

Изумительный по красоте «Garden Hall» является гордостью и визитной карточкой отеля Wyndham Garden Astana!

Роскошный зал с высокими потолками (6м), украшенный светлым праздничным декором и искрящимися хрустальными люстрами, создает торжественную атмосферу в момент проведения любого мероприятия - это корпоративные мероприятия и деловые ужины, пресс-конференции, форумы, презентации, гала-ужины, частные дни рождения, выпускные вечера, свадебные банкеты и другие семейные праздники.

- Площадь - 600м<sup>2</sup>
- Без колонн
- Высота потолка - 6м
- 5 огромных LED экранов
- Встроенная звуковая и световая система
- Вместимость от 200 до 800 гостей
- Просторная и теплая детская игровая комната
- Возможность въезда автомобилей в зал
- Масштабируемая сцена с театральным занавесом
- Профессиональные гримерные для артистов
- Место для церемоний бракосочетания или барбекю на лужайке с отдельным входом в зал
- Большая парковочная зона на 250 мест
- Детская площадка

## *Незабываемая свадьба в Garden Hall!*

Проведите Вашу незабываемую свадьбу в самом роскошном банкетном зале Астаны - Garden Hall и получите приятные бонусы от отеля Wyndham Garden Astana:

- Свадебное меню от 16 700 тенге
- Золотистые банты в подарок
- Красная ковровая дорожка в подарок
- Свадебный номер «Бизнес люкс» для молодоженов в подарок
- Шампанское и фруктовая корзина в номер для молодоженов в подарок
- «Завтрак на двоих» в ресторане «Тенгри»
- Проведение AfterParty, девичника или мальчишника в VIP LOUNGE&KARAOKE (разрешен алкоголь с собой)
- Эксклюзивные цены со скидкой на номера с завтраком, посещением Фитнес и СПА Центра «Green Fit» для родных и гостей свадьбы
- Возможность провести фото и видеосъемку в номере и на территории отеля бесплатно

# Меню 1

## САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

(по 1 салату на столе и 2 закуски)

### САЛАТ АТЛАНТИКА

Молодые листья свеклы, томаты черри, микс листьев салата, кунжутные семена, болгарский перец, лимонный сок, оливковое масло, консервированный тунец.

### САЛАТ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

Микс листьев салата, морской коктейль, креветки жареные, маслины, пармезан, французская заправка.

### ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ С СЫРОМ ФЕТА

Огурцы, помидоры, болгарский перец, айсберг, маслины, фета, орегано, красный лук, оливковое масло.

### АЗИАТСКИЙ САЛАТ

Огурцы, помидоры, редис, листья салата, брынза, кунжутные семена, кунжутное масло, кинза.

### НАЦИОНАЛЬНАЯ ЗАКУСКА ИЗ ОТВАРНОЙ КОНИНЫ

Отварное казы, жая, шужук.

### ДАРЫ МОРЯ (РЫБНОЕ АССОРТИ)

Семга х/к, эскалар, креветки, скумбрия, красная икра, лимон, маслины, укроп.

### ЗЕЛЕНЬ ПО-КАВКАЗСКИ

Огурцы, помидоры, болгарский перец, редис, брынза, листья салата, лола -роса, зеленый лук, укроп, базилик, петрушка.

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

### МИНИ САМСА

с говядиной / курицей / сыром

## ГЛАВНЫЕ БЛЮДА

### БЕШБАРМАК (МЯСО ОТ ГОСТЕЙ) НА 10 ПЕРСОН

Жайма, лук репчатый, зеленый лук.

