



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: чурраско и на гриле. Уникальный метод чурраско — 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 Скляров 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 2003 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

Оливье	3	280	840
Салат с кальмаром на гриле и горчичной заправкой	2	440	880

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Кол-во

Цена

Итого

Моцарелла с томатами	2	690	1380
Ростбиф с каперсами	2	590	1180

ХЛЕБ

Кол-во

Цена

Итого

Хлебная корзина	2	190	380
-----------------	---	-----	-----

ГОРЯЧЕЕ

Кол-во

Цена

Итого

Бефстроганов с пюре	5	590	2950
Дорадо на гриле	5	790	3950

ДЕСЕРТЫ

Кол-во

Цена

Итого

Японский чизкейк	10	190	1900
------------------	----	-----	------

НАПИТКИ

Кол-во

Цена

Итого

Вода 0,5 л в ассортименте	4	150	600
Морс клюквенный 1 л*	1	720	720
Вино в ассортименте	2	990	1980
Чай, кофе на выбор	10	1500	1500

Всего: 18210 Обслуживание 10 %: 1821 Итого: 20031

*при заказе от 5 л действует специальная цена

ПРЕДЛОЖЕНИЕ 2

По 2992 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
Оливье	2	280	560
Салат с кальмаром на гриле и горчичной заправкой	2	440	880

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	Кол-во	Цена	Итого
Моцарелла с томатами	2	690	1380
Карпаччо из говядины с рукколой и пармезаном	2	590	1180

ХЛЕБ

	Кол-во	Цена	Итого
Хлебная корзина	2	190	380

ГОРЯЧЕЕ

	Кол-во	Цена	Итого
Скерт стейк	5	1590	7950
Дорадо на гриле	5	790	3950

ГАРНИРЫ

	Кол-во	Цена	Итого
Пюре картофельное	10	140	1400

ДЕСЕРТЫ

	Кол-во	Цена	Итого
Японский чизкейк	10	190	1900

НАПИТКИ

	Кол-во	Цена	Итого
Вода 0,5 л в ассортименте	4	150	600
Морс клюквенный 1 л*	2	720	1440
Вино красное сух. 0,75 л	2	990	1980
Вино белое сух. 0,75 л	1	2100	2100
Чай, кофе на выбор	10	1500	1500

Всего: 27200 Обслуживание 10 %: 2720 Итого: 29920

*при заказе от 5 л действует специальная цена

ПРЕДЛОЖЕНИЕ 3

По 4040 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
«Цезарь» с креветками	2	590	1180
Салат с копченой свеклой, цыпленком, сливочным сыром и соусом песто	2	360	720
Кобб-салат с индейкой и блю чизом	2	590	1180

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	Кол-во	Цена	Итого
Моцарелла с томатами	2	690	1380
Овощная нарезка (огурцы, помидоры, зеленый лук, паприка, редис)	2	660	1320
Карпаччо из говядины с рукколой и пармезаном	2	590	1180

ХЛЕБ

	Кол-во	Цена	Итого
Хлебная корзина	2	190	380

ГОРЯЧЕЕ

	Кол-во	Цена	Итого
Скерт стейк	5	1590	7950
Дорадо на гриле	5	790	3950

ГАРНИРЫ

	Кол-во	Цена	Итого
Салат из томатов с крымским луком	5	340	1700
Овощи на гриле	5	340	1700

ДЕСЕРТЫ

	Кол-во	Цена	Итого
Лаймовый пай	10	220	2200

НАПИТКИ

	Кол-во	Цена	Итого
Вода 0,5 л в ассортименте	4	150	600
Морс клюквенный 1 л*	2	720	1440
Вино белое сух. 0,75 л	1	3300	3300
Вино красное сух. 0,75 л	4	990	3960
Чай, кофе на выбор	10	150	1500

Всего: 35640 Обслуживание 10 %: 4762 Итого: 40402

*при заказе от 5 л действует специальная цена



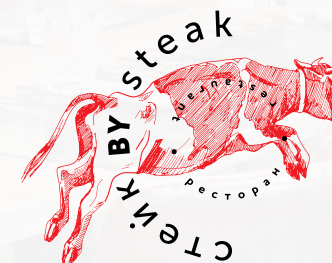
КОНТАКТЫ

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

Организация мероприятия
в ресторане:
+7 929 717 8222 (Юрий)

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

steak.manager@ginzaproject.com




GINZA
PROJECT
— ginza.ru —

