

Россоулер




**GINZA
PROJECT**

www.ginzaproject.ru

The image shows the interior of a restaurant with a panoramic view of the Neva River and St. Petersburg. The room features a long, light-colored wooden bench with several colorful patterned and solid-colored pillows. In front of the bench are several square tables with dark blue tablecloths, each set with glassware and cutlery. The chairs are made of dark wood with a curved back. Large windows on the right side of the room offer a clear view of the river, the green bridges, and the city buildings across the water. Hanging plants are visible in the foreground, and a spherical pendant light hangs from the ceiling.

О РЕСТОРАНЕ

Хотите, чтобы ваше торжество запомнилось надолго и понравилось близким?

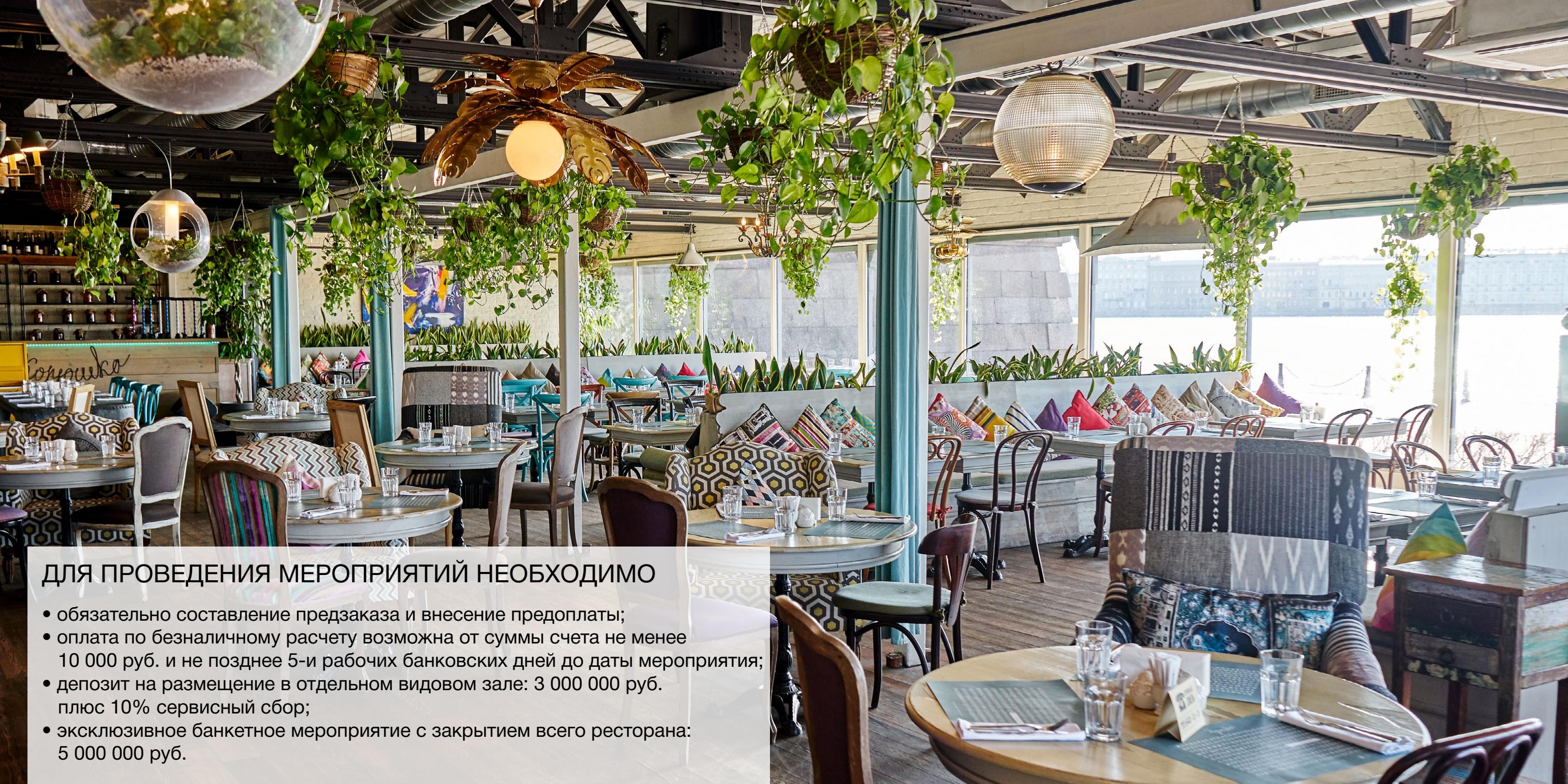
Ресторан «Корюшка» - идеальный вариант для праздника, как ни крути. Яркие, светлые и уютные залы помогут расслабиться, отличные виды из панорамных окон на акваторию Невы, Эрмитаж, Дворцовый мост и центр города создадут хорошее настроение в любое время дня, а изысканная и колоритная кухня на рубеже европейской и кавказской не оставит равнодушными ни коренного петербуржца, ни гостя города.

