

HALL OF SENSES

ПРОСТРАНСТВО СОБЫТИЙ





3D-ТИП



В САМОМ ЦЕНТРЕ МОСКВЫ



ЗУБОВСКАЯ ПЛОЩАДЬ
ДОМ 3 СТРОЕНИЕ 1



ПОДЗЕМНАЯ
И ГОРОДСКАЯ



5 МИНУТ
ОТ «ПАРК КУЛЬТУРЫ»

370 кв м

ЗАЛ + ВЕРАНДА И ВНУТРЕННИЙ ДВОР

4 м

ВЫСОТА ПОТОЛКОВ

до 150

ГОСТЕЙ

HALL OF SENSES
ПРОСТРАНСТВО СОБЫТИЙ

ПОГРУЖЕНИЕ

НА 360°

В СМЫСЛЫ И ЧУВСТВА ВСЕШЕГО МЕРОПРИЯТИЯ

4К-ЭКРАН ВО ВСЮ СТЕНУ

ВСТРОЕННАЯ АКУСТИЧЕСКАЯ
СИСТЕМА И СВЕТОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

АВТОРСКАЯ КУХНЯ ОТ ЗВЕЗДНЫХ
ШЕФ-ПОВАРОВ С ЛОКАЛЬНЫМИ
ПРОДУКТАМИ ОТ МЕСТНЫХ ФЕРМЕРСТВ

ЭКСКЛЮЗИВНАЯ ВИННАЯ КАРТА
И КОКТЕЙЛЬНАЯ ЛАБОРАТОРИЯ

СТУДИЯ ДИЗАЙНА И ДЕКОРА
KRIVTSOVA& REDINADESIGN



ВОЗМОЖНОСТЬ РАЗМЕЩЕНИЯ
WELCOME-ЗОНЫ И ФУРШЕТНОЙ ЛИНИИ



ЭФФЕКТИВНОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ
МЕРОПРИЯТИЯ НА ВСЕХ ЭТАПАХ

HALL OF SENSES

ПРОСТРАНСТВО СОБЫТИЙ

УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ МЕРОПРИЯТИЙ

АРЕНДА ПРОСТРАНСТВА 250.000 ₽

ВКЛЮЧАЕТ В СЕБЯ
МЕБЕЛЬ,
ТЕКСТИЛЬ, БАЗОВОЕ
ТЕХНИЧЕСКОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ
(ЭКРАН, ВСТРОЕННАЯ
АКУСТИЧЕСКАЯ
СИСТЕМА)

ДЕПОЗИТ ОТ 400.000 ₽
(ВКЛЮЧАЕТ В СЕБЯ МЕНЮ И
НАПИТКИ)

СЕРВИСНЫЙ СБОР
ОБСЛУЖИВАНИЯ: 10%

НАПИТКИ
СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО
АЛКОГОЛЮ ОТ ПРОСТРАНСТВА
СОБЫТИЙ

**МОНТАЖ И
ДЕМОНТАЖ**
ВХОДИТ
В СТОИМОСТЬ
АРЕНДЫ, ЕСЛИ
ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ
ЗА 4 ЧАСА
ДО МЕРОПРИЯТИЯ
И 2 ЧАСА ПОСЛЕ
МЕРОПРИЯТИЯ

ГЛАВНЫЙ ЗАЛ

СХЕМЫ ЗАЛА



ПРОСТОРНЫЙ ЗАЛ С ПАНОРАМНЫМИ
ОКНАМИ С КОМФОРТОМ ВМЕЩАЕТ ДО 100
ГОСТЕЙ И ПРЕДОСТАВЛЯЕТ МАССУ
ВОЗМОЖНОСТЕЙ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ
РАЗНОФОРМАТНЫХ СОБЫТИЙ

БОЛЬШОЕ СВЕТЛОЕ ПРОСТРАНСТВО
ЛЕГКО АДАПТИРОВАТЬ ПОД ЛЮБОЕ
МЕРОПРИЯТИЕ, ДОБАВИВ БАНКЕТНЫЕ
СТОЛЫ ИЛИ ОФОРМИВ ФУРШЕТНУЮ
ЛИНИЮ



