

## ***Новый сезон банчей в отеле «Марриотт Ройал Аврора»***

Москва, сентябрь 2016

В отеле **Марриотт Ройал Аврора** сезон банчей стартует **18 сентября**. На воскресные обеды обычно приходят семьями, отпраздновать день рождения или просто приятно провести время в праздничной и дружеской атмосфере ресторана «Аврора» – красивом атриумном зале со стеклянным потолком.

В меню от Шеф-повара отеля Игоря Шепелева – десятки видов закусок и салатов, для любителей японской кухни – станция суши, маки и сашими. В присутствии гостя повара приготовят пасту с овощами, морепродуктами или курицей. На горячее подают блюда из мяса, птицы, рыбы. Огромный выбор десертов: торты и пирожные, фонтаны из темного и белого шоколада, фрукты и ягоды, мороженое и сорбе десяти видов.

Все банчи до конца года будут тематическими.

**18 сентября – Московский Бранч** (преобладают блюда русской кухни: блины с икрой, традиционные русские салаты, запеченный поросенок, пироги, клубника Романофф)

**25 сентября – Осенний Бранч** (сезонные блюда из грибов, дичи и осенних фруктов: жульен из вешенок, утиная грудка с сыром блю, ножка кролика под брусничным соусом, грушевый пирог)

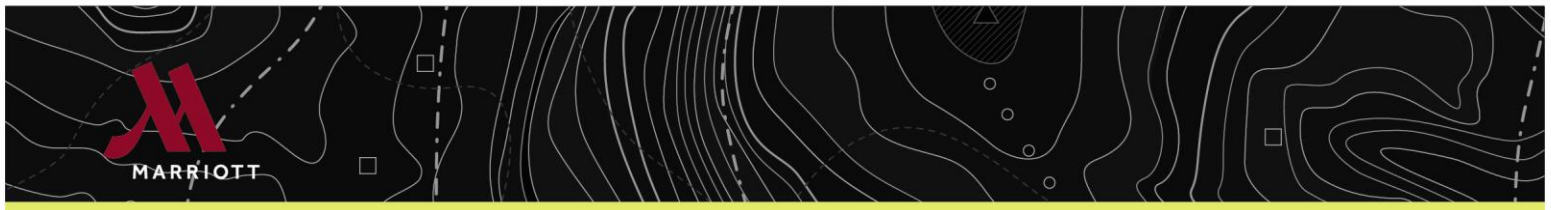
**9 октября – Октоберфест** (преобладают блюда баварской кухни: квашеная капуста, запеченная свиная рулька, шпетцели, бретцели, шницели, мюнхенские колбаски, штрудели)

**30 октября – Хэллоуин** (тематические блюда: начос с соусом гуакамоле, энчиладос с фасолью, кобб салат, краббургер, тушеный в красном вине ягненок, капкейки, чизкейки)

**13 ноября – Кавказский Бранч** (блюда народов Кавказа: рулетики из баклажан с пряным сыром, хычины с картофелем, лобио, пхали, классические шашлыки, люля-кебаб из ягненка, цыплята табака, долма, сациви, пахлава, чурчела)

**27 ноября – День Благодарения** (американская кухня: салат из авокадо и тунца, суккоташ, буррито с запеченным цыпленком, запеченная фаршированная индейка, говяжьи стейки гриль, сырная запеканка с кукурузой, шоколадный брауни, малиновая шарлотка)

**11 декабря – Бранч Морская лагуна** (преобладают блюда из морепродуктов: раки, мидии,



креветки, кальмары, устрицы, гребешки, севиче из лосося, копченый палтус с салатом из фенхеля и апельсина, запеченный лосось в хрустящем слоеном тесте)

**24 и 25 декабря – Рождественский Бранч** (традиционные рождественские блюда: жареная рождественская индейка с тушеной красной капустой, конфи из свиной грудинки, стейк рибай, жареная нога ягненка, штолены, торт захер)

Стоимость бранча зависит от выбора напитков: 5900 рублей на персону – включены безалкогольные напитки, пиво, игристое вино, домашнее красное и белое вино; 6900 рублей на персону – включены также крепкие напитки (водка, коньяк, виски); 9700 рублей на персону – бранч с шампанским Moët&Chandon. Для детей существует система скидок: до 12 лет – 2100 рублей, а для самых маленьких (до 6 лет) – бесплатно.

Время проведения бранча – с 13 до 17 часов. Воскресные обеды сопровождается живая музыка. А для маленьких гостей мы предлагаем специальную развлекательную программу и детское меню.

Места в ресторане на бранчи, особенно если Вы планируете прийти большой компанией, лучше бронировать заранее.

*Адрес и телефон:*

**«Марriott Ройал Аврора» ул. Петровка, д.11, + 7 (495) 937 10 00,**  
[www.marriottmoscowroyalaurora.ru](http://www.marriottmoscowroyalaurora.ru)



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

###