



СТЕЙК BY STEAK



О РЕСТОРАНЕ

В ресторане «Стейк by Steak» чувствуешь себя героем вестерна: brutальные кожаные портьеры, светильники-рампы светят на грубо сколоченные столы, уютные диванчики устроились вдоль стен. Все главные кулинарные события происходят на здоровенной открытой кухне, где мясо готовят на открытом огне двумя ключевыми способами: чураско и на гриле. Уникальный метод чураско — в том, что мясо натирают смесью специй, маринуют и жарят на вертеле. Над живым огнем крутится-вертится цыпленок корнишон, истекают соком говяжьи ребрышки, благоухает молодой ягненок; бренд-шеф Вадим Склярлов стажировался в Америке, узнал про мясо все, что можно и что нельзя, и привез в «Стейк by Steak» секретные рецепты специй и соуса к мясу.



ВОЗМОЖНОСТИ РЕСТОРАНА

- Посадочных мест: 142
- Организация развлекательной программы
- 6 плазменных экранов
- Наличие звукового оборудования

ПРЕДЛОЖЕНИЕ 1

По 3009 руб. на персону из расчета на 10 персон

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

САЛАТЫ

Кол-во

Цена

Итого

Томаты, авокадо, огурцы, микс зелени	2	390	780
Микс зелени, фасоль, чечевица, нут с цыпленком	2	450	900

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Кол-во

Цена

Итого

Печень индейки с печеными яблоками и луком	2	390	780
Поркетта с шалфеем и зеленым луком	2	490	980

ХЛЕБ

Кол-во

Цена

Итого

Хлебная корзина	2	150	300
-----------------	---	-----	-----

ГОРЯЧЕЕ

Кол-во

Цена

Итого

Скерт-стейк	5	990	4950
Лосось на гриле	5	990	4950

ГАРНИРЫ

Кол-во

Цена

Итого

Салат из томатов с крымским луком	5	290	1450
Овощи на гриле	5	290	1450

ДЕСЕРТЫ

Кол-во

Цена

Итого

Японский чизкейк	10	290	2900
------------------	----	-----	------

НАПИТКИ

Кол-во

Цена

Итого

RusseQuelle (0,5 л, негаз.)	2	290	580
RusseQuelle (0,5 л, газ.)	2	290	580
Морс клюквенный (1 л)	2	720	1440
2016 Sauvignon Blanc "Petite Faiblesse" (0,75 л, France, бел. сух. вино)	1	1740	1740
2015 Cotes du Rhone "Saint-Esprit" (0, 75 л, France, кр. сух. вино)	1	2250	2550
Чай, кофе на выбор	10	300	3000

Всего: 27350 Обслуживание 10 %: 2735 Итого: 30085

ПРЕДЛОЖЕНИЕ 2

По 4024 руб. на персону из расчета на 10 персон

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

САЛАТЫ

	Кол-во	Цена	Итого
Калифорнийский микс, цыпленок «Чураско», соус цезарь	2	450	900
Сезонный салат с креветками и кабачками	2	590	1180

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	Кол-во	Цена	Итого
Говяжий язык с подвяленными томатами	2	450	900
Ростбиф с каперсами	2	490	980
Тартар из говядины	2	590	1180
Карпаччо из говядины с рукколой и пармезаном	2	590	1180

ХЛЕБ

	Кол-во	Цена	Итого
Хлебная корзина	2	150	300

ГОРЯЧЕЕ

	Кол-во	Цена	Итого
Тендерлойн стейк	5	1690	8450
Сибас на гриле	5	690	3450

ГАРНИРЫ

	Кол-во	Цена	Итого
Салат из томатов с крымским луком	5	290	1450
Овощи на гриле	5	290	1450

ДЕСЕРТЫ

	Кол-во	Цена	Итого
Лаймовый пай	10	320	3200

НАПИТКИ

	Кол-во	Цена	Итого
Acqua Panna (0,5 л)	2	410	820
S. Pellegrino (0,5 л)	2	410	820
Морс малиновый (1 л)	2	720	1440
2015 Gavi "Granee" (0,75 л, Italy, бел. сух. вино)	1	3300	3300
2015 Zweigelt Domaene Gobelsburg, Austria (0,75 л, кр. сух. вино)	1	2580	2580
Чай, кофе на выбор	10	300	3000

Всего: 36580 Обслуживание 10 %: 3658 Итого: 40238

ПРЕДЛОЖЕНИЕ 3

По 5694 руб. на персону из расчета на 10 персон

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

САЛАТЫ

	Кол-во	Цена	Итого
Микс зелени, киноа, кускус, финики с сыром дорблю	2	390	780
Микс зелени, киноа, лосось	2	690	1380

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	Кол-во	Цена	Итого
Печень индейки с печеными яблоками и луком	2	390	780
Ростбиф с каперсами	2	490	980
Сырная тарелка	2	750	1500
Татаки из вырезки с эдамаме и стручками горошка	2	990	1980
Карпаччо из говядины с рукколой и пармезаном	2	590	1180

ХЛЕБ

	Кол-во	Цена	Итого
Хлебная корзина	2	150	300

ГОРЯЧЕЕ

	Кол-во	Цена	Итого
Канзас-Сити рибай	5	2290	11450
Стейк «Нью-Йорк»	5	1990	9950

ГАРНИРЫ

	Кол-во	Цена	Итого
Салат из томатов с крымским луком	5	290	1450
Овощи на гриле	5	290	1450

ДЕСЕРТЫ

	Кол-во	Цена	Итого
Лаймовый пай	10	320	3200

НАПИТКИ

	Кол-во	Цена	Итого
Acqua Panna (0,5 л)	2	410	820
S. Pellegrino (0,5 л)	2	410	820
Морс облепиховый (1 л)	2	720	1440
2014 Vino Nobile di Montepulciano (Italy, 0,75 л, кр. сух. вино)	1	4800	4800
2016 Etna Bianco — Pietradolce (Italy, 0,75 л, бел. сух. вино)	1	4500	4500
Чай, кофе на выбор	10	300	3000

Всего: 51760 Обслуживание 10 %: 5176 Итого: 56936



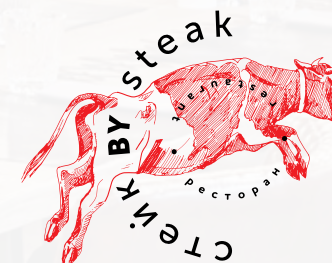
КОНТАКТЫ

Единый телефон Ginza Project:
+7 (812) 640-16-16

Организация мероприятия
в ресторане:
+7 (921) 424-08-00

Санкт-Петербург,
Лиговский пр., 30А,
ТРЦ «Галерея», 4-й этаж

steak.manager@ginzaproject.com




GINZA
PROJECT
— ginza.ru —