121 КВ М



БАНКЕТ ДО 60 ПЕРСОН



ФУРШЕТ ДО 100 ПЕРСОН



КОНФЕРЕНЦИЯ ДО 90 ПЕРСОН

HALL OF SENSES
ПРОСТРАНСТВО СОБЫТИЙ

ВЕРАНДА

СХЕМЫ ЗАЛА 

ПРОСТОРНАЯ ВЕРАНДА РАБОТАЕТ
ТОЛЬКО В ТЕПЛОЕ ВРЕМЯ

ВОЗМОЖНОСТЬ ПРОВЕДЕНИЯ
ВЫЕЗДНОЙ РЕГИСТРАЦИИ

WELCOME-ЗОНА НА СВЕЖЕМ
ВОЗДУХЕ

ВНУТРЕННИЙ ДВОР УДАЧНО
ДОПОЛНЯЮТ ЖИВЫЕ РАСТЕНИЯ

 50 КВ М

 200 КВ М
(внутренний двор)

 ФУРШЕТ ДО 50 ПЕРСОН

 БАНКЕТ ДО 30 ПЕРСОН

HALL OF SENSES
ПРОСТРАНСТВО СОБЫТИЙ

ТРАНСФОРМАЦИЯ
ПОД ЛЮБОЙ
ТИП МЕРОПРИЯТИЯ

СВАДЬБА ГОДОВЩИНА ЮБИЛЕЙ

ВМЕСТИМОСТЬ ДО 60 ЧЕЛОВЕК

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПОДХОД К ОФОРМЛЕНИЮ

ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫЙ СЕРВИС

HALL OF SENSES
ПРОСТРАНСТВО СОБЫТИЙ



ДЕЛОВЫЕ КОНФЕРЕНЦИИ И "ВЫСТУПЛЕНИЯ"

ВМЕСТИМОСТЬ ДО 100 ЧЕЛОВЕК

УЛЬТРАСОВРЕМЕННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

СВЕТОДИОДНЫЙ ЭКРАН ВО ВСЮ СТЕНУ,

СОЗДАЮЩИЙ ЭФФЕКТ ПОЛНОГО ПОГРУЖЕНИЯ

С ВСТРОЕННОЙ АКУСТИЧЕСКОЙ СИСТЕМОЙ

ФУРШЕТНАЯ ЗОНА

HALL OF SENSES
ПРОСТРАНСТВО СОБЫТИЙ

БАНКЕТЫ и ФУРШЕТЫ

ПОСМОТРЕТЬ МЕНЮ 

КОМФОРТНАЯ МЕБЕЛЬ И ЗОНА ОТДЫХА

ВНУТРЕННИЙ ЛЕТНИЙ ДВОР С ЗЕЛЕНЬЮ

БАР С ШИРОКИМ ВЫБОРОМ НАПИТКОВ

HALL OF SENSES
ПРОСТРАНСТВО СОБЫТИЙ



HALL OF SENSES
ПРОСТРАНСТВО СОБЫТИЙ

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

На выбор:

9.000 / 12.000 / 15.000 / 25.000 ₽ на одну
персону + 10% сервисный сбор

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

На выбор:

5.000 / 7.000 / 10.000 ₽ на одну персону + 10%
сервисный сбор

Алкогольные напитки включены
в стоимость меню

СОБСТВЕННАЯ БАНКЕТНАЯ КУХНЯ ПОД РУКОВОДСТВОМ ИЗВЕСТНОГО ШЕФА



ВЛАД КОРПУСОВ

Бренд-шеф ресторана и кафе «Поле».
В 21 год завоевал титул лучшего повара Эстонии
в конкурсе «Повар года», имеет опыт работы в
ресторанах Швеции, Норвегии и Финляндии,
таких как Luomo (Хельсинки, 1* Michelin),
Bagatelle (Осло, 1* Michelin), Eksdendt (Стокгольм,
1* Michelin) и др. Возглавлял кухню ресторана
Stories в Москве.



КОКТЕЙЛЬНАЯ ЛАБОРАТОРИЯ И ОБШИРНАЯ ВИННАЯ КАРТА



ВАСИЛИЙ ЖЕГЛОВ

Шеф-бармен ресторанов «Поле» и Lea. Легенда барной Москвы, прошедший путь от glamorous Duxless Сергея Минаева и первых концептуальных баров Китайской грамоты и Black Thai до экспериментальных Touch Moscow и Rex. Удостоен титула лучшего барменера по версии премии «Пальмовая ветвь», является финалистом и победителем множества конкурсов барменов.



