



Hotel Baltshug  
Kempinski

MOSCOW

Пресс-релиз

## Октоберфест в отеле «Балчуг Кемпински»

*От обацды до штруделя: в новом специальном меню «Октоберфест» – разнообразие пивных закусок, а 28 сентября в отеле состоится тематический бранч.*



Москва, сентябрь 2025 – Октоберфест – это праздник вкусов, традиций и ярких эмоций, который ежегодно собирает тысячи людей не только на родине – в Баварии, но и по всему миру. «O’zapft is!» – с этими словами мэр Мюнхена открывает первую бочку пива и объявляет начало Октоберфеста. С 20 сентября по 5 октября традиционный Октоберфест пройдет и в отеле «Балчуг Кемпински».

**28 сентября** в отеле состоится **праздничный бранч «Октоберфест»**. С 12.30 до 16.30 в ресторане «Балчуг Гриль» для Вас – роскошный «шведский стол» от шеф-повара Андрея Кагокина, премиальные напитки без ограничений, захватывающий вид на Кремль, живая музыка в стиле Октоберфест и детская комната с развлечениями и угощениями.

В меню на шведском столе – блюда на любой вкус: устрицы, копченый омуль, копченая форель, блины с красной икрой, многочисленные холодные закуски и салаты, мясная нарезка и ассорти сыров, пицца, несколько видов пасты, мясные и рыбные горячие блюда с различными гарнирами, множество десертов.

Особое внимание шеф-повар Андрей Кагокин уделил знаменитым блюдам осеннего праздника Октоберфест: пикантная обацда и нежный шмалыц с брецелями, другие



## Hotel Baltschug Kempinski

MOSCOW

традиционные закуски, классический картофельный салат и ароматные жареные колбаски, свиная рулька с горчицей и тушеная капуста с беконом, овощной суп с копчеными сосисками, холодные и горячие десерты, в том числе, знаменитый линцер, баварский крем, популярнейший «черный лес», домашний гугельхопф и мороженое из темного пива.

А сопровождает эти бранчи премиальное баварское пиво Ayinger, а также просекко и белое и красное вино.

Стоимость бранча зависит от выбора напитков: 14 000 руб. (включая просекко, вино и премиальное баварское пиво Ayinger), 12 000 руб. (включая премиальное баварское пиво Ayinger), 12 000 руб. (включая безалкогольное шампанское, вино и пиво), 8 900 руб. (подростки 12-15 лет), 5 900 руб. (дети 4–11 лет), бесплатно — дети до 3 лет включительно.

**Подробная информация и бронирование мест: [www.sundaybrunches.ru](http://www.sundaybrunches.ru).**

До 5 октября в **специальном меню «Октоберфест»** – разнообразие традиционных пивных закусок: картофельный салат по-баварски с ароматным беконом и пикантной заправкой (950 руб.), фермерское ассорти солений с квашеной капустой и маринованными огурчиками (550 руб.), специалитет баварской кухни – сырная паста обацца с брецелем (950 руб.), хрустящие гренки с чесноком с соусом «ранч» (450 руб.). А еще ароматная рулька, томленая в пиве и запеченная до хрустящей корочки, с квашеной капустой по-баварски (2450 руб.), глазированные говяжьи ребра барбекю с пряным томатным соусом (1050 руб.), куриные крылышки в остром соусе «Баффало» (950 руб.), ассорти немецких колбасок и купат с соусами и картофельными дольками (1950 руб.) и пивная тарелка для компании с луковыми кольцами, куриными стрипсами, сырными палочками, кольцами кальмара, картофелем фри и овощным крудите с выбором соусов (1250 руб.). Сладкая нота Октоберфеста – традиционный немецкий десерт: теплый яблочный штрудель с нежным ванильным соусом (750 руб.). Отдельно можно заказать свежеспеченный брецель (350 руб.).

На празднике Октоберфест мы предлагаем гостям разливное пиво Ayinger – премиальное пиво, сваренное по старинным рецептам. Меню «Октоберфест» действует с 20 сентября до 5 октября в кафе «Кранцлер» и баре «Лобби Лаунж».

Дополнительная информация:

+74952872008 | [restaurant.baltschug@kempinski.com](mailto:restaurant.baltschug@kempinski.com)

--КОНЕЦ ТЕКСТА--

**Об отеле «Балчуг Кемпински Москва»:** Пятизвездочный отель [«Балчуг Кемпински Москва»](#) расположен в самом сердце российской столицы, и из его номеров открывается живописный вид на Кремль, Красную площадь и собор Василия Блаженного. Неповторимый образ отеля, исторический фасад которого датируется еще 1898 годом, делает «Балчуг» одной из «визитных карточек» столицы



## Hotel Baltshug Kempinski

MOSCOW

для посещающих Москву туристов и деловых людей. К услугам гостей отеля представлены просторные номера и люксы с видом на Кремль, ресторан «Балчуг Гриль», кафе «Кранцлер», бар «Лобби Лаунж», оздоровительный клуб, центр красоты и 13 современных конференц-залов.

### **О группе отелей «Кемпински»:**

Созданная в 1897 году, группа отелей «Кемпински» является старейшим гостиничным оператором класса «5 звезд люкс» в Европе. Историческое наследие «Кемпински» раскрывается через непревзойденный индивидуальный сервис и богатые традиции гостеприимства в коллекции эксклюзивных отелей с индивидуальным характером. Сегодня «Кемпински» объединяет 75 пятизвездочных отелей в 33 странах и продолжает расширять свою коллекцию, в работе находится 25 проектов в Европе, на Ближнем Востоке, в Африке и Азии. Все они объединены ценностями и высокими стандартами бренда «Кемпински», при этом каждый отель отражает культуру и стиль региона своего расположения. Портфолио «Кемпински» включает исторические гранд-отели, современные городские отели, знаменитые курорты и престижные резиденции для частного проживания. Все они предоставляют гостям прославленный сервис «Кемпински», но каждый раз дарят возможность уникальных открытий – культурных, гастрономических и дизайнерских. Группа отелей «Кемпински» является членом-основателем Всемирного гостиничного альянса (Global Hotel Alliance) – самого крупного в мире объединения независимых гостиничных брендов.

[kempinski.com/moscow](http://kempinski.com/moscow) · [kempinski.com/press](http://kempinski.com/press) · [discoveryloyalty.com](http://discoveryloyalty.com)

### **Контакт для СМИ:**

Евгения Гончаренко ▪ Отель «Балчуг Кемпински Москва»

ул. Балчуг, д. 1 ▪ Москва ▪ 115035, Россия

T +7 495 287 20 00 ▪ M +7 903 665 15 11 ▪ [eugenia.goncharenko@kempinski.com](mailto:eugenia.goncharenko@kempinski.com)