### ЗАПЕЧЕННАЯ СЕМГА С КРЕВЕТОЧНЫМ СОУСОМ ОВОЩИ В СТИЛЕ МАРКЕТ

## ДЕСЕРТЫ

### ФРУКТОВАЯ ВАЗА

(яблоки красные, яблоки зеленые, апельсины, виноград красный, бананы, мандарины, груша, киви)

### МРАМОРНЫЙ КАПКЕЙК С ФРУКТАМИ,

### ЧИЗ КЕЙК С ЯГОДАМИ

### ПРОФИТРОЛИ В ШОКОЛАДЕ

### ХЛЕБНОЕ АССОРТИ

### БАУРСАКИ

Цена на одного человека  
с учетом 10 %  
сервисного обслуживания  
16 700 тг



# Меню 2

## САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

(по 1 салату на столе и 2 закуски)

### ВЕСЕННИЙ МИКС САЛАТ

Микс листьев салата, айсберг, петрушка, укроп, черри, сегменты апельсина, оливковое масло, лимонный сок, стружки пармезана.

### СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ

Говяжья минутка, микс листьев салата, айсберг, зеленый лук перья, виноград, грецкий орех.

### САЛАТ ИЗ КУРИЦЫ С АНАНАСОМ

Куриное филе, консервированные ананасы, кукуруза, грецкий орех, пекинская капуста. Заправка.

### САЛАТ КАПРЕЗЕ

Мини буйфало моцарелла, томаты черри, руккола, пармезан, кедровые орешки, соус песто.

### НАЦИОНАЛЬНАЯ ЗАКУСКА ИЗ ОТВАРНОЙ КОНИНЫ

Отварное казы, жая, шужук.

### ДАРЫ МОРЯ (РЫБНОЕ АССОРТИ)

Семга х/к, эскалар, креветки, скумбрия, красная икра, лимон, маслины, укроп.

### ЗЕЛЕНЬ ПО-КАВКАЗСКИ

Огурцы, помидоры, болгарский перец, редис, брынза, листья салата, лола -роса, зеленый лук, укроп, базилик, петрушка.

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

### МИНИ САМСА

с говядиной / курицей / сыром

## ГЛАВНЫЕ БЛЮДА

### БЕШБАРМАК (МЯСО ОТ ГОСТЕЙ) НА 10 ПЕРСОН

Жайма, лук репчатый, зеленый лук.

### БЕЛЫЙ ДУЭТ

Филе индейки, филе форели, картофель в стиле Дюшес, рататуй, сливочно-горчичный соус.

## ДЕСЕРТЫ

### ФРУКТОВАЯ ВАЗА

(яблоки красные, яблоки зеленые, апельсины, виноград красный, бананы, мандарины, груша, киви)

### МИНИ ПИРОЖНОЕ

### КАЗАХСКИЙ ДЕСЕРТ (ИРИМШИК, ЖЕНТ, МАЙСОК)

### ЧАК-ЧАК С ИЗЮМОМ

### ХВОРОСТ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ, ШОКОЛАДНЫМ СОУСОМ

### ХЛЕБНОЕ АССОРТИ БАУРСАКИ

Цена на одного человека  
с учетом 10 %  
сервисного обслуживания  
19 300 тг

# Меню 3

## САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

(по 1 салату на столе и 2 закуски)

### САЛАТ ИЗ УТИНОГО МАГРЕ

Утиное магре, свежая груша, микс листьев салата, огурцы, французская заправка.

### САЛАТ С ЗЕЛЕННОЙ ФАСОЛЬЮ И ЯЗЫКОМ

Язык отварной, соленые огурцы, лук репчатый, зеленая фасоль, болгарский перец, чеснок, перец чили, горчица, оливковое масло, петрушка.

### САЛАТ КАПРЕЗЕ

Мини буфало моцарелла, томаты черри, руккола, пармезан, кедровые орешки, соус песто.

### НАЦИОНАЛЬНАЯ ЗАКУСКА ИЗ ОТВАРНОЙ КОНИНЫ

Отварное казы, жая, шужук.

### НАРЕЗКА ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ

Ростбиф с чесноком и фасолью, язык отварной, говядина пряная г/копчения, болгарский перец, зеленая фасоль, лола-роса.

