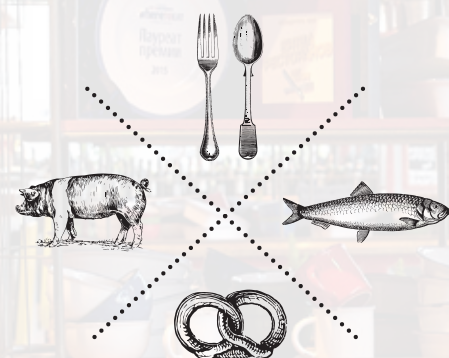




ГАСТРОНОМИКА

РЕСТОРАН НА КРЫШЕ

GINZA
PROJECT
— ginza.ru —



О РЕСТОРАНЕ

На шестом этаже «Олимпик Плаза» располагается и располагает к визиту самый высокий ресторан холдинга, где гармонично сочетаются яркий дизайн, великолепный вид на исторический центр и, конечно же, уникальная авторская интернациональная кухня от лучших шеф-поваров.

«Гастрономика» обладает двумя этажами и летней террасой, с которой открывается вид на Невский проспект, улицу Марата и Стремянную улицу, а для юных посетителей мы подготовили уютную детскую комнату.



БАНКЕТЫ В РЕСТОРАНЕ

Самый высокий ресторан холдинга Ginza Project расположился в историческом центре культурной столицы — на улице Марата. Перед гостями двухэтажной «Гастрономики» открываются потрясающие виды на панораму Санкт-Петербурга. В обновленном меню — популярные блюда европейской, азиатской и авторской кухни. Уютный интерьер и профессиональное обслуживание превратят ваше мероприятие в поистине неза-

бываемое событие. Изюминка ресторана — большая летняя терраса на высоте 32 метров, которая работает с 15 апреля до 15 октября, а множество залов подойдут для любого повода и формата. «Гастрономика» с радостью примет до 250 ваших гостей, а открытая кухня и знаменитые десерты не оставят равнодушными даже самых взыскательных гурманов.



ВОЗМОЖНОСТИ ПО РАЗМЕЩЕНИЮ

До 350 гостей фуршетной рассадкой

До 250 гостей банкетной рассадкой

В отдельном видовом зале — до 80 гостей

Уединенная видовая зона на 1 этаже — до 35 гостей за одним столом

В основном зале вдоль окон — до 20 гостей за одним столом

Зона подиума на куполе — до 30 гостей

ВИДОВАЯ ЗОНА НА 1 ЭТАЖЕ (ДО 35 ГОСТЕЙ)



ВИДОВОЙ КУПОЛ (ДО 30 ГОСТЕЙ)



ВИДОВЫЕ ЗОНЫ ВДОЛЬ ОКНА (ДО 20 ГОСТЕЙ)





УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ МЕРОПРИЯТИЙ

Составление предварительного заказа.

Компаниям от 8 гостей включается сервисный сбор в размере 10 % от суммы счета.

В период с 14 по 30 декабря на компании от 8 гостей действует депозит 3000 руб. на персону.

Проведение эксклюзивного мероприятия (закрытие видового купола) — депозит 500 000 руб.

В период с 14 по 30 декабря — депозит 700 000 руб.

Обязательное внесение предоплаты.



ПРОВЕДЕНИЕ СБОРНЫХ НОВОГОДНИХ КОРПОРАТИВОВ

Приглашаем гостей на празднование корпоративов с новогодней праздничной программой.

Даты проведения: 14, 21 и 28 декабря. Сбор гостей в 19:00.

Депозит на персону: 3500 руб. + 10 % сервисный сбор + 1000 руб. праздничная программа.

