



КУКУМБЕР

ресторан



О РЕСТОРАНЕ

Забудьте все, что знали о ресторанах: компания Ginza Project построила в ТРК «Питер Радуга» натуральную фабрику еды. «Кукумбер» поражает масштабом и индустриальным шиком: сверкают стеклоблоки, под высоченным потолком пролегла арматура, мрамор столешниц накоротке с брутальной кирпичной кладкой, ramпы освещают двенадцатиметровую агростену, на которой растут живые травы и овощи.



ВОЗМОЖНОСТИ РАЗМЕЩЕНИЯ

ОСНОВНОЙ ЗАЛ - ДО 100 ГОСТЕЙ	ВТОРОЙ VIP-ЗАЛ - ДО 15 ГОСТЕЙ
ПЕРВЫЙ VIP-ЗАЛ - ДО 30 ГОСТЕЙ	ТРЕТИЙ VIP-ЗАЛ - ДО 15 ГОСТЕЙ



УСЛОВИЯ

■ Составление предварительного заказа

■ Оплата по безналичному расчету возможна, но не позднее трех дней до мероприятия

■ Бонусы для сопровождающей стороны

■ Напитки из предлагаемого меню включены в стоимость

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Для каждого мероприятия в ресторане составляется индивидуальное меню с учетом предпочтений и пожеланий гостей. Ниже приведены несколько примеров на различный бюджет.

ПРЕДЛОЖЕНИЕ I

ПО 2074 РУБ НА ПЕРСОНУ
ИЗ РАСЧЕТА НА 10 ПЕРСОН

ИТОГО НА КОМПАНИЮ
ИЗ 10 ПЕРСОН: **22820**

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ СЕРВИРУЮТСЯ В СТОЛ	КОЛ-ВО	ЦЕНА	ИТОГО
Ростбиф с горчицей	1	650	650
Ассорти солений	2	360	720
Тихоокеанская селедка с печеным картофелем и бородинским хлебом	2	390	780
Язык говяжий отварной с горчицей	2	420	840
Баклажанная икра с гренками	2	330	660
Оливье «Кукумбер» с копченым цыпленком	2	260	520
Скумбрия холодного копчения с печеным картофелем и бородинским хлебом	1	360	360
Корзина с хлебом	2	180	360
ИТОГО ПО ГРУППЕ: 4890			
ОСНОВНОЕ БЛЮДО НА ВЫБОР ГОСТЯ	КОЛ-ВО	ЦЕНА	ИТОГО
Мурманская треска с луком пореем и соусом бешамель	5	590	2950
Котлеты куриные с картофельным пюре	5	550	2750
ИТОГО ПО ГРУППЕ: 5700			
ДЕСЕРТ НА ВЫБОР ГОСТЯ	КОЛ-ВО	ЦЕНА	ИТОГО
Сметанник	5	260	1300
Медовик	5	290	1450
ИТОГО ПО ГРУППЕ: 2750			
НАПИТКИ	КОЛ-ВО	ЦЕНА	ИТОГО
Морс из клюквы 1 литр	1	800	800
ACQUA PANNA Still (негазированная) 750 мл	2	530	1060
S.PELLEGRINO Sparkling (газированная) 750 мл	2	530	1060
2015 PINOT GRIGIO-Cielo	1	2460	2460
2013 VITIANO-Falesco	1	2500	2500
Чай/Кофе	10	160	1600
ИТОГО ПО ГРУППЕ: 9480			

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Для каждого мероприятия в ресторане составляется индивидуальное меню с учетом предпочтений и пожеланий гостей. Ниже приведены несколько примеров на различный бюджет.