АЛЕКСАНДР ЕСАЯН

Шеф-сомелье ресторанов «Поле» и Lea. Выпускник школы вина Энотрия – единственной в России школы сомелье, программы которой одобрены Международной Ассоциацией Сомелье (ASI). Работал шеф-сомелье в ресторане «Арагви», в ресторанной группе «Рестораны Раппопорта». Открывал винотеки с баром Wine Dero с более чем 1500 единицами ассортимента.

КОНДИТЕРСКАЯ, ПЕКАРНЯ, И КОЛБАСНОЕ ПРОИЗВОДСТВО



АНДРЕЙ КУСПИЦ

Шеф гастрономической лавки «Поле». Признанный мастер колбасного дела, автор книги «Колбасология» и лауреат французской награды Renaissance Française за популяризацию национальных колбасных техник. Работал над проектами как "Ле Бон Гу" и "Колбасный цех" с Аркадием Новиковым, получив “Золотую пальмовую ветвь ресторанного бизнеса 2018”.



ДАРЬЯ ТЕРЕШЕНОК-КОЖУХОВСКАЯ

Бренд-шеф кондитер ресторанов «Поле» и Lea Проходила стажировку в Академии Etica в Венеции, училась у таких кондитеров, как Николас Ламберт, Джорди Бордас, Франк Хааснут и др. В течение двух лет, была шеф-кондитером ресторана Black Thai, а также бренд-шеф кондитером ресторана «Рыба Моя».

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ МЕРОПРИЯТИЯ

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ,
НЕ ВКЛЮЧЕННЫЕ В БАЗОВОЕ ОСНАЩЕНИЕ

Наши подрядчики могут предложить оптимальное техническое решение, соответствующее плану вашего мероприятия, гарантируя при этом точную доставку и монтаж техники в срок, предоставление оборудования в идеальном рабочем состоянии и с презентабельным внешним видом аппаратуры.

ЗАГРУЗИТЬ ТЕХНИЧЕСКИЙ РАЙДЕР 



ВАЖНО!

РАЗРЕШЕНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ БЕНГАЛЬСКИЕ ОГНИ ДЛЯ ПОМЕЩЕНИЯ.

РАЗРЕШЕНО ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СВЕЧЕЙ В СТЕКЛЯННЫХ КОЛБАХ ИЛИ ДЕКОРАТИВНЫХ СВЕЧЕЙ.

ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ХЛОПУШЕК И КОНФЕТТИ ОПЛАЧИВАЕТСЯ 15.000 ₽ ЗА УСЛУГИ КЛИНИНГА.

ЗАПРЕЩЕНО ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЛЮБОЙ ПИРОТЕХНИКИ.

ЗАПРЕЩЕНО ЧТО-ЛИБО КРЕПИТЬ К ПОВЕРХНОСТЯМ, В ТОМ ЧИСЛЕ СКОТЧЕМ.

ЗАПРЕЩЕНО КУРЕНИЕ.

HALL OF SENSES
ПРОСТРАНСТВО СОБЫТИЙ

HALL OF SENSES
ПРОСТРАНСТВО СОБЫТИЙ

ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАТОРОВ

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛУГИ

КЛИНИНГ

Начинает подготовку зала за 3 часа до сбора гостей и завершает её за 1 час до их прихода, работая в течение всего мероприятия, при этом в его обязанности не входит уборка мусора после монтажных работ и мытье декораций.

ГАРДЕРОБ

Рассчитан на 120 номерков, принимает ручную кладь и верхнюю одежду, однако не несет ответственности за вещи, оставленные в карманах и рукавах. Ответственность за содержимое ручной клади также не возлагается на гардероб. Организаторы, другие представители заказчика и посторонние лица в гардероб не допускаются.



УНИКАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

ЭКСКЛЮЗИВНЫЕ УСЛОВИЯ
БРОНИРОВАНИЯ НОМЕРОВ
ВО ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ МЕРОПРИЯТИЯ
В НОВОМ ПЯТИЗВЕЗДОЧНОМ ОТЕЛЕ,
РАСПОЛОЖЕННОМ В ЭТОМ ЖЕ ЗДАНИИ

HALL OF SENSES
ПРОСТРАНСТВО СОБЫТИЙ



КОНТАКТЫ

Адрес

Москва, Зубовская площадь,
3, стр. 1/3

[Яндекс Карты](#) 

Телефон, WhatsApp, Telegram

+7-926-9932100

E-mail

hallofsenses@pole.rest

hallofsenses.ru