



### Первый год со Дня второго рождения

28 апреля гостиница «Рэдиссон Ройал, Москва» праздновала год со дня открытия после модернизации под новым брендом и в новом звездном статусе.

День рождения – это отличный повод подвести первые итоги: первые гости уже перешли в список постоянных, первые преодоленные трудности стали предвестниками побед, а первые испытания дали повод для гордости и первых наград:

- Лидерство в топе отелей по версии *Tripadvisor.com*
- Единственная гостиница России в рейтинге 65 лучших новых отелей мира по признанию *Condé Nast Traveller!*
- Звание *Society-Extraordinary* от *Seven Stars And Stripes*
- «Лучший объект–2010 в области реставрации и сохранения исторического и культурного наследия России» по версии международной выставки DENKMAL, проводимой под патронажем ЮНЕСКО
- и, главное, «Оскар» в гостиничном бизнесе – звание «Лучший в России отель класса «люкс» (*Russia's Leading Luxury Hotel-2010*) от *World Travel Awards*, – звание, полученное по результатам голосования ведущих туроператоров из 200 стран мира.

На Sake-party по случаю праздника в Банкетном зале гостиницы собрались главы международных компаний, телеканалов и ведущих журналов о моде, бизнесе, туризме и высоком качестве жизни. Угощение удалось на славу: шеф-повар гостиницы Сэнди Бом и шеф-кондитер Лиана Аветисян приготовили для гостей концептуальное меню тортов, к которым подавали селективные сорта чая, фруктовые соки и шампанское.

Гости с удовольствием отмечали нетривиальный формат, легкость и непринужденную атмосферу праздника: «нежный» возраст обновленной гостиницы подчеркнули светлое время суток, сладости и легкомысленная музыка. Однако призы праздничной лотереи, в которой участвовали гости, были далеко «не детские»: перелет бизнес-классом Москва-Берлин-Москва на 2 персоны, предоставленный компанией «Трансаэро», вкпе с проживанием на 3 ночи в бизнес-люксе великолепного отеля «Рэдиссон Берлин»; 2 ночи на двоих в Париже в номере Executive Suit отеля «Рэдиссон Амбассадор Опера»; 2 ночи на 2 персоны в «Рэдиссон Ройал, Москва» в Executive Suit с завтраком – призы от управляющей компании The Rezidor Hotel Group; подарки от мировых марок, представленных в Галерее бутиков гостиницы - Uomo Collezioni и французского ювелирного дома Marchak; подарки от ресторанов отеля – «Фарси», «Боно»,

«Татлер Клуб», бифбара «Джуниор»; картина от Галереи Леонида Шишкина, призы от самого отеля-именинника.

Помимо прекрасного настроения, гости получили памятные подарки от гостиницы – эксклюзивно изготовленные фарфоровые тарелки с изображением знаменитого живописного плафона «Праздник труда и урожая на хлебосольной Украине» 1957 года, являющегося одной из достопримечательностей и частью исторического наследия легендарной гостиницы «Украина», ныне носящей имя «Рэдиссон Ройал, Москва».

**Все присутствующие отметили редкую красоту и великолепный вкус приготовленных к празднику тортов.**

**1. ROMANTIC CAKE** (Романтик Кейк)

Нежный и воздушный, этот торт, подобно Романтическому Люксу отеля, обволакивает кремовой безмятежностью и, погружая в клубничное удовольствие, искушает чувства терпкой страстностью *Bacardi*.

**2. PRESIDENTIAL CAKE** (Президентский Кейк)

Роскошная форма и благородное вкусовое сочетание тонкой йогуртовой прохлады с бархатистой мягкостью орехового бисквита и загадкой экзотических фруктов, вместе с названием торта, служат прямым намеком на Президентский Люкс отеля – такой же эффектный и безукоризненно элегантный.

**3. SUPERIOR CARROT CAKE** (Морковный Кейк Супериор)

Лучшая авторская интерпретация классического морковного торта выполнена в теплой палитре номеров Супериор, домашняя и вместе с тем утонченная атмосфера которых послужила вдохновением для его создания .

**4. SUNNY CAKE** (Санни Кейк)

Этот веселый и солнечный торт посвящен самым искушенным и верным почитателям сладкого! Яркая нота свежих ягод, утопленных в невесомом йогуртовом креме, одинаково легко покорит и детей, и родителей.

**5. ARINE CAKE** (Морской Кейк)

Собственная флотилия яхт-ресторанов отеля заслуживает специального торта! Шоколадные звезды, карамельные кораллы, сахарные жемчужины и кремовые ракушки блаженствуют на марципановых волнах и приглашают погрузиться в негу медового бисквита.

**6. SKYSCRAPER CAKE** (Высотка Кейк)

Четкие архитектурные пропорции, классическое декоративное решение и выигрышный кондитерский дуэт шоколада и фруктов. Этот торт воплощает гармонию превосходного содержания и совершенной формы самого отеля.

#### 7. **DELUXE CAKE** (Делюкс Кейк)

Торт настолько красив, что его жаль разрезать... Под золотом и шоколадом вас ожидает пикантно-нежное удовольствие, сравнимое с полным неги времяпрепровождением в SPA в дальней экзотической стране.

#### 8. **CHOCOLATE BALL** (Шоколадный Бал)

Торжественная композиция ореховых тортов в горьком, молочном и белом шоколаде, подобно проводимым в отеле мероприятиям, воплощает триединый принцип «в лучшее время в лучшем месте наилучшим образом».

#### 9. **ROYAL WEDDING CAKE** (Ройал Веддинг Кейк)

Элегантная аллегория, исполненная в царственном сочетании красного и белого, идеально подходит для особых торжеств – например, королевской свадьбы английского наследника престола Уильяма и его возлюбленной Кейт .

#### 10. **AMBASSADOR CAKE** (Амбасадор Кейк)

Точно рассчитанная графика композиции и сбалансированный карамельный вкус этого торта по утонченности сродни дипломатическому политесу и перекликается с одноименной категорией фешенебельных номеров отеля.