



ЛАРИСУВАННУХОЧУ
ресторан



О РЕСТОРАНЕ

ЕСЛИ НА ВХОДЕ ВАС ВСТРЕЧАЕТ КРАСАВИЦА-СТЮАРДЕССА, А В ЗАЛЕ ПОД ПОТОЛКОМ ГОРЯТ «ЗВЕЗДЫ», НЕ ДУМАЙТЕ, ЧТО ВЫ В САЛОНЕ САМОЛЕТА ИЛИ НА КУРОРТЕ. ВЫ В РЕСТОРАНЕ «ЛАРИСУВАННУХОЧУ»!

Хулиганства продолжаются на каждом шагу: под раковиной отдыхает велосипед, туалетные комнаты имитируют телефонные кабинки. В еде же царит стройный порядок: в меню любимая восточная кухня. В меню представлена вся классика кавказской кухни от харчо со слезой до духовитого лобио. Дополнительный бонус — культовая утка по-пекински, для которой привезена спецпечь.



БАНКЕТЫ В РЕСТОРАНЕ

МЫ ПОЗАБОТИЛИСЬ О ТОМ, ЧТОБЫ ЛЮБОЕ, ДАЖЕ САМОЕ МАЛЕНЬКОЕ, ТОРЖЕСТВО ПРИНЕСЛО ВАМ МАССУ ПОЛОЖИТЕЛЬНЫХ ЭМОЦИЙ В РЕСТОРАНЕ «ЛАРИСУВАННУХОЧУ».

Расположиться в уютных залах ресторана или же воспользоваться нашей VIP-комнатой, где вас и ваших гостей никто не потревожит, устроить пышный фуршет

на множество персон или же веселый день рождения с кулинарными мастер-классами — все это возможно, стоит только захотеть.

Специально для вашего праздника мы также приготовили сюрприз. Составьте меню своего вечера сами, а мы приготовим для вас даже те блюда, которых нет в основном меню ресторана. Празднуйте самые важные моменты ярко и вкусно в «Ларисуваннухочу»!



ДЕТСКИЕ БАНКЕТЫ

РЕСТОРАН «ЛАРИСУВАННУХОЧУ» ПРИГОТОВИЛ РАЗЛИЧНЫЕ БАНКЕТНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ДЛЯ МАЛЕНЬКИХ ГОСТЕЙ.

Мы устраиваем тематические кулинарные мастер-классы, на которых мальчики и девочки смогут продемонстрировать талант в приготовлении разнообразных блюд, а также организуем оригинальные праздники, увлекательные квесты и многое другое.



ВОЗМОЖНОСТИ ПО РАЗМЕЩЕНИЮ

Возможно разместить до 30 человек в зоне шатров
банкетная рассадка

Отдельный зал, вместимостью до 17 человек,
плазменная панель, возможность просматривать
видео, слайды либо презентации

В центральной части ресторана
50 гостей банкетная рассадка и
фуршет на 70 гостей

МЕНЮ

РЫБНОЕ АССОРТИ

- Лосось шеф-посола
- Масляная рыба
- Красная икра со сливочным маслом
- Горбуша копчённая

МЯСНОЕ АССОРТИ

- Салями
- Сервелат
- Карбонад
- Суджук

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

- Сыр имеретинский
- Сыр сулугуни
- Сыр сулугуни копчёный
- Сыр чечил копчёный
- Сыр чечил молочный

ЗАКУСКИ

- Канапе на багете с ростбифом, пармезаном и черри
- Тарталетка со свеклой, говядиной и копченым сыром
- Канапе с Фетой и виноградом
- Канапе с лососем

ГОРЯЧИЕ

- Гусь фаршированный
- Стерлядь запечённая
- Лопатка запечённая





ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ МЕРОПРИЯТИЯ НЕОБХОДИМО

Обязательно составление предварительного заказа и внесение депозита

Рекомендуем от 10 персон включать в счет сервисное обслуживание в размере 10%

Оплата по безналичному расчету не позднее 3-х дней до мероприятия

Эксклюзивный заказ кондитерских изделий

Средний счет на гостя 1500 - 2000 рублей



КОНТАКТЫ

Санкт-Петербург, ул. проспект Науки., дом 14 корп.1, лит. А

По вопросам организации мероприятий: +7 (921) 647-68-12 — менеджеры ресторана

Единый телефон «Гинза Проджект»: +7 (812) 640-16-16