



КУКУМБЕР

ресторан



О РЕСТОРАНЕ

Забудьте все, что знали о ресторанах: компания Ginza Project построила в ТРК «Питер Радуга» натуральную фабрику еды. «Кукумбер» поражает масштабом и индустриальным шиком: сверкают стеклоблоки, под высоченным потолком пролегла арматура, мрамор столешниц накоротке с брутальной кирпичной кладкой, ramпы освещают двенадцатиметровую агростену, на которой растут живые травы и овощи.



ВОЗМОЖНОСТИ РАЗМЕЩЕНИЯ

ОСНОВНОЙ ЗАЛ - **ДО 100 ГОСТЕЙ**

ВТОРОЙ VIP-ЗАЛ - **ДО 15 ГОСТЕЙ**

ПЕРВЫЙ VIP-ЗАЛ - **ДО 30 ГОСТЕЙ**

ТРЕТИЙ VIP-ЗАЛ - **ДО 20 ГОСТЕЙ**

Мероприятие с полным закрытием ресторана: фуршет - до 400 гостей; банкет - **до 300 гостей**.
Детские мероприятия - **до 30 гостей**.



УСЛОВИЯ

■ Составление предварительного заказа

■ Оплата по безналичному расчету возможна, но не позднее трех дней до мероприятия

■ Эксклюзивное мероприятие с полным закрытием ресторана - от 1 500 000 рублей.

■ Обязательное внесение предоплаты.

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Для каждого мероприятия в ресторане составляется индивидуальное меню с учетом предпочтений и пожеланий гостей. Ниже приведены несколько примеров на различный бюджет.

ПРЕДЛОЖЕНИЕ I

ПО 2074 РУБ НА ПЕРСОНУ
ИЗ РАСЧЕТА НА 10 ПЕРСОН

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ СЕРВИРУЮТСЯ В СТОЛ	КОЛ-ВО	ЦЕНА	ИТОГО
Ростбиф с горчицей	1	590	590
Ассорти солений	2	350	700
Тихоокеанская селедка с печеным картофелем и бородинским хлебом	2	360	720
Язык говяжий отварной с горчицей	2	420	840
Икра из кабачков с тыквенными семечками и гренками	2	190	380
Оливье "Кукумбер" с копченым цыпленком	2	250	500
Скумбрия холодного копчения с печеным картофелем и бородинским хлебом	1	360	360
Корзина с хлебом	2	180	360
ПОДИТОГ:			4450
ОСНОВНОЕ БЛЮДО НА ВЫБОР ГОСТЯ	КОЛ-ВО	ЦЕНА	ИТОГО
Мурманская треска с луком пореем и соусом бешамель	5	550	2750
Котлеты куриные с картофельным пюре	5	550	2750
ПОДИТОГ:			5500
ДЕСЕРТ НА ВЫБОР ГОСТЯ	КОЛ-ВО	ЦЕНА	ИТОГО
Сметанник	5	290	1450
Медовик	5	260	1300
ПОДИТОГ:			2750
НАПИТКИ	КОЛ-ВО	ЦЕНА	ИТОГО
Морс из клюквы 1 литр	1	800	800
AQUA PANNA Still (негазированная) 750 мл	2	530	1060
S.PELLEGRINO Sparkling (газированная) 750 мл	2	530	1060
2013 PINOT GRIGIO-Cielo	1	1800	1800
2012 TEMPRANILLO Crianza-Isla Oro	1	1620	1620
Чай/Кофе	10	170	1700
ПОДИТОГ:			8040

ИТОГО НА 10 ПЕРСОН: 20740

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Для каждого мероприятия в ресторане составляется индивидуальное меню с учетом предпочтений и пожеланий гостей. Ниже приведены несколько примеров на различный бюджет.

