



**ВЕГЕМОТ 3.0**

BAR & RESTAURANT

**БАНКЕТНАЯ ПРЕЗЕНТАЦИЯ**

# О РЕСТОРАНЕ

Первый этаж – возвращение легендарного бара ВЕГЕМОТ 3.0. Светлые тона интерьера, большие витражные окна, огромная барная стойка на два зала, свободное пространство для танцев и общения.

В баре-ресторане представлена европейская кухня, свежие морепродукты и авторские коктейли.

Ночью здесь живут громкие вечеринки с харизматичными ведущими, звездными гостями и топовыми диджеями города.

В больших окнах-витринах танцуют девушки гоу-гоу в блестящих боди-костюмах, бармены устраивают BARMEN SHOW прямо за барной стойкой. На выходе вас встречают завсегдатые фигурки бегемотиков, а в окнах горят заметные во всю улицу неонки «DANCE», «WINE», «PARTY».

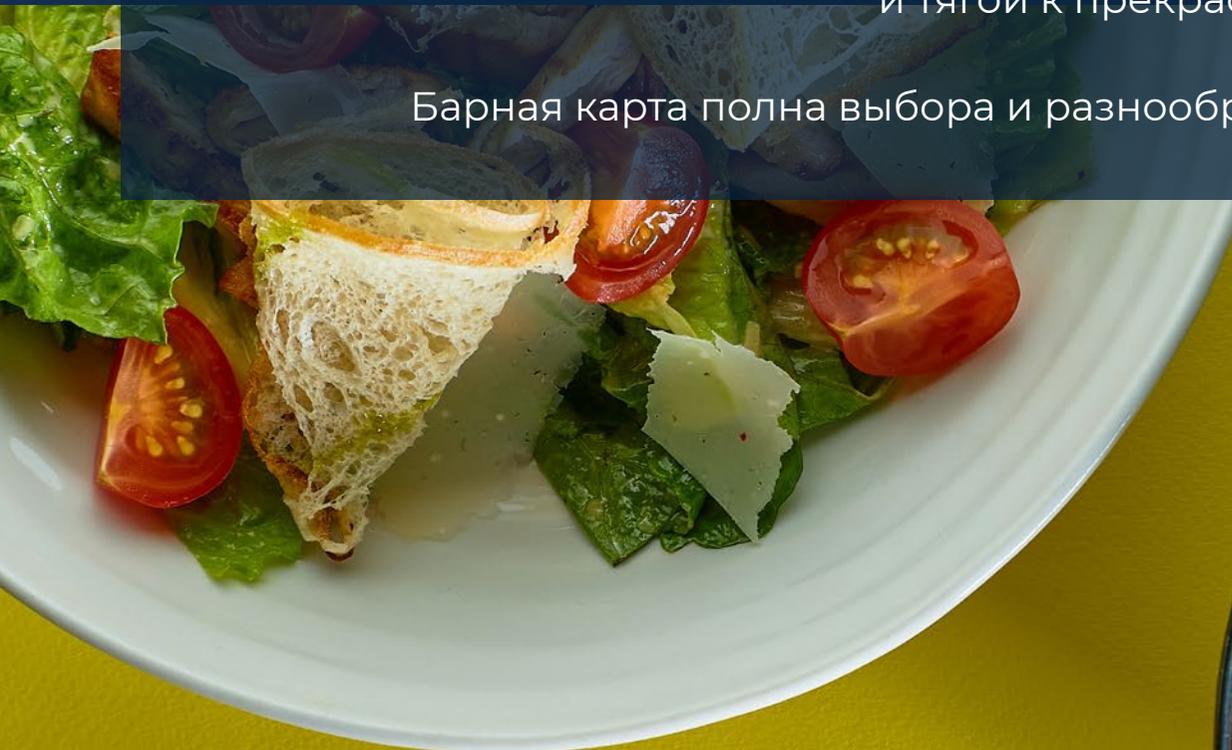
Формат музыки – попсовый. Общее настроение – READY TO PARTY!

# МЕНЮ

Меню бара-ресторана BEGEMOT 3.0 решено сделать более привычным и современным – fusion, средиземноморская, итальянская, с акцентами на морепродукты из бара-ресторана «Лавка».

Шеф-поваром назначен Павел Богданов – настоящий профессионал, гурман и знаток кухонь всего мира. Ценен своими гастрономическими решениями, новыми идеями и тягой к прекрасному.

Барная карта полна выбора и разнообразных авторских коктейлей.



