



GINZA PROJECT

Catering

GINZA

PROJECT

2019

БАНКЕТЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ



GINZA PROJECT

Ginza Project — международная группа компаний, основанная в 2003 году, которая выросла из одного единственного ресторана на Аптекарском проспекте. Сегодня Ginza Project владеет и управляет более чем 120 проектами в Москве, Санкт-Петербурге, Баку, Нью-Йорке, Лондоне. Ежемесячно рестораны посещают около 1,5 млн человек. К флагманским проектам относятся, рестораны Ginza, Terrassa, «Мансарда», «Мари Ванна», рестораны умного самообслуживания OBED BUFET.

ИДЕЯ СОЗДАНИЯ СЛУЖБЫ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ВЬЕЗДНЫХ БАНКЕТОВ ВОЗНИКЛА НА ОСНОВЕ ЧАСТЫХ ПРОСЬБ ГОСТЕЙ, ЖЕЛАЮЩИХ ВИДЕТЬ НА СВОИХ МЕРОПРИЯТИЯХ АНАЛОГИЧНЫЙ РЕСТОРАННОМУ СЕРВИС И ТАКУЮ ЖЕ ПОДАЧУ БЛЮД.

Первое мероприятие, организованное службой, прошло в 2007 на Дворцовой площади: Ginza Catering обслуживал гостей в VIP-зоне на концерте Rolling Stones. С тех пор выездные светские мероприятия не проходят без участия кейтеринговой службы Ginza Project.



GINZA PROJECT CATERING

Опыт более 12 лет в организации питания на мероприятиях разного уровня.

Надежность и репутация известного международного бренда

Индивидуальный подход к каждому мероприятию.

На всех мероприятиях мы готовим еду на месте, чтобы вы получили вкус и качество ресторанного уровня.

Проверенные годами поставщики ингредиентов максимального качества

Новейшее оборудование, отвечающее самым высоким стандартам.

Строгий санитарный контроль и постоянный контроль качества.

Сертификаты системы менеджмента безопасности пищевой продукции, соответствующий ГОСТ Р ИСО 22000-2007(ISO=22000:2005), менеджмента качества, соответствующий ГОСТ Р ИСО 9001-2015 (ISO 9001:2015), а также экологического менеджмента, соответствующего требованиям ГОСТ Р ИСО 14001-2015 (ISO 14001:2015)

Все это позволяет нам работать на проектах совершенно разного уровня — от небольших частных ужинов до крупных международных мероприятий, предоставляя при этом высокий уровень сервиса и сохраняя ресторанный уровень блюд.



КУХНЯ ОТ ВЕДУЩИХ ШЕФ-ПОВАРОВ GINZA PROJECT

Шеф-повар лично разрабатывает меню для каждого мероприятия с учетом ваших пожеланий и особенностей места проведения. Кроме того, он всегда присутствует на площадке, курируя процесс приготовления, чтобы вы могли насладиться фирменным качеством кухни от Ginza Project.



ИГОРЬ ЗОРИН,
РЕСТОРАН THE REPA



АЛЕКСЕЙ БАБИЦКИЙ,
РЕСТОРАН TERRASSA



ВАДИМ СКЛЯРОВ,
РЕСТОРАНЫ «МОСКВА»,
«КУКУМБЕР»



ДМИТРИЙ БОГАЧЕВ
РЕСТОРАНЫ
«МАНСАРДА»,
«ГАСТРОНОМИКА»



ЩЕПИЛОВ
ВЛАДИМИР, РЕСТОРАН
«ВОЛГА-ВОЛГА»



ИЗО ДЗАНЗАВА,
ВОСТОЧНАЯ,
ГРУЗИНСКАЯ КУХНЯ

РЕАЛИЗОВАННЫЕ ПРОЕКТЫ

Частные торжества и мероприятия с 2007 г.
Светские приемы для таких брендов:
Babochka, Bosco di Chiledgi, Cartier, Louis Vuitton,
Mercedes, Stefano Ricci

Forbes (2012, 2013)

приемы в дни ПМЭФ

Санкт-Петербургский международный кинофорум (2010, 2011)

приемы по случаю открытия и завершения Кинофорума

Коммерсантъ (2010, 2011)

церемонии награждения «Коммерсантъ года»

ПМЭФ (2012-2018) — прием организационного комитета

Правительство Санкт-Петербурга (2007, 2008, 2010, 2016)

рождественские приемы губернатора

Журнал «Русский Пионер» (2009)

нашумевшая вечеринка на «Авроре»

ТЭФИ (2009, 2010) —

церемонии награждения в Михайловском театре

Фестиваль «Звезды белых ночей» (2014-2017)