ПРЕДЛОЖЕНИЕ II

ПО 3070 РУБ НА ПЕРСОНУ
ИЗ РАСЧЕТА НА 10 ПЕРСОН

ИТОГО НА 10 ПЕРСОН: 30700

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ СЕРВИРУЮТСЯ В СТОЛ	КОЛ-ВО	ЦЕНА	ИТОГО
Ростбиф с горчицей	2	590	1180
Ассорти солений	2	350	700
Тихоокеанская селедка с печеным картофелем и бородинским хлебом	2	360	720
Язык говяжий отварной с горчицей	2	420	840
Оладушки из кабачков с лосем шеф-посола	2	590	1180
Ассорти из итальянских деликатесов	2	970	1940
Ассорти из итальянских мясных деликатесов	2	990	1980
Корзина с хлебом	2	180	360
ПОДИТОГ:			8900
ОСНОВНОЕ БЛЮДО НА ВЫБОР ГОСТЯ	КОЛ-ВО	ЦЕНА	ИТОГО
Бефстроганов с грибами и картофельным пюре	5	560	2800
Скумбрия на оливковых опилках с молодым картофелем и соусом тартар	5	690	3450
ПОДИТОГ:			6250
ДЕСЕРТ НА ВЫБОР ГОСТЯ	КОЛ-ВО	ЦЕНА	ИТОГО
Чизкейк классический	5	360	1800
Десерт сыр-ряженка с клубникой	5	390	1950
ПОДИТОГ:			3750
НАПИТКИ	КОЛ-ВО	ЦЕНА	ИТОГО
Морс из клюквы 1 литр	1	800	800
Морс из малины 1 литр	1	800	800
ACQUA PANNA Still (негазированная) 750 мл	3	530	1590
S.PELLEGRINO Sparkling (газированная) 750 мл	3	530	1590
2013 PINOT GRIGIO-Cielo	1	1800	1800
2012 TEMPRANILLO Crianza-Isla Oro	1	1620	1620
NV MOSCATO Brut -Casa Defra	1	1900	1900
Чай/Кофе	10	170	1700
ПОДИТОГ:			8040

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Для каждого мероприятия в ресторане составляется индивидуальное меню с учетом предпочтений и пожеланий гостей. Ниже приведены несколько примеров на различный бюджет.

ПРЕДЛОЖЕНИЕ III

ПО 4154 РУБ НА ПЕРСОНУ
ИЗ РАСЧЕТА НА 10 ПЕРСОН

ИТОГО НА 10 ПЕРСОН: **41540**

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ СЕРВИРУЮТСЯ В СТОЛ	КОЛ-ВО	ЦЕНА	ИТОГО
Карпаччо из лосося	1	590	590
Карпаччо из говядины	1	550	550
Скумбрия холодного копчения с печеным картофелем и бородинским хлебом	2	360	720
Тар-тар из брянской говядины	2	690	1380
Оладушки из кабачков с лосем шеф-посола	2	590	1180
Ассорти из итальянских деликатесов	2	970	1940
Ассорти из итальянских мясных деликатесов	2	990	1980
Корзина с хлебом	3	180	540
ПОДИТОГ:			8880
ОСНОВНОЕ БЛЮДО НА ВЫБОР ГОСТЯ	КОЛ-ВО	ЦЕНА	ИТОГО
Медальон из воронежской говядины с переным соусом	5	890	4450
Лосось на углях с печеным картофелем	5	990	4950
ПОДИТОГ:			9400
ДЕСЕРТ НА ВЫБОР ГОСТЯ	КОЛ-ВО	ЦЕНА	ИТОГО
Тирамису клубничное	5	320	1600
Торт кофе-Амаретто	5	320	1600
ПОДИТОГ:			3200
НАПИТКИ	КОЛ-ВО	ЦЕНА	ИТОГО
Морс из клюквы 1 литр	2	800	1600
Морс из малины 1 литр	2	800	1600
ACQUA PANNA Still (негазированная) 750 мл	3	530	1590
S.PELLEGRINO Sparkling (газированная) 750 мл	3	530	1590
2014 PETIT CHABLIS -Roland Lavantureux	2	2940	5880
2011 CHIANTI CLASSICO Riserva "Palazzo Nobile"-Castello di Querceto	2	2100	4200
NV MOSCATO Brut -Casa Defra	1	1900	1900
Чай/Кофе	10	170	1700
ПОДИТОГ:			20060



КОНТАКТЫ

Единый телефон Ginza Project +7 (812) 6401616

Организация мероприятия в ресторане + 7 (905) 2059787 | cucumber.manager@ginzaproject.com

Санкт-Петербург, пр. Космонавтов, 14, ТРК «Питер Радуга», 2-й этаж, атриум