ИНТЕРЬЕР

















# ВОЗМОЖНОСТИ РАЗМЕЩЕНИЯ

■ Эксклюзивное банкетное мероприятие с полным закрытием ресторана до 200 гостей фуршетной рассадкой, до 70 – банкетной рассадкой.

■ Составление предварительного заказа.

■ Компаниями от 8-ми человек – включается сервисный сбор в размере 10% от суммы счета.

■ При оплате наличными – скидка 10%.

■ Оплата по безналичному расчету возможна от суммы счета не менее 10 000 рублей и не позднее 3-х рабочих дней до даты мероприятия.

■ Обязательно внесение предоплаты.

■ Компаниями от 8-ми человек в основном зале – депозит составляет 4 000 рублей на человека.

# БАНКЕТНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ







# ПРЕДЛОЖЕНИЕ №1

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Сырная тарелка Европейская (220 гр.)

Ассорти брускетт (270 гр.)

Мясные деликатесы (180 гр.)

Антипасти (180 гр.)

Карпаччо из говядины (180-360 гр.)

Цезарь с цыпленком (250-500 гр.)

Салат с креветками и авокадо (260-520 гр.)

Хлебная корзина (150-300 гр.)

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (НА ВЫБОР)

Лосось с овощами (165+50-220/180 гр.)  
(на пару/на гриле)

Медальоны из говядины  
с картофельным пюре (130+160+50 гр.)

## БАР (В СТОЛ)

Russe Quelle still 0.7 (2 бутылки)

Chardonney Cloce de Charme,  
Les Celliers Jean d'Alibert (1 бутылка)

Zinfandel-Pandora (1 бутылка)

3 000 РУБЛЕЙ НА ЧЕЛОВЕКА

# ПРЕДЛОЖЕНИЕ №2

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Сырная тарелка Европейская (220 гр.)

Ассорти брускетт (270 гр.)

Мясные деликатесы (180 гр.)

Антипасти (180 гр.)

Тартар из говядины (160-320 гр.)

Тартар из лосося (160-320 гр.)

Цезарь с цыпленком (250-500 гр.)

Салат с креветками и авокадо (260-520 гр.)

Хлебная корзина (150-300 гр.)

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (ПОРЦИОННО)

Жульен с копченой курицей и грибами

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (НА ВЫБОР)

Лосось с овощами (165+50-220/180 гр.)  
(на пару/на гриле)

Медальоны из говядины  
с картофельным пюре (130+160+50 гр.)

Цыпленок табака с запеченным  
мини-картофелем с травами (340+50/180 гр.)

## БАР (В СТОЛ)

Russe Quelle still 0.7 (2 бутылки)

Riesling-Ernst (1 бутылка)

Xeito (Garnacha, Tintorera),  
Vina Costeira (1 бутылка)

5 000 РУБЛЕЙ НА ЧЕЛОВЕКА

# ПРЕДЛОЖЕНИЕ №3

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

- Сырная тарелка Европейская (220 гр.)
- Ассорти брускетт (270 гр.)
- Мясные деликатесы (180 гр.)
- Антипасти (180 гр.)
- Карпаччо из говядины (180-320 гр.)
- Тартар из лосося (160-320 гр.)
- Цезарь с цыпленком (250-500 гр.)
- Салат с креветками и авокадо (260-520 гр.)
- Буррата с томатами (320-640 гр.)
- Хлебная корзина (150-300 гр.)

8 000 РУБЛЕЙ НА ЧЕЛОВЕКА

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (ПОРЦИОННО)

- Креветки на гриле (200-800 гр.)
- Щупальца осьминога (150-600 гр.)

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (НА ВЫБОР)

- Лосось с овощами (165+50-220/180 гр.)  
(на пару/на гриле)
- Медальоны из говядины  
с картофельным пюре (130+160+50 гр.)
- Цыпленок табака с запеченным  
мини-картофелем с травами (340+50/180 гр.)

## БАР (В СТОЛ)

- Russe Quelle still 0.7 (2 бутылки)
- Sauvignon Blanc Fault Line,  
Megan Simmonds (1 бутылка)
- Zweigelt,  
Domaine Gobelsburg (1 бутылка)

# ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛУГИ

## ВОКАЛИСТКИ

От 15 000 рублей (от 3-х часов)

Разнообразьте своё торжество прекрасным живым вокалом. Наши профессиональные Артисты подберут репертуар и костюмы, исходя из ваших пожеланий.

## DJ

От 4 000 рублей (за 1 час)

Самая крутая и актуальная музыка от лучших DJ Северной столицы сделает любую вечеринку незабываемой!

