



PARK

РЕСТОРАН

GINZA PROJECT

Холдинг Ginza Project создан в 2003 году. За 12 лет своего стремительного развития компания заняла лидирующие позиции на рынке, успев зарекомендовать свой бренд в качестве ведущего эксперта отрасли в России. Основное направление — рестораны высокой кухни и сетевые проекты быстрого питания. Миссией компании является предоставление высокого качества услуг гостям ресторанов и клиентам смежных

направлений бизнеса, выведение рынка предоставления услуг России на качественно новый уровень посредством ответственного и предусмотрительного управления. Сегодня холдинг включает в себя более 100 проектов в сфере ресторанного и развлекательного бизнеса, представленных в различных форматах и ценовых сегментах в Москве, Санкт-Петербурге, Ростове-на-Дону, Туле, Нью-Йорке, Лондоне и Баку.

GINZA
PROJECT
www.ginza.ru



О РЕСТОРАНЕ

Food Park расположился в самом центре Петербурга и стал главным украшением Александровского парка. С террас открываются прекрасные виды на Петроградскую сторону, Петропавловскую крепость и исторический парк. Меню славится разнообразием кухонь со всех уголков света: индийской, паназиатской, мексиканской, европейской, японской. Ресторан уникален огромным выбором залов по любому поводу: четыре видовые утепленные террасы, уютная зона с беседками, мягкими диванами и проектором, зал с открытой интернациональной кухней, зона для эксклюзивного теппан-шоу, детская комната. Средний чек — 1500 рублей.

паназиатская кухня

русская кухня