### ДАРЫ МОРЯ (РЫБНОЕ АССОРТИ)

Семга х/к, эскалар, креветки, скумбрия, красная икра, лимон, маслины, укроп.

### ЗЕЛЕНЬ ПО-КАВКАЗСКИ

Огурцы, помидоры, болгарский перец, редис, брынза, листья салата, лола-роса, зеленый лук, укроп, базилик, петрушка.

### РАЗНОСОЛЫ ИЗ ПОГРЕБКА

Корнишоны, томаты черри маринованные, капуста квашенная белая с брусникой, грибы грузди, патиссоны маринованные, маслины, оливки, маринованный красный лук, зелень.

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

### МИНИ САМСА

с говядиной / курицей / сыром

## ГЛАВНЫЕ БЛЮДА

### БЕШБАРМАК (МЯСО ОТ ГОСТЕЙ) НА 10 ПЕРСОН

Жайма, лук репчатый, зеленый лук.

### РЫБНЫЙ ДУЭТ

Стейк из семги, стейк из судака, рис, маркет овощи, лимонный соус.

## ДЕСЕРТЫ

### ФРУКТОВАЯ ВАЗА

(яблоки красные, яблоки зеленые, апельсины, виноград красный, бананы, мандарины, груша, киви)

### ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ (СУХОФРУКТЫ)

### СЛИВОЧНОЕ ПАНА КОТТА С ЯГОДНЫМ СОУСОМ

### МЕДОВОЕ ПИРОЖНОЕ

### ХЛЕБНОЕ АССОРТИ

### БАУРСАКИ

## НАПИТКИ

Вода Тассай с газом/без газа

Соки в ассортименте

Вино (красное, белое)

Цена на одного человека  
с учетом 10 %  
сервисного обслуживания  
25 800 тг

# Меню 4

## САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

(по 2 салата на столе и 2 закуски)

### САЛАТ С ЗЕЛЕННОЙ ФАСОЛЬЮ И ЯЗЫКОМ

Язык отварной, соленые огурцы, лук репчатый, зеленая фасоль, болгарский перец, чеснок, перец чили, горчица, оливковое масло, петрушка.

### ВАЛЬДОРФ САЛАТ С ИНДЕЙКОЙ

Стебель сельдерея, зеленые яблоки, грецкий орех, запеченное филе индейки, слайсы миндаля, сыр.

### САЛАТ КУПЕЧЕСКИЙ

Говядина отварная, жареные грибы, соленые огурцы, болгарский перец, зеленый горошек, лук пассированный, майонез, красный лук, петрушка.

### САЛАТ КАПРЕЗЕ

Мини буфало моцарелла, томаты черри, руккола, пармезан, кедровые орешки, соус песто.

### ДАРЫ МОРЯ (РЫБНОЕ АССОРТИ)

Семга х/к, эскалар, креветки, скумбрия, красная икра, лимон, маслины, укроп.

### ЗЕЛЕНЬ ПО-КАВКАЗСКИ

Огурцы, помидоры, болгарский перец, редис, брынза, листья салата, лола-роса, зеленый лук, укроп, базилик, петрушка.

### НАРЕЗКА ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ

Ростбиф с чесноком и фасолью, язык отварной, говядина пряная г/копчения, болгарский перец, зеленая фасоль, лола-роса.

### НАЦИОНАЛЬНАЯ ЗАКУСКА ИЗ ОТВАРНОЙ КОНИНЫ

Отварное казы, жая, шужук.

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

### МИНИ САМСА

с говядиной / курицей / сыром

## ГЛАВНЫЕ БЛЮДА

### БЕШБАРМАК (МЯСО ОТ ГОСТЕЙ) НА 10 ПЕРСОН

Жайма, лук репчатый, зеленый лук.

### ФИЛЕ МИНЬОН С СОУСОМ ИЗ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ

Говяжье филе, запеченные томаты, картофель на гриле, грибной соус.