ПРЕДЛОЖЕНИЕ II

ПО 3345 РУБ НА ПЕРСОНУ
ИЗ РАСЧЕТА НА 10 ПЕРСОН

ИТОГО НА КОМПАНИЮ
ИЗ 10 ПЕРСОН: **33450**

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ СЕРВИРУЮТСЯ В СТОЛ	КОЛ-ВО	ЦЕНА	ИТОГО
Ростбиф с горчицей	2	650	1300
Ассорти солений	2	360	720
Тихоокеанская селедка с печеным картофелем и бородинским хлебом	2	390	780
Язык говяжий отварной с горчицей	2	420	840
Оладушки из кабачков с лосем шеф-посола	2	750	1500
Ассорти из итальянских деликатесов	2	990	1980
Ассорти из итальянских мясных деликатесов	2	990	1980
Корзина с хлебом	2	180	360
ИТОГО ПО ГРУППЕ: 9460			
ОСНОВНОЕ БЛЮДО НА ВЫБОР ГОСТЯ	КОЛ-ВО	ЦЕНА	ИТОГО
Бефстроганов с грибами и картофельным пюре	5	560	2800
Котлета из щуки с кабачками и картофельным пюре	5	550	2750
ИТОГО ПО ГРУППЕ: 5550			
ДЕСЕРТ НА ВЫБОР ГОСТЯ	КОЛ-ВО	ЦЕНА	ИТОГО
Чизкейк классический	5	360	1800
Наполеон	5	290	1450
ИТОГО ПО ГРУППЕ: 3250			
НАПИТКИ	КОЛ-ВО	ЦЕНА	ИТОГО
Морс из клюквы 1 литр	1	800	800
Морс из малины 1 литр	1	800	800
ACQUA PANNA Still (негазированная) 750 мл	3	530	1590
S.PELLEGRINO Sparkling (газированная) 750 мл	3	530	1590
2015 PINOT GRIGIO-Cielo	1	2460	2460
2013 VITIANO-Falesco	1	2500	2500
NV MARTINI Prosecco DOC	1	3850	3850
Чай/Кофе	10	160	1600
ИТОГО ПО ГРУППЕ: 15190			

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Для каждого мероприятия в ресторане составляется индивидуальное меню с учетом предпочтений и пожеланий гостей. Ниже приведены несколько примеров на различный бюджет.

ПРЕДЛОЖЕНИЕ III

ПО 4652 РУБ НА ПЕРСОНУ
ИЗ РАСЧЕТА НА 10 ПЕРСОН

ИТОГО НА КОМПАНИЮ
ИЗ 10 ПЕРСОН: **46520**

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ СЕРВИРУЮТСЯ В СТОЛ	КОЛ-ВО	ЦЕНА	ИТОГО
Карпаччо из лосося	1	790	790
Карпаччо из говядины	1	590	590
Скумбрия холодного копчения с печеным картофелем и бородинским хлебом	2	390	780
Тар-тар из брянской говядины	2	690	1380
Оладушки из кабачков с лосем шеф-посола	2	750	1500
Ассорти из итальянских деликатесов	2	990	1980
Ассорти из итальянских мясных деликатесов	2	990	1980
Корзина с хлебом	3	180	540
ИТОГО ПО ГРУППЕ: 9540			
ОСНОВНОЕ БЛЮДО НА ВЫБОР ГОСТЯ	КОЛ-ВО	ЦЕНА	ИТОГО
Медальон из воронежской говядины с переным соусом	5	950	4750
Лосось на углях с печеным картофелем	5	1190	5950
ИТОГО ПО ГРУППЕ: 10700			
ДЕСЕРТ НА ВЫБОР ГОСТЯ	КОЛ-ВО	ЦЕНА	ИТОГО
Тирамису клубничное	5	320	1600
Шоколадный торт с муссом из черной смородины	5	290	3050
ИТОГО ПО ГРУППЕ: 2750			
НАПИТКИ	КОЛ-ВО	ЦЕНА	ИТОГО
Морс из клюквы 1 литр	1	800	800
Морс из малины 1 литр	1	800	800
ACQUA PANNA Still (негазированная) 750 мл	3	530	1590
S.PELLEGRINO Sparkling (газированная) 750 мл	3	530	1590
2014 PETIT CHABLIS -Roland Lavantureux	2	3300	6600
2011 CHIANTI CLASSICO Riserva «Palazzo Nobile»-Castello di Querceto	2	2400	4800
NV MARTINI Prosecco DOC	1	3850	3850
Чай/Кофе	10	160	1600
ИТОГО ПО ГРУППЕ: 23230			



КОНТАКТЫ

Единый телефон Ginza Project +7 (812) 6401616

Организация мероприятия в ресторане + 7 (905) 2059787 | cucumber.manager@ginzaproject.com

Санкт-Петербург, пр. Космонавтов, 14, ТРК «Питер Радуга», 2-й этаж, атриум