A chef with short dark hair and a goatee, wearing a white chef's coat and a dark blue and white checkered apron, stands in a restaurant kitchen with his arms crossed. He is wearing a watch on his left wrist. The background shows a blurred kitchen area with a bar counter, shelves of bottles, and a television screen. A chalkboard menu is visible on the left wall.

МЕРОПРИЯТИЯ В РЕСТОРАНЕ

Если вы планируете большой праздник или уютный вечер в кругу друзей и родных, то вам совсем не обязательно ограничивать себя в количестве гостей – в ресторане «Корюшка» к вашим услугам 280 посадочных мест, а наши официанты с удовольствием позаботятся о том, чтобы каждому было легко, вкусно и комфортно.

Проведите свой особенный день вместе с рестораном «Корюшка»: насладитесь праздничной атмосферой исторического центра города, плеском воды о камни Петропавловской крепости и, конечно же, самым вкусным угощением от легендарных шеф-поваров: Изо Дзандзава и Станислава Быкова.



ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ МЕРОПРИЯТИЙ НЕОБХОДИМО

- обязательно составление предзаказа и внесение предоплаты;
- оплата по безналичному расчету возможна от суммы счета не менее 10 000 руб. и не позднее 5-и рабочих банковских дней до даты мероприятия;
- депозит на размещение в отдельном видовом зале: 3 000 000 руб. плюс 10% сервисный сбор;
- эксклюзивное банкетное мероприятие с закрытием всего ресторана: 5 000 000 руб.



Санкт-Петербург, Петропавловская крепость, 3
(Заячий остров)

По вопросам организации мероприятий: +7 (981) 999-01-21 - менеджеры ресторана
Единый телефон Ginza Project: +7 (812) 640-16-16
Телефон доставки: +7 (812) 958-18-17

МЕНЮ

Для каждого мероприятия в ресторане составляется индивидуальное меню с учетом предпочтений и пожеланий гостей.

Ниже приведены несколько примеров на различный бюджет.

Данные предложения носят информационный характер, более точную информацию по ценам вы можете узнать на сайте www.ginza.ru.

ПРЕДЛОЖЕНИЕ 1 ПО 3000 РУБ. НА ПЕРСОНУ ИЗ РАСЧЕТА НА 10 ПЕРСОН

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ (В СТОЛ)	Кол-во	Цена	Итого
Куриный рулет	2	390	780
Сельдь с картофелем	2	430	860
Овощной салат по-грузински со специями.....	4	390	1560
Винегрет с селедкой	4	360	1440
			Подытог: 4640
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (порционно)	Кол-во	Цена	Итого
Хачапури по-имеретински	2	450	900
			Подытог: 900
ОСНОВНОЕ БЛЮДО (на выбор гостя)	Кол-во	Цена	Итого
Шашлык из куриного бедра	5	540	2700
Шашлык из свинины	5	560	2800
			Подытог: 5500

ДЕСЕРТ (на выбор гостя)	Кол-во	Цена	Итого
Банановый торт	5	340	1700
Наполеон	5	390	1950
			Подытог: 3650
НАПИТКИ (алкоголь)	Кол-во	Цена	Итого
2015 CHARDONNAY "AG 47" - Argento	2	1800	3600
2014 CABERNET SAUVIGNON Convento Viejo - J.Bouchon	2	1800	3600
Смирнов №21	20	190	3800
			Подытог:11000
НАПИТКИ	Кол-во	Цена	Итого
Морс на выбор (клюква/облепиха/ малина) (1 литр)	2	760	1520
Минеральная вода S. Pelegrino/Асqua Panna (750 мл)	2	530	1060
Чай/кофе	10	250	2500
			Подытог: 5080
ИТОГО на 10 персон: 30770			