## ДЕСЕРТЫ

### ФРУКТОВАЯ ВАЗА

(яблоки красные, яблоки зеленые, апельсины, виноград красный, бананы, мандарины, груша, киви)

### ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ (СУХОФРУКТЫ)

### МИНИ ПИРОЖНОЕ

### КЛУБНИЧНО ШОКОЛАДНЫЙ МУСС С ШОКОЛАДНОЙ ПОМАДКОЙ

### ТИРАМИСУ С МАЛИНОВЫМ СОУСОМ

### ХЛЕБНОЕ АССОРТИ

### БАУРСАКИ

## НАПИТКИ

Вода Тассай с газом/без газа

Соки в ассортименте

Вино (красное, белое)

Цена на одного человека  
с учетом 10 %  
сервисного обслуживания  
27 400 тг



# Меню 5

## САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

(по 2 салата на столе и 2 закуски)

### ВЕСЕННИЙ МИКС САЛАТ

Микс листьев салата, айсберг, петрушка, укроп, черри, сегменты апельсина, оливковое масло, лимонный сок, стружки пармезана.

### САЛАТ ИЗ МОРЯ ПРОДУКТОВ

Микс листьев салата, морской коктейль, креветки жареные, маслины, пармезан, французская заправка.

### САЛАТ ЛЕГКИЙ ОВОЩНОЙ С ЙОГУРТОМ И АРАХИСОМ

Капуста краснокочанная, белокочанная, болгарский перец, огурцы, томаты черри, йогурт, винный уксус, кунжутное масло, соленый арахис.

### САЛАТ ГРИБНОЙ

Картофель запеченный, маслята, опята, огурцы соленые, лук репчатый, лук красный, зеленый горошек, укроп, масло подсолнечное

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ПО ДВЕ ПОЗИЦИИ НА СТОЛ

### НАЦИОНАЛЬНАЯ ЗАКУСКА ИЗ ОТВАРНОЙ КОНИНЫ

Отварное казы, жая, шужук.

### АССОРТИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

Галантин из курицы с курагой, индейка запеченная, филе копченой утки, лола- роса, болгарский перец.

### ДАРЫ МОРЯ (РЫБНОЕ АССОРТИ)

Семга х/к, эскалар, креветки, скумбрия, красная икра, лимон, маслины, укроп.

### ЗЕЛЕНЬ ПО-КАВКАЗСКИ

Огурцы, помидоры, болгарский перец, редис, брынза, листья салата, лола -роса, зеленый лук, укроп, базилик, петрушка.

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

### МИНИ САМСА

с говядиной / курицей / сыром

## ГЛАВНЫЕ БЛЮДА

### БЕШБАРМАК (МЯСО ОТ ГОСТЕЙ) НА 10 ПЕРСОН

Жайма, лук репчатый, зеленый лук.

### ФИЛЕ ПАЛТУСА С ШАФРАНОВЫМ СОУСОМ

Рис припущенный с тимьяном, болгарским перцем и лесными грибами.

## ДЕСЕРТЫ

### ФРУКТОВАЯ ВАЗА

(яблоки красные, яблоки зеленые, апельсины, виноград красный, бананы, мандарины, груша, киви)

### МИНИ ПИРОЖНОЕ

### ПРОФИТРОЛИ В ШОКОЛАДЕ

### БРАУНЕ ШОКОЛАДНЫЙ С СУХОФРУКТАМИ

### ТИРАМИСУ С МАЛИНОВЫМ СОУСОМ

### ХЛЕБНОЕ АССОРТИ

### БАУРСАКИ

## НАПИТКИ

Вода Тассай с газом/без газа

Соки в ассортименте

Вино (красное, белое)

Цена на одного человека  
с учетом 10 %  
сервисного обслуживания  
33 100 тг

# Меню 6

## Эксклюзивное меню

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

(по 2 салата на столе и 2 закуски)

#### АССОРТИ КОПЧЕНОЙ РЫБЫ

Лосось, форель, копченый балык.