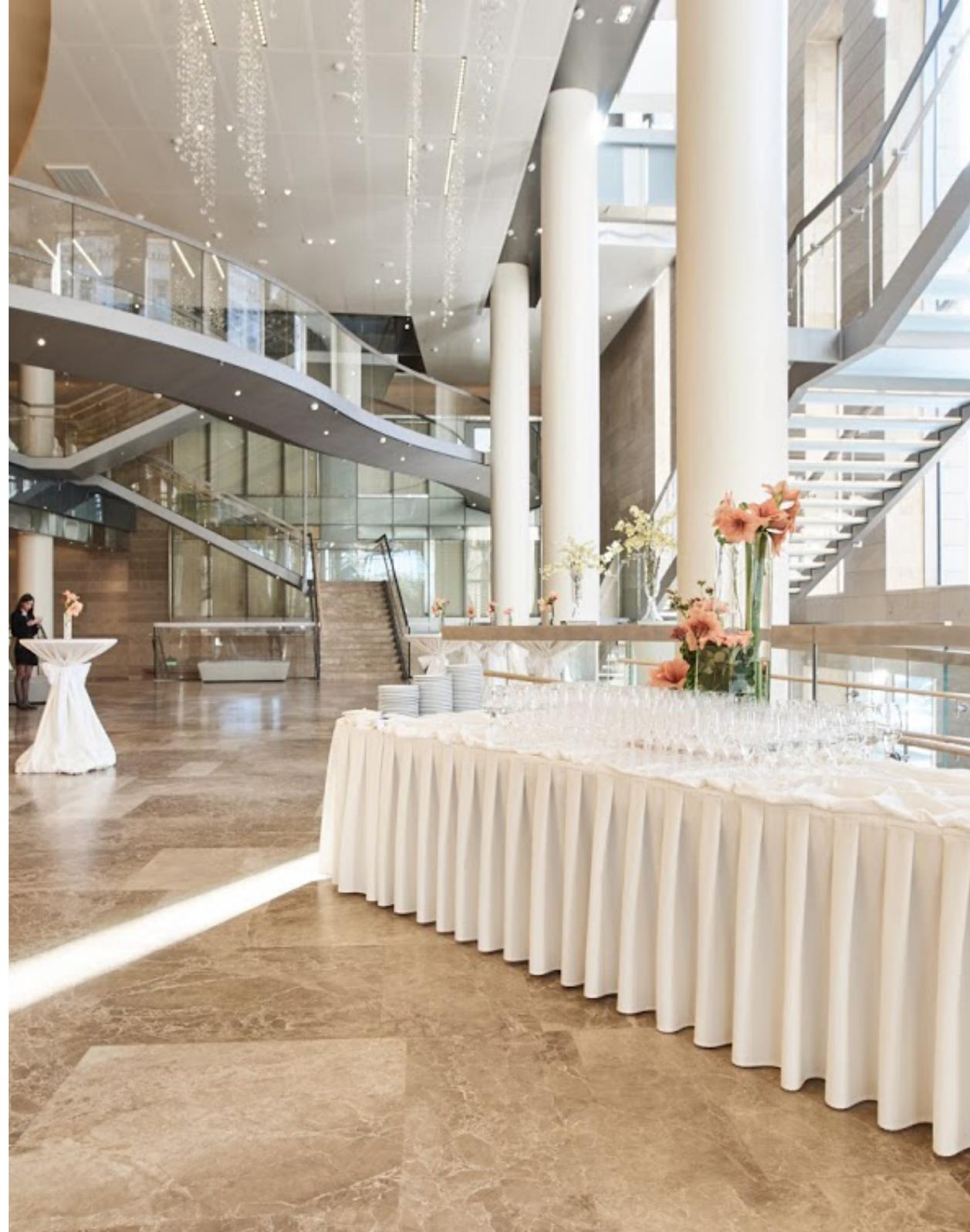
гала-ужин в Екатерининском дворце

Чемпионат мира по футболу (2018)

организация питания в зонах VIP и VVI

Управление буфетами и ресторанами

Мариинский театр
Михайловский театр
Сибур арена



ПРИМЕРЫ БЛЮД



РЕАЛИЗОВАННЫЕ ПРОЕКТЫ



ГАЛА-УЖИН
В ЕКАТЕРИНСКОМ ДВОРЦЕ,
В РАМКАХ ФЕСТИВАЛЯ
«ЗВЕЗДЫ БЕЛЫХ НОЧЕЙ»

РЕАЛИЗОВАННЫЕ ПРОЕКТЫ



ПРИЕМ В РАМКАХ
САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОГО
МЕЖДУНАРОДНОГО
КИНОФОРУМА

РЕАЛИЗОВАННЫЕ ПРОЕКТЫ



ПРИЕМ ДЛЯ VIP-КЛИЕНТОВ
CARTIER

К О Н Т А К Т Ы

ул. Большая Конюшенная, 27, оф. 214 | с 10:00 до 19:00 | +7 (812) 928-80-98

В А Ш М Е Н Е Д Ж Е Р

Рамазанова Галия

+7 (964) 368-59-20

g.ramazanova@ginzaproject.com

W W W . G I N Z A P R O J E C T . R U


GINZA PROJECT
Catering