ПРЕДЛОЖЕНИЕ 2 ПО 5000 РУБ. НА ПЕРСОНУ ИЗ РАСЧЕТА НА 10 ПЕРСОН

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ (В СТОЛ)	Кол-во	Цена	Итого
Баклажаны по-грузински	2	590	1180
Тар-тар из лосося (брускетты)	2	650	1300
Сезонные овощи и зелень	2	560	1120
Мясная тарелка (кур. рулет, буженина, отварной говяжий язык, копченая индейка)	2	1730	3460
Ассорти из домашних сыров	2	560	1120
Овощной салат по-грузински с грецким орехом	4	430	1720
Салат с копченым лососем	4	590	2360
			Подытог: 12260
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (порционно)	Кол-во	Цена	Итого
Хачапури по-мегрельски	2	490	980
			Подытог: 980
ОСНОВНОЕ БЛЮДО (на выбор гостя)	Кол-во	Цена	Итого
Семга, запеченная в фольге	5	830	4150
Медальоны из телятины	5	990	4950
			Подытог: 9100

ДЕСЕРТ (на выбор гостя)	Кол-во	Цена	Итого
Згапари	5	390	1950
Шоколадная шкатулка	5	390	1950
Подытог:			3900

НАПИТКИ (алкоголь)	Кол-во	Цена	Итого
2014 SOAVE Classico Le Volpare - Tommasi	2	3400	6800
2011 LA CATTURA (Teroldego, Syrah) - Poggio al Casone (красное/сухое)	2	3300	6600
Водка Царская оригинальная	20	220	4400
Подытог:			17800

НАПИТКИ	Кол-во	Цена	Итого
Морс на выбор (клюква/облепиха/ малина) (1 литр)	2	760	1520
Минеральная вода S. Pelegrino/Асqua Panna (750 мл)	4	530	2120
Чай/кофе	10	250	2500
Подытог:			6140

ИТОГО на 10 персон: 50180

ПРЕДЛОЖЕНИЕ 3 ПО 8000 РУБ. НА ПЕРСОНУ ИЗ РАСЧЕТА НА 10 ПЕРСОН

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ (В СТОЛ)	Кол-во	Цена	Итого
Карпаччо из говядины	3	790	2370
Ассорти из архангельской оленины	2	630	1260
Сырная тарелка	2	890	1780
Сиг слабой соли	3	530	1590
Крабовый салат со щучьей икрой	6	810	4860
Салат с копченой индейкой	4	590	2360
			Подытог: 14220

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (В СТОЛ)	Кол-во	Цена	Итого
Плато корюшки	2	3900	7800
			Подытог: 7800

ОСНОВНОЕ БЛЮДО (на выбор гостя)	Кол-во	Цена	Итого
Палтус в пергаменте	5	1050	5250
Стейк рибай	5	1990	9950
			Подытог: 15200

ДЕСЕРТ (на выбор гостя)	Кол-во	Цена	Итого
Домашний сметанник	5	460	2300
Фундучный торт	5	490	2450
Подытог:			4750

НАПИТКИ (алкоголь)	Кол-во	Цена	Итого
2010 VALPOLICELLA Classico Superiore Ripasso «Il Bugiardo» — Villa Marinetti (красное вино 0,75л)	2	6100	12200
2014 SAUVIGNON — Livio Felluga (белое вино 0,75 л)	2	6600	13200
Белуга 1 л	1	7800	7800
Подытог:			33200

НАПИТКИ	Кол-во	Цена	Итого
Морс на выбор (клюква/облепиха/ малина) (1 литр)	2	760	1520
Минеральная вода S. Pelegrino/Аcqua Panna (750 мл)	2	530	1060
Чай/кофе	10	250	2500
Подытог:			5080

ИТОГО на 10 персон: 80250