#### АССОРТИ КАЗАХСКИХ ДЕЛИКАТЕСОВ

Казы, жая, шужук, говяжий язык.

#### КАВКАЗСКИЙ САЛАТ

Свежие овощи, зелень, салатные листья.

#### ФУА-ГРА КУИН

С красной смородиной и меррор желе, на поджаренных тостах.

#### ВИТЕЛЛО ТОНАТО

Томлённая говядина с соусом из пряных каперсов и тунца.

#### САЛАТ ИЗ ГЛАЗИРОВАННОЙ СВЕКЛЫ

С разнообразием листьев салата и сыром Рокфор.  
Морской гребешок на мусасе из овощей с гренадином

### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Нежный куриный жульен с грибами на слойке Миль Фей

#### МИНИ САМСА

с говядиной / курицей / сыром

### ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Томлёная Ножка баранины в розмарине с овощами на гриле и картофелем.

#### ПАРИЗЬЕН

Запеченные филе палтуса с конфи из зеленого горошка, и сальсой из болгарского перца с чесноком.

### ДЕСЕРТ

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ДЕСЕРТ  
БАРХАТНЫЙ ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ С ЯГОДНЫМ СОУСОМ  
НА ОБЩИЙ СТОЛ  
СВЕЖИЕ ФРУКТЫ  
СУХОФРУКТЫ  
АССОРТИ ПТИФУРОВ (5 ВИДОВ)

### НАПИТКИ

Вода Тассай с газом/без газа  
Соки в ассортименте  
Вино (красное, белое)

Цена на одного человека  
с учетом 10 %  
сервисного обслуживания  
45 000 тг



При вносе напитков от клиента (алкогольный и безалкогольный бары) начисляется компенсация за внос напитков в размере 2 000 тенге за 1 персону.

### *Условия проведения банкета:*

- окончательное количество гостей должно быть подтверждено за 7 дней до назначенного начала банкета.
- клиент обязуется начать и закончить банкет в согласованное время.

### *Условия бронирования зала:*

Для бронирования зала клиент вносит депозит в размере 1 000 000 тенге. Данная сумма при отмене мероприятия не возвращается, но учитывается при производстве оплаты за мероприятие.

### *Условия отмены свадебного банкета*

При отмене мероприятия депозит 1 000 000 тенге не возвращается.

### *Оплата услуг отеля:*

- оплата услуг отеля может быть произведена в безналичной форме путем банковского перевода, кредитной картой и наличным расчетом.
- оплата 100% стоимости услуг за проведения мероприятия должна быть произведена не позднее чем за 14 дней до начала банкета.
- оплата дополнительных расходов производится по факту. Отель вправе отказать клиенту в проведении банкета в случае неполучения оплаты в установленный срок.

### *Оборудование:*

В случае необходимости внести на территорию отеля какое-либо оборудование или материалы, то клиент обязан предоставить список оборудования и материалов, вносимых в Отель и сообщить имя ответственного за данное оборудование. Ответственный представитель клиента вместе с представителем службы безопасности Отеля проверяет оборудование при вносе и выносе из Отеля.

### *Ответственность:*

В случае, если в результате действий гостей клиента будет нанесен вред имуществу Отеля, клиент обязан возместить такой вред в полном объеме в размере реального ущерба. отель вправе включить сумму возмещения в счет (чек) на оплату мероприятия непосредственно после его окончания или заявить клиенту отдельное требование и/или счет о возмещении нанесенного вреда в течении 5 (пяти) рабочих дней с момента окончания мероприятия.

**Отель не несет ответственность за утрату или порчу находящегося в Отеле имущества, принадлежащего клиенту и/или его гостям.**

**Аренда звукового и светового оборудования - 1 500 000 тенге.**