## ВЕДУЩИЙ

От 15 000 рублей (от 3-х часов)

Харизматичный ведущий – душа любого мероприятия. У нас работают настоящие профи, которые наполнят атмосферу праздника смехом и искренними эмоциями.

## КАРАОКЕ

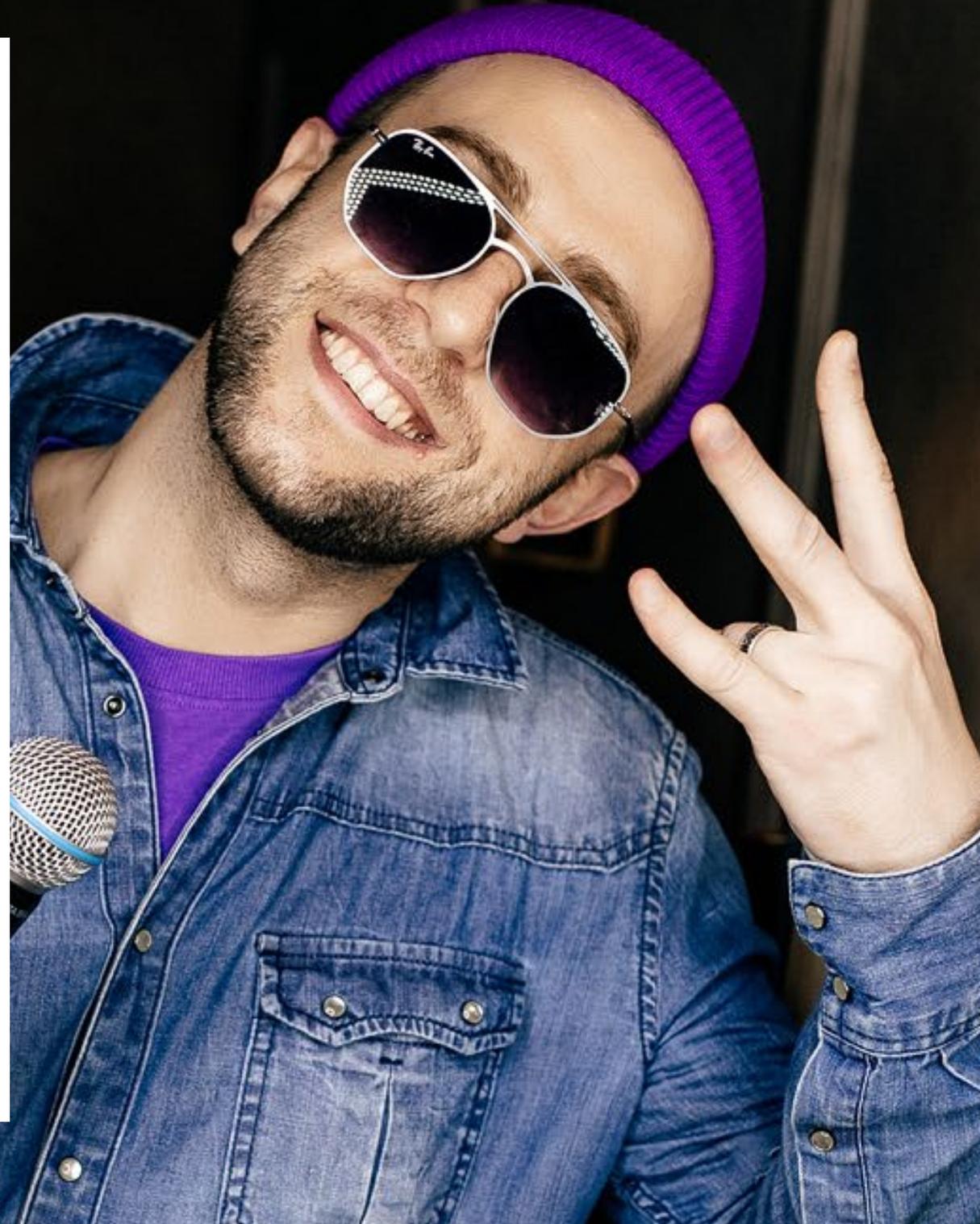
От 10 000 рублей

Караоке с профессиональным ведущим.

## GO-GO ШОУ

От 15 000 рублей

GO-GO шоу с профессиональным танцовщицами.









**БЕГЕМОТ 3.0**

BAR & RESTAURANT

**8 (911) 923-13-00**

**САДОВАЯ УЛ., 12**



**GINZA**

**PROJECT**

— [ginza.ru](http://ginza.ru) —