ПРЕДЛОЖЕНИЕ 1

3388 НА ПЕРСОНУ

*ПРЕДЛОЖЕНИЕ РАССЧИТАНО НА 10 ПЕРСОН

ИТОГО ПО МЕНЮ: 30 800
СЕРВИСНЫЙ СБОР 10 %: 3080
ИТОГО ПО МЕРОПРИЯТИЮ: 33 880

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ В СТОЛ

- Антипаста
Салями, пармская ветчина, вяленые томаты, пармезан, артишоки, оливки, маслины
- Моцарелла с печеными овощами
- Поке из лосося
- Оливье с копченым цыпленком
- Стейк-салат с говядиной и топинамбуром
- Овощной салат с кремом из баклажан
- Салат с тунцом по-итальянски
- Салат с креветками и цукини
- Хлебная корзина

цена	кол-во	стоимость
990	2	1980
590	2	1180
590	2	1180
420	2	840
790	2	1580
460	2	920
490	2	980
690	2	1380
260	2	520

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

- Строганов с кремом из копченой сметаны
- Треска с кольраби конфи

цена	кол-во	стоимость
620	5	3100
740	5	3700

ДЕСЕРТ

- Маковый пимс

цена	кол-во	стоимость
290	10	2900

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

- Игристое вино Cava “Pata Negra” Brut — Garcia Carrion, Spain, 750 ml
- Вино белое 2017 Rondone (Grillo) — Settesoli, Italy, 750 ml
- Вино красное 2017 Shiraz “Mill Cellars” — Hardys, Australia, 750 ml

цена	кол-во	стоимость
2700	1	2700
2040	1	2040
2520	1	2520

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

- Минеральная вода RusseQuelle Still, 750 ml
- Чай, кофе

цена	кол-во	стоимость
390	2	780
250	10	2500

ПРЕДЛОЖЕНИЕ 2

3990 НА ПЕРСОНУ

*ПРЕДЛОЖЕНИЕ РАССЧИТАНО НА 10 ПЕРСОН

ИТОГО ПО МЕНЮ: 35 730
СЕРВИСНЫЙ СБОР 10 %: 3573
ИТОГО ПО МЕРОПРИЯТИЮ: 39 303

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ В СТОЛ

- Ассорти из сыров
Камамбер, пармезан, азиаго, булочки шу с филадельфией
- Ассорти итальянских деликатесов салями
Венето, финоккьона, прошутто
- Запеченные овощи с адыгейским сыром
- Оливье с копченым цыпленком
- Салат с теплым лососем и киноа
- Моцарелла с печеными овощами
- Салат с малосольными грибами,
копченой олениной и картофелем конфи
- Салат с тунцом по-итальянски
- Хлебная корзина

цена	кол-во	стоимость
890	1	890
990	1	990
590	2	1180
420	2	840
790	2	1580
560	2	1120
690	2	1380
490	2	980
260	2	520

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА В СТОЛ

- Утка со сливовым соусом

цена	кол-во	стоимость
790	3	2370

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

- Стейк миньон с трюфельным пюре
- Лосось гравлакс с цукини
- Цыпленок с ризотто из цветной капусты

цена	кол-во	стоимость
1090	4	4360
1090	4	4360
860	2	1720

ДЕСЕРТ

- Лимонный тарт

цена	кол-во	стоимость
290	10	2900

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

- Игристое вино Cava “Pata Negra” Brut — Garcia Carrion, Spain, 750 ml
- Вино белое 2017 Rondone (Grillo) — Settesoli, Italy, 750 ml
- Вино красное 2017 Shiraz “Mill Cellars” — Hardys, Australia, 750 ml

цена	кол-во	стоимость
2700	1	2700
2040	1	2040
2520	1	2520

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

- Минеральная вода RusseQuelle Still, 750 ml
- Чай, кофе

цена	кол-во	стоимость
390	2	780
250	10	2500

ПРЕДЛОЖЕНИЕ 3

4477 НА ПЕРСОНУ

*ПРЕДЛОЖЕНИЕ РАССЧИТАНО НА 10 ПЕРСОН

ИТОГО ПО МЕНЮ: 40 700
СЕРВИСНЫЙ СБОР 10 %: 4070
ИТОГО ПО МЕРОПРИЯТИЮ: 44 770

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ В СТОЛ

- Антипасти
Пате из печени цыпленка, оливки, артишоки, сыры и колбасы
- Сельдь с маковой бриошью и смальцем
- Поке из тунца
- Страчателла с томатами
- Салат с киноа, авокадо и томатами
- Стейк-салат с говядиной и топинамбуром
- Тайский салат с креветками и крабом
- Салат с цыпленком
- Салат с копченой уткой и печеной тыквой
- Хлебная корзина

