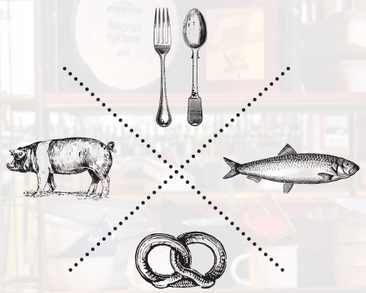

ГАСТРОНОМИКА

РЕСТОРАН НА КРЫШЕ

GINZA PROJECT

www.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 которых открывается вид на Невский проспект, улицу Марата и Стремянную улицу, а для юных посетителей мы подготовили уютную детскую комнату.

БАНКЕТЫ В РЕСТОРАНЕ

Перед гостями двухэтажной «Гастрономики» открываются потрясающие виды на панораму Санкт-Петербурга. В обновленном меню — новые блюда европейской, азиатской и авторской кухни. Уютный интерьер и профессиональное обслуживание превратят ваше мероприятие в поистине незабываемое событие.

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

ЭКСКЛЮЗИВНОЕ БАНКЕТНОЕ МЕРОПРИЯТИЕ С ПОЛНЫМ ЗАКРЫТИЕМ РЕСТОРАНА

До 350 гостей фуршетной рассадкой.
До 200 гостей банкетной рассадкой.
Уединенная зона: до 30 гостей за одним столом. Видовой купол — до 70 гостей.
В основном зале вдоль окон: до 30 гостей за одним столом.

ЭКСКЛЮЗИВНЫЕ БАНКЕТНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ

Составление предварительного заказа.
Депозит на размещение в отдельном видовом зале: 300 000 руб. плюс 10 % сервисный сбор.
Компаниям от 8-ми гостей включается сервисный сбор в размере 10 % от суммы счета.
Эксклюзивное банкетное мероприятие: от 1 000 000 руб.
Обязательно внесение предоплаты.

ПРОВЕДЕНИЕ СБОРНЫХ НОВОГОДНИХ КОРПОРАТИВОВ

ПРИГЛАШАЕМ ГОСТЕЙ НА ПРАЗДНОВАНИЕ КОРПОРАТИВОВ С НОВОГОДНЕЙ ПРАЗДНИЧНОЙ ПРОГРАММОЙ. ДАТЫ ПРОВЕДЕНИЯ: 15, 22 И 29 ДЕКАБРЯ. ДЕПОЗИТ 3000 РУБЛЕЙ + 10 % СЕРВИСНЫЙ СБОР.

ПРЕДЛОЖЕНИЕ 1 1500 НА ПЕРСОНУ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ В СТОЛ

Паштет из печени цыпленка
с вареньем из груши

Оливье

Салат с редисом и яйцом

Тайский салат с курицей и креветками

Ассорти из мясных деликатесов
(венето, финоккьона, милано, прошутто)

Форшмак

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Куриная отбивная

Нежная отбивная из свинины

ДЕСЕРТ

Булочки шу

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Игристое вино
NV Cava Jaume Serra Brut, Spain

Красное вино
2015 Shiraz — Kumala, South Africa

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Минеральная вода Аква Панна

Чай, кофе

ПРЕДЛОЖЕНИЕ 2 2500 НА ПЕРСОНУ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ В СТОЛ

Антипасти
(салями, парма, вяленые томаты, пармезан, артишоки, оливки, маслины)

Брускетта с треской (3 шт.)

Теплый салат с куриной печенью

Винегрет с селедочкой

Салат с тунцом по-итальянски

Запеченные овощи с адыгейским сыром

Салат с печенью налима и печеным картофелем

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Спринг-ролл с цыпленком

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Палтус с выдержанными кальмарами в соусе саке

Цыпленок с жареной капустой и соусом цезарь

Бифштекс с запеченным картофелем

ХЛЕБ

Хлебная корзина

ДЕСЕРТ

Ассорти из конфет ручной работы
(кокос-маракуйя, кофе-грецкий орех, миндальное печенье с кофейным шоколадом, чернослив-фундук, трюфель с васаби и мандарином)

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Белое вино
2015 Portas do Tejo — Almerin, Portugal

Красное вино
2015 Shiraz — Kumala, South Africa

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Минеральная вода Аква Панна

Морс из клюквы

Чай, кофе

ПРЕДЛОЖЕНИЕ 3 3000 НА ПЕРСОНУ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ В СТОЛ

Антипасти:
(салями, парма, вяленые томаты, пармезан, артишоки, оливки, маслины)

Карпаччо из помидоров с моцареллой

Салат с ягненком и разнотравьем

Тайский салат с курицей и креветками

Оливье

Паштет из печени цыпленка
с вареньем из груши

Форшмак

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Куриные оладьи с вялеными томатами

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Судак и кальмары в соусе демигляс
с шампиньонами

Цыпленок с жареной капустой
и соусом цезарь

Азиатский стейк из говядины

ХЛЕБ

Хлебная корзина

ДЕСЕРТ

Десерт «Павлова»

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Белое вино
2015 Portas do Tejo — Almerin, Portugal

Красное вино
2015 Shiraz — Kumala, South Africa

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Минеральная вода Аква Панна

Морс малиновый

Чай, кофе

ПРЕДЛОЖЕНИЕ 4 5000 НА ПЕРСОНУ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ В СТОЛ

Ассорти из итальянских
мясных деликатесов
(салями, венето, финоккьона, милано, прошутто)

Ассорти сыров
(камамбер, пармезан, азиаго)

Булочки шу с филадельфией

Моцарелла с томатами

Тайский салат с курицей и креветками

Оливье

Салат с угрем

Салат с ягненком и разнотравьем

Запеченные овощи с адыгейским сыром

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Жюльен из фермерского цыпленка
и морских гребешков

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Подкопченный лосось
с вешенками, груздями и картофелем

Стейк миньон с пюре из корнеплодов

Утиная грудка с топинамбуром и грушей

ХЛЕБ

Хлебная корзина

ДЕСЕРТ

Наполеон с манго

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Белое вино
2015 Portas do Tejo — Almerin, Portugal

Красное вино
2015 Shiraz — Kumala, South Africa

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Минеральная вода Аква Панна

Морс брусничный

Чай, кофе

КОНТАКТЫ

Санкт-Петербург, ул. Марата, 5
Банкетный менеджер: +7 (921) 941-69-87; e.chmykhova@ginzaproject.com (Екатерина)
Единый телефон «Гинза Проджект»: +7 (812) 640-16-16

GINZA PROJECT
www.ginza.ru