

MAIDAN PALACE

HOTEL

Бути з нами – бути у центрі подій!

MAIDAN PALACE HOTEL



Maidan Palace Hotel –
унікальний готель, завдяки своєму
розташуванню на головній вулиці
Києва – Хрещатику, поряд з площею
Майдан Незалежності.

Відстань до головних транспортних сполучень:

- 
- Станція метро «Майдан Незалежності» – 100 м
 - Залізничний вокзал – 4 км

Послуги:

- 135 номерів різних категорій
- Цілодобова стійка реєстрації
- Паркінг під цілодобовою охороною
- Wi-Fi безкоштовно
- Сніданок
- Обслуговування номерів (Room service)
- Прибирання щоденне
- Кавоварка/чайник в номері
- Прасування одягу
- Хімчистка
- Пральня
- Дитяче ліжечко
- Ліфт
- Лобі-бар
- Конференц-зали
- Фітнес-центр
- Сімейні номери
- Обмін валют
- Банкомат
- Чистка взуття
- Номер для молодят
- Електрозаправна станція
- Нічний клуб
- Проживання з тваринами можливе
- Камера зберігання багажу



Категорії номерів:

- СТАНДАРТНИЙ
- СТАНДАРТНИЙ НАПІВЛЮКС
- СТАНДАРТНИЙ ІНКЛЮЗИВНИЙ
- БІЗНЕС
- БІЗНЕС НАПІВЛЮКС
- АПАРТАМЕНТ



КОНФЕРЕНЦ-ПОСЛУГИ

Конференції та заходи



MAIDAN PALACE
HOTEL



Розміщення та плани залів



Конференц-зал

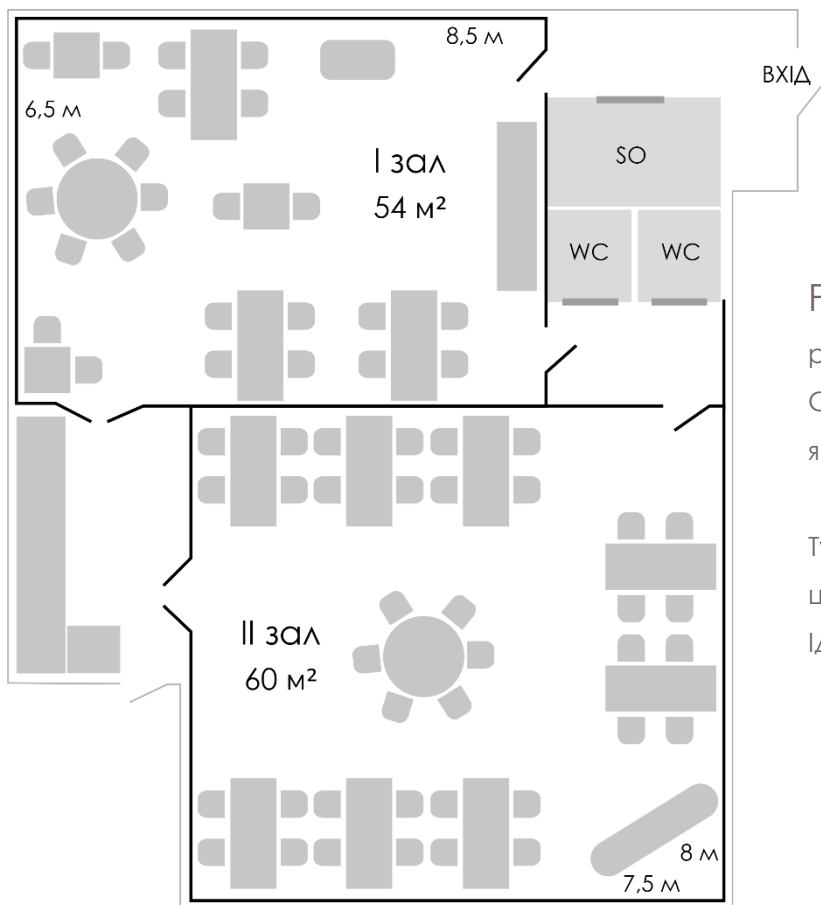
«Володимирський»

розташований на 3-му поверсі.

Складається з 2-х окремих залів: малого та великого.

Перед залами зручне фое для кава-пауз.

Розміщення та плани залів



Ресторан «Михайлівський»

розташований на 4-му поверсі.

Складається з двох залів, перший з яких є прохідним до другого.

Тут проходять сніданки за типом шведського столу.

Ідеально для обідів та вечерь.