цена	кол-во	стоимость
1890	1	1890
290	3	870
640	2	1280
890	2	1780
690	2	1380
790	2	1580
690	2	1380
590	2	1180
890	2	1780
260	2	520

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА В СТОЛ

- Печеный картофель с лососем

цена	кол-во	стоимость
790	3	2370

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

- Ростбиф в винном соусе с кремом из белых грибов
- Сибас с артишоками на гриле с пюре из сельдерея
- Утиное филе с брюссельской капустой

цена	кол-во	стоимость
1190	5	5950
840	3	2520
890	2	1780

ДЕСЕРТ

- Ореховый пай

цена	кол-во	стоимость
390	10	3900

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

- Игристое вино Cava “Pata Negra” Brut — Garcia Carrion, Spain, 750 ml
- Вино белое 2017 Rondone (Grillo) — Settesoli, Italy, 750 ml
- Вино красное 2017 Shiraz “Mill Cellars” — Hardys, Australia, 750 ml

цена	кол-во	стоимость
2700	1	2700
2040	1	2040
2520	1	2520

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

- Минеральная вода RusseQuelle Still, 750 ml
- Чай, кофе

цена	кол-во	стоимость
390	2	780
250	10	2500

ПРЕДЛОЖЕНИЕ 4

5573 НА ПЕРСОНУ

*ПРЕДЛОЖЕНИЕ РАССЧИТАНО НА 10 ПЕРСОН

ИТОГО ПО МЕНЮ: 50 670
СЕРВИСНЫЙ СБОР 10 %: 5067
ИТОГО ПО МЕРОПРИЯТИЮ: 55 737

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ В СТОЛ

	цена	кол-во	стоимость
Ассорти мясных итальянских деликатесов салями <i>Венето, финоккьона, милано, прошутто</i>	990	2	1980
Ассорти сыров <i>Камамбер, пармезан, азиаго, булочки шу с филадельфией</i>	890	2	1780
Икорный сет с луком-шалотом, зеленью, сметаной, яйцом, сливочным маслом и гренками <i>Икра лосося красная, икра щуچья, икра кеты красная, икра форели красная, икра осетровая черная</i>	3900	1	3900
Стейк-салат с говядиной и топинамбуром	790	2	1580
Оливье с копченым цыпленком	420	2	840
Овощной салат с кремом из баклажан	460	2	920
Салат с креветками и цукини	690	2	1380
Салат с теплым лососем и киноа	790	2	1580
Хлебная корзина	260	2	520

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА В СТОЛ

	цена	кол-во	стоимость
Печеные томаты с базиликом и кремом фета	590	4	2360
Оладьи из цукини с лососем	760	4	3040

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

	цена	кол-во	стоимость
Сибас или дорада с овощами гриль	1580	5	7900
Стейк мясника из говядины с соусом из зобной железы	1690	5	8450

ДЕСЕРТ

	цена	кол-во	стоимость
«Павлова» с вишней	390	10	3900

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

	цена	кол-во	стоимость
Игристое вино Cava “Pata Negra” Brut — Garcia Carrion, Spain, 750 ml	2700	1	2700
Вино белое 2017 Rondone (Grillo) — Settesoli, Italy, 750 ml	2040	1	2040
Вино красное 2017 Shiraz “Mill Cellars” — Hardys, Australia, 750 ml	2520	1	2520

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

	цена	кол-во	стоимость
Минеральная вода RusseQuelle Still, 750 ml	390	2	780
Чай, кофе	250	10	2500







КОНТАКТЫ

Санкт-Петербург, ул. Марата, 5/21
Банкетный менеджер: +7 (921) 941-69-87; 9219416987@mail.ru (Екатерина)
Единый телефон Ginza Project: +7 (812) 640-16-16

