

Марриотт Тверская – осенние предложения от шеф-повара Александра Кутепова



Известный московский шеф Александр Кутепов продолжает радовать гостей отеля Марриотт Тверская новыми гастрономическими предложениями.

Каждый последний четверг месяца в лобби баре будут проводиться тематические мероприятия. Гостей ждет изысканное меню от шефа, трехчасовой открытый бар,

специально приглашенный диджей. Цена – 5000 руб. на человека.

Календарь мероприятий:

24 сентября – Знойная Сицилия или Праздник Лимончелло (итальянская кухня, коктейли на основе лимончелло)

29 октября – Октоберфест (немецкая кухня, лучшие сорта пива)

26 ноября – Дия де Лос Муэртос или Праздник Калавера (мексиканская кухня, коктейли на основе текилы)

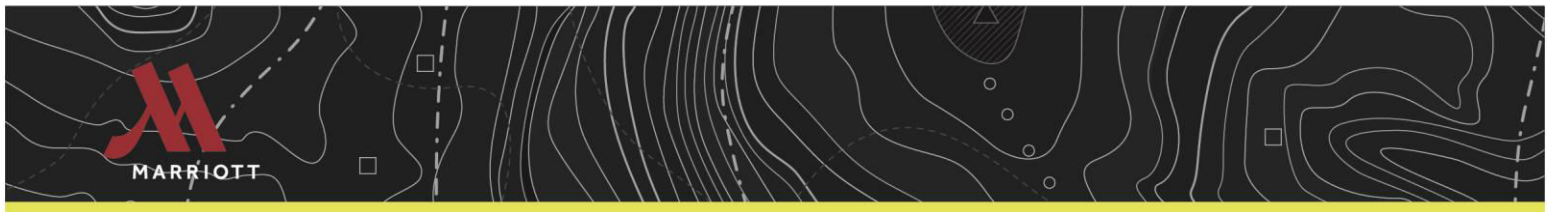
17 декабря – Рождественская вечеринка (рождественское меню)

Для тех, кто любит готовить и хочет научиться чему-то новому в искусстве кулинарии, Александр Кутепов проводит **кулинарные мастер-классы**. Александр – член правления Российской межрегиональной Ассоциации кулинаров, лауреат многих российских и международных кулинарных конкурсов. Цена для мастер-класса – от 4500 руб. на человека, для групп от 5 до 15 человек.



А в ресторане «Граци» шеф приглашает на **вечера гастрономических открытий** с дегустацией интересных вин.

Меню «**Европейское Путешествие**» включает: Комплимент от шеф-повара (Карпаччо из лосося и морского гребешка с хрустящим зеленым салатом), Гато из крабового мяса и авокадо с джемом из красных сладких перцев, под пряной домашней заправкой (подаётся с зеленым глянцем из трав), Теплые гребешки с сальсой из томатов и розмарином (подаются с овощами стир-фрай), Дуэт дорадо и розмариновых креветок с жареными вешенками, рагу из лука порея и вяленых томатов, под соусом «Бер-блан». На десерт шеф предлагает Домашний персиковый пирог с воздушным



кремом «Буше» и тартаром из клубники. Авторские блюда сопровождаются соответствующими винами из северных регионов Германии, Франции и Италии: *Креман д'Альзас Блан де Блан Брют. Допфф и Ирион, Рислинг Кюве Рене Допфф, Хоххаймер Кирхенштюк Рислинг Кабинет, Пино Грджо Аббация ди Новачелла и Пино Гри Кюве Рене Допфф*. Цена предложения – 5000 руб. на человека, для компании от 4-х человек. Необходимо предварительное бронирование за неделю.

Не менее интересно меню «**Романтическая гастрономия**»: Комплимент от шеф повара (Тартар из тунца, спелой груши и томатов черри, подается с чипсом из фокаччи с розмарином), Тимбал из копченого лосося с нежным сыром и авокадо (подается с соте из шампиньонов и рукколы, под густым пряным соусом), Запеченные креветки с муссом из козьего сыра и вяленых томатов (подаются с соте из шпината и бок-чоя, со сливочной эмульсией с кумкватом), на десерт - Карпаччо из ананаса с сабайоном из персиков и миндальным кроканом (подается с летними ягодами и сорбе из черной смородины). Этот ужин сопровождается эксклюзивным шампанским от знаменитой винодельни Nicolas Feuillatte - *Николя Фейят Брют Резерв и Николя Фейят Брют Кюве Специаль Миллезим*. Цена предложения – 5700 руб. на человека. Необходимо предварительное бронирование за неделю.

Адрес и телефон: «Марriott Тверская» ул. 1-я Тверская-Ямская, д.34, + 7 (495) 258 30 00
www.marriottmoscowtverskaya.ru

Visit [Marriott International, Inc. \(NYSE:MAR\)](http://www.marriott.com) for company information.

###