MAIDAN PALACE
HOTEL



КОНФЕРЕНЦ-ЗАЛ
«ВОЛОДИМИРСЬКИЙ»
великий зал

«КРУГЛИЙ СТІЛ»
Місткість – до 28 осіб



MAIDAN PALACE
HOTEL



КОНФЕРЕНЦ-ЗАЛ
«ВОЛОДИМИРСЬКИЙ»
великий зал

«ТЕАТР»
Місткість – до 60 осіб



MAIDAN PALACE
HOTEL



КОНФЕРЕНЦ-ЗАЛ
«ВОЛОДИМИРСЬКИЙ»
великий зал

«ТЕАТР»



КОНФЕРЕНЦ-ЗАЛ
«ВОЛОДИМИРСЬКИЙ»
великий зал

«КЛАС»
Місткість – до 40 осіб



КОНФЕРЕНЦ-ЗАЛ
«ВОЛОДИМИРСЬКИЙ»
великий зал

«КЛАС»
Місткість – до 40 осіб



MAIDAN PALACE
HOTEL



КОНФЕРЕНЦ-ЗАЛ
«ВОЛОДИМИРСЬКИЙ»
малий зал

«КЛАС» – до 24 осіб
«ТЕАТР» - до 40 осіб
«КРУГЛИЙ СТІЛ» - до 20 осіб



РЕСТОРАН
«Михайлівський»
І ЗАЛ

«БАНКЕТ» – до 28 осіб
«ФУРШЕТ» – до 35 осіб



РЕСТОРАН
«МИХАЙЛІВСЬКИЙ»
І ЗАЛ



РЕСТОРАН
«МИХАЙЛІВСЬКИЙ»
II ЗАЛ

«БАНКЕТ» – до 34 осіб
«ФУРШЕТ» – до 50 осіб



MAIDAN PALACE
HOTEL



РЕСТОРАН
«МИХАЙЛІВСЬКИЙ»
II ЗАЛ

Технічні характеристики залів

ЗАЛИ		РОЗМІРИ		
		Д / Ш / В (м)	Денне освітлення	Кв. м
Конференц-зал «Володимирський»	великий зал	18 / 6 / 2,8 та 2,5	-	108
	малий зал	11 / 5,5 / 2,8 та 2,5	-	60,5
Ресторан «Михайлівський»	I зал	8,5 / 6,5 / 3,4	-	54
	II зал	7,5 / 8 / 3,4	-	60

ЗАЛИ		МІСТКІСТЬ					ЦІНА грн/год.
		Круглий стіл	Театр	П - образна	Клас	Банкет/ Фуршет	
Конференц-зал «Володимирський»	великий зал	28	60	28	40	-	1500
	малий зал	20	40	18	24	-	1400
Ресторан «Михайлівський»	I зал	-	-	-	-	28/35	-
	II зал	-	-	-	-	34/50	-

Вартість оренди
конференц-залів:

9 роб. годин –

великий зал – 13 500 грн

малий зал – 12 600 грн

Мінімальний час оренди - 4 години.

Бронювання залу є гарантованим в разі 10% передплати від повної вартості оренди за весь період.

Передплата в разі анулювання не повертається.

Сервісне обслуговування харчуванням оплачується додатково і становить 10%.

Послуги та обладнання для заходів

Базові безкоштовні послуги:

- Wi-Fi
- Проекційний екран
- Фліпчарт з маркерами та папером (4 маркера + 5 аркушів)
- Вбудована аудіосистема
- Система кондиціонування
- Клімат контроль
- Базова конфігурація залів
- Підключення ноутбуку (HDMI кабель)

Послуги надаються за попереднім замовленням

Послуги та обладнання для заходів

Додаткові послуги:

	Найменування		(грн)
1	Мультимедійний проєктор	на день*	1300
2	Ноутбук	на день*	800
3	Радіомікрофон	на день*	500
4	Клікер	на день*	400
5	Додатковий фліпчарт	на день*	300
6	Папір	10 аркушів	180
7	Вода для учасників («Моршинська» у пластику)	1 пляшка (0,5 л)	30
8	Вода для учасників («Моршинська» у склі)	за запитом	

* робочий день (9 год)





ПОСЛУГИ ХАРЧУВАННЯ

Створи особливе меню!



MAIDAN PALACE
HOTEL



Кава-пауза

Сирна кулька:

- з лососем в міксі зелені на тості (50г) 81 грн
 - з крем-сиром та горіхами на підсмаженому тості (55г) 65 грн
-

Мінісендвіч:

- з куркою су-від, домашнім майонезом, сиrom «Чеддер», смаженим хрумким беконом та зеленню (55г) 58 грн
 - з хумусом, маринованим болгарським перцем та зеленню (50г) 52 грн
 - з ростбіфом, маринованим болгарським перцем, овочами та зеленню (55г) 75 грн
-

Мінікруасан:

- з муссом із курки та грибів (65г) 95 грн
 - з лососем, маринованим огірком, крем-сиром та норі (75г) 125 грн
-

Шпажка:

- з саямі, базиліком, овочами та маслинами (43г) 72 грн
 - з сиrom «Брі», ківі та виноградом (45г) 72 грн
 - з хамоном, базиліком, томатами та сиrom «Брі» (47г) 85 грн
 - з креветкою та овочами в пряному йогуртовому соусі (45г) 85 грн
-

Мінісалат:

- «Цезар» з куркою та беконом (70г) 99 грн
- з ростбіфом, томатами, медово-гірничним соусом та Пармезаном (70г) 99 грн



MAIDAN PALACE
HOTEL

Кава-пауза

Брускета:

- з маринованим, запеченим болгарським перцем та соусом «Песто» (70г) 97 грн
- з слабосолоним лососем, огірком та крем-сиром з зеленню (80г) 125 грн
- з хамоном, крем-сиром, сиром «Дор блю» та абрикосовим конфітюром (70г) 115 грн

Міні Кіш Лорен:

- 4 сири (50г) 81 грн
- з куркою та беконом (50г) 81 грн
- з лососем та шпинатом (50г) 95 грн

Тарталетка:

- «Олів'є» з куркою (60г) 85 грн
- «Олів'є» з креветкам (65г) 110 грн
- «Олів'є» зі слабосоленим лососем (50г) 105 грн
- зі слабосоленим лососем (35г) 92 грн
- з паштетом із курячої печінки з вишневим конфітюром (40г) 90 грн
- з креветкою та пряним крем сиром (40г) 90 грн

Канапе:

- зі слабосоленим лососем та шпинатним кремом (50г) 85 грн
- з шинкою, овочами, та зеленим майонезом (60г) 75 грн
- з сиром Брі та карамелізованою грушею (65г) 82 грн

Хумус з хрумкими свіжими овочами в стакані (75г)

68 грн



MAIDAN PALACE
HOTEL



Кава-пауза Десерти:

Мінікруасан:

- зі свіжими ягодами та заварним кремом (75 г) 95 грн
 - з кремом із «Маскарпоне», бананом та солоною карамеллю (75 г) 95 грн
-

Тістечко «Наполеон»

- з малиновим конфітуром та свіжими ягодами (82 г) 95 грн
-

Тістечко «Брауні»:

- з солоною карамеллю (50 г) 110 грн
 - з вишнею (50 г) 110 грн
-

Тістечко «Картопля»:

- класичне (80 г) 90 грн
 - мигдальне (55 г) 95 грн
 - кавове (55 г) 95 грн
-

Тарта:

- карамель – мигдаль (40 г) 90 грн
 - шоколад – горіх (50 г) 95 грн
 - лимон (50 г) 90 грн
-

Горішок

- зі згущеним молоком (38 г) 45 грн
- з сиром «Дор Блю» (38 г) 55 грн





Тістечко «Шу»:

- класичне (90 г)	130 грн
- шоколад-мигдаль (90 г)	130 грн
- малинове (90 г)	130 грн

Вупі пай малина (75 г)	130 грн
------------------------	---------

Пана-кота з полуничним конфітюром та лохиною (72 г)	95 грн
---	--------

Трубочка зі згущеним молоком (80 г)	95 грн
-------------------------------------	--------

Макаронс в асортименті (40 г)	80 грн
-------------------------------	--------

Печиво «Мурашник з карамеллю» (30 г)	50 грн
--------------------------------------	--------

Шпажка з фруктів (47 г)	70 грн
-------------------------	--------

Кава-пауза Напої:

- Кава (100 мл)
- Чай (200 мл)
- Вершки (10 мл)
- Лимон (20 г)

85 грн на одну особу



MAIDAN PALACE
HOTEL



СІМ МІНЮ

670 грн

*Будь ласка, оберіть 1 позицію
з кожної категорії.*

*Для **ОБІДУ**: салати, перші страви,
основні страви, напої.*

*Для **ВЕЧЕРІ**: салати, основні страви,
десерти, напої.*



MAIDAN PALACE
HOTEL



1. Салати:

1. Салат з печеним болгарським перцем

(мікс салатів, соус медово-гірчичний, маринований болгарський перець, сир «Фета», помідори Черрі, арахіс, зелена олія, мікрогрін)

170 г

2. Салат з тунцем, картоплею та огірком

(мікс салатів, консервованний тунець, огірок, помідори Черрі, соус медово-гірчичний, гірчиця діжонська зерниста, сир «Пармезан», зелена олія, підсмажена хрумка картопля)

220 г

3. Салат з куркою та ананасом

(мікс салатів, домашній майонез, курка су-від, помідори Черрі, ананас консервований, кранч з бекону, сир «Пармезан», зелена олія, мікрогрін)

200 г

4. Салат з хамоном та карамелізованою грушею

(мікс салатів, хамон, карамелізована груша, волоський горіх, лимонна заправка, виноград, огірок, пармезан, бальзамічний крем, зелена олія, мікрогрін)

210 г

5. Салат «Табуле»

(кус-кус, мікс помідорів, огірок, петрушка, шпинат міні, оливкова та зелена олія, мікрогрін)

230 г



MAIDAN PALACE
HOTEL



1. Салати:

6. Салат «Грецький»

(мікс томатів, огірок, перець болгарський, маслини, оливки, базилік, орегано, сир «Фета», оливкова олія, зелена олія)

215 г

7. Салат з сезонними ягодами, слабосоленим лососем та цитрусовою заправкою

(мікс салатів, слабосолений лосось, полуниця, огірок, цитрусова заправка, томат коктейльний, кунжут, сир «Пармезан», мікрогрін)

210 г

8. Салат з пастромі з яловичини, міксом томатів та сиром «Пармезан»

(мікс томатів, шпинат міні, медово-гірчичний соус, пастромі з яловичини, сир «Пармезан», зелена олія, мікрогрін)

210 г

9. Салат зі свіжих овочів зі сметанною заправкою та зеленню / олією (на вибір)

(капуста молода, огірок, редис, сметана, кріп, петрушка, цибуля зелена свіжа, зелена олія, томат коктейльний)

200/180 г

10. Салат з міксом томатів, авокадо та соусом «Песто»

(мікс томатів, шпинат міні, авокадо, соус «Песто», базилік, мигдаль, сир «Пармезан», мікрогрін)

220 г



MAIDAN PALACE
HOTEL



2. Перші страви:

1. Борщ на грибному бульйоні

(грибний бульйон на основі білих грибів та шампіньйонів, буряк, морква, цибуля, часник, капуста, картопля, петрушка, кріп, зелена свіжа цибуля, білі гриби, мікрогрін) сметана

300 г

2. Курячий бульйон з локшиною

(курячий бульйон, курка су-від, відварена паста та половинка яйця, петрушка, кріп)

285 г

3. Крем суп із зеленого горошку

(цибуля ріпчаста, картопля, зелений свіжоморожений горошок, вершки, зелена олія, мікрогрін)

250 г

4. Крем суп із зеленого горошку з куркою

(цибуля ріпчаста, картопля, зелений свіжоморожений горошок, вершки, куряче філе су-від, зелена олія, мікрогрін)

270 г

5. Грибний крем суп

(цибуля ріпчаста, гриби шампіньйони, вершки, шпинат міні, зелена олія, мікрогрін)

260 г



MAIDAN PALACE
HOTEL

2. Перші страви:

6. Крем суп із броколі з мигдалем

(броколі, шпинат, цибуля, часник, рослинні вершки, картопля, мигдаль, зелена олія)

320 г

7. Вершковий крем суп з беконом та сухариками

(картопля, вершки, цибуля, часник, бекон, сухарики, зелена олія, мікрогрін)

330 г

8. Солянка

(цибуля, часник, куряче філе су-від, сосиски курячі, щічки яловичі, салямі, курячий бульйон, томатна паста, томати пілаті, маслини, петрушка, огірки мариновані, лимон, картопля)

320 г

9. Курячий суп з фрикадельками та овочами

(курячі фрикадельки, курячий бульйон, цибуля, морква, картопля, петрушка)

340 г



MAIDAN PALACE
HOTEL

3. Основні страви:



1. Куряча котлета під грибним соусом з картопляним пюре

(куряча котлета: куряче стегно, вершки, яйця, цибуля, морква, сухарі Панко; картопляне пюре, соус вершково-грибний, шампіньйони, помідори Черрі, зелена олія, мікрогрін)

355 г

2. Рибна котлета з кус-кусом та печеними овочами

(котлета з риби «Теляпії», кус-кус, вершковий лимонний соус, овочі припущені: цвітна капуста, кабачок, квасоля стручкова, зелена олія, мікрогрін), лимон - 25 г

340 г

3. Шніцель зі свинини в медово-гірничному соусі з печеними овочами

(шніцель маринований зі свинини в панірувальних сухарях, соус медово-гірничний, припущена цвітна капуста та болгарський перець, салат «Коу-слоу» (капуста, морква, домашній майонез), цибуля зелена свіжа, зелена олія, мікрогрін)

330 г

4. Мітболи під пряним томатним соусом з гречкою та салатом з запеченого кабачка

(гречка, мітболи (фарш яловичий, цибуля ріпчаста, сухарі, вершки, спеції, яйця), соус томатний пряний (томати пілаті, цибуля ріпчаста, часник, спеції), шпинат міні, кабачок, зелений свіжоморожений горошок, зелена олія, мікрогрін)

330 г



MAIDAN PALACE
HOTEL

3. Основні страви:



5. Смажене філе окуня зі смаженими овочами та лимоном

(філе окуня, брюссельська капуста с/м, квасоля стручкова с/м, броколі с/м, горошок зелений свіжоморожений, шпинат міні, лимон, спеції, зелена олія)

300 г

6. Куряча грудка під вершково-часниковим соусом з картопляним пюре та маринованим болгарським перцем

(куряче філе су-від, картопляне пюре (картопля, вершкове масло, молоко), маринований болгарський перець, соус вершково-часниковий (вершки, часник), сир «Пармезан», шпинат міні, зелена олія, мікрогрін)

310 г

7. Курячий шашличок з овочами гриль та соусом «Папрік»

(куряче філе стегна, цибуля, кабачок, перець болгарський, гриби шампіньйони запечені, соус «Папрік», зелена олія, мікрогрін)

310 г

8. Лосось гриль на шпажці з рисом та лимонним майонезом

(лосось філе, рис, вершкове масло, мариновані томати, шпинат міні, майонез лимонний, зелена олія, мікрогрін, лимон)

340 г



MAIDAN PALACE
HOTEL

3. Основні страви:



9. Полента з грибами, трюфельною олією та сиром «Пармезан»

(полента, вершкове масло, сир «Пармезан», запечені гриби шампіньйони, трюфельна олія, шпинат міні, зелена олія, мікрогрін)

300 г

10. Запечена цвітна капуста з горіховим соусом та арахісом

(цвітна капуста, паста «Том Ям», кокосові вершки, арахіс, кінза, зелена олія)

300 г

11. Запечена скумбрія з картопляним пюре та маринованими томатами

(запечена скумбрія, картопляне пюре, мариновані помідори, кріп, лимон, зелена олія)

350 г

12. Млинці з куркою під сирним соусом та сиром «Пармезан»

(млинці з курячою начинкою, вершки, сир «Пармезан», вершкове масло, зелена олія, мікрогрін)

320 г



MAIDAN PALACE
HOTEL



4. Десерти:

Пана-кота з полуничним конфітюром та лохиною

150 г

Тістечко «Наполеон»

з малиновим конфітюром та свіжими ягодами

150 г

Тістечко «Брауні» з солоною карамеллю

150 г

5. Напої:

Кава / Чай

100/200 мл

Сік в асортименті

250 мл

Вода мінеральна «Моршинська»

500 мл

Узвар

250 мл

Компот

250 мл

До замовлення додається:

Хлібний кошик - 4 шматочки (100 г)

(хліб з насінням, чіабата біла та темна)



MAIDAN PALACE
HOTEL

УМОВИ ПРОПОЗИЦІЇ:

Замовлення з затвердженим та оплаченим Замовником
меню, приймаються не менш ніж **за 5 робочих діб**
до початку заходу

Мінімальна кількість порцій однієї позиції – 10 шт

Позначка  - вегетаріанські страви

Сервісне обслуговування становить 10 %

Звертаємо вашу увагу!

Обід та вечеря за "сет меню" доступні гостям протягом 1 години,
кава-пауза — протягом 30 хвилин

Ресторан «Михайлівський», де проходять обіди та вечері, працює до 21:00





MAIDAN PALACE
HOTEL

Катерина - ваш конференц-менеджер: 067 266 32 28
sales@maidanpalace.com

MAIDAN PALACE HOTEL
вул. Хрещатик, 14, м. Київ, 01001, Україна
044 459 80 10, 067 270 61 77
www.maidanpalace-hotel.com