЛАДНЫЙ С СУХОФРУКТАМИ

ТИРАМИСУ С МАЛИНОВЫМ СОУСОМ

ХЛЕБНОЕ АССОРТИ

БАУРСАКИ

НАПИТКИ

Вода Тассай с газом/без газа

Соки в ассортименте

Вино (красное, белое)

Цена на одного человека
с учетом 10 %
сервисного обслуживания
33 100 тг

Меню 6

Эксклюзивное меню

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

(по 2 салата на столе и 2 закуски)

АССОРТИ КОПЧЕНОЙ РЫБЫ

Лосось, форель, копченый балык.

АССОРТИ КАЗАХСКИХ ДЕЛИКАТЕСОВ

Казы, жая, шужук, говяжий язык.

КАВКАЗСКИЙ САЛАТ

Свежие овощи, зелень, салатные листья.

ФУА-ГРА КУИН

С красной смородиной и меррор желе, на поджаренных тостах.

ВИТЕЛЛО ТОНАТО

Томлённая говядина с соусом из пряных каперсов и тунца.

САЛАТ ИЗ ГЛАЗИРОВАННОЙ СВЕКЛЫ

С разнообразием листьев салата и сыром Рокфор.
Морской гребешок на мусасе из овощей с гренадином

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Нежный куриный жульен с грибами на слойке Миль Фей

МИНИ САМСА

с говядиной / курицей / сыром

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Томлёная Ножка баранины в розмарине с овощами на гриле и картофелем.

ПАРИЗЬЕН

Запеченные филе палтуса с конфи из зеленого горошка, и сальсой из болгарского перца с чесноком.

ДЕСЕРТ

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ДЕСЕРТ
БАРХАТНЫЙ ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ С ЯГОДНЫМ СОУСОМ
НА ОБЩИЙ СТОЛ
СВЕЖИЕ ФРУКТЫ
СУХОФРУКТЫ
АССОРТИ ПТИФУРОВ (5 ВИДОВ)

НАПИТКИ

Вода Тассай с газом/без газа
Соки в ассортименте
Вино (красное, белое)

Цена на одного человека
с учетом 10 %
сервисного обслуживания
45 000 тг

При вносе напитков от клиента (алкогольный и безалкогольный бары) начисляется компенсация за внос напитков в размере 2 000 тенге за 1 персону.

Условия проведения банкета:

- окончательное количество гостей должно быть подтверждено за 7 дней до назначенного начала банкета.
- клиент обязуется начать и закончить банкет в согласованное время.

Условия бронирования зала:

Для бронирования зала клиент вносит депозит в размере 1 000 000 тенге. Данная сумма при отмене мероприятия не возвращается, но учитывается при производстве оплаты за мероприятие.

Условия отмены свадебного банкета

При отмене мероприятия депозит 1 000 000 тенге не возвращается.

Оплата услуг отеля:

- оплата услуг отеля может быть произведена в безналичной форме путем банковского перевода, кредитной картой и наличным расчетом.
- оплата 100% стоимости услуг за проведения мероприятия должна быть произведена не позднее чем за 14 дней до начала банкета.
- оплата дополнительных расходов производится по факту. Отель вправе отказать клиенту в проведении банкета в случае неполучения оплаты в установленный срок.

Оборудование:

В случае необходимости внести на территорию отеля какое-либо оборудование или материалы, то клиент обязан предоставить список оборудования и материалов, вносимых в Отель и сообщить имя ответственного за данное оборудование. Ответственный представитель клиента вместе с представителем службы безопасности Отеля проверяет оборудование при вносе и выносе из Отеля.

Ответственность:

В случае, если в результате действий гостей клиента будет нанесен вред имуществу Отеля, клиент обязан возместить такой вред в полном объеме в размере реального ущерба. отель вправе включить сумму возмещения в счет (чек) на оплату мероприятия непосредственно после его окончания или заявить клиенту отдельное требование и/или счет о возмещении нанесенного вреда в течении 5 (пяти) рабочих дней с момента окончания мероприятия.

Отель не несет ответственность за утрату или порчу находящегося в Отеле имущества, принадлежащего клиенту и/или его гостям.

Аренда звукового и светового оборудования - 1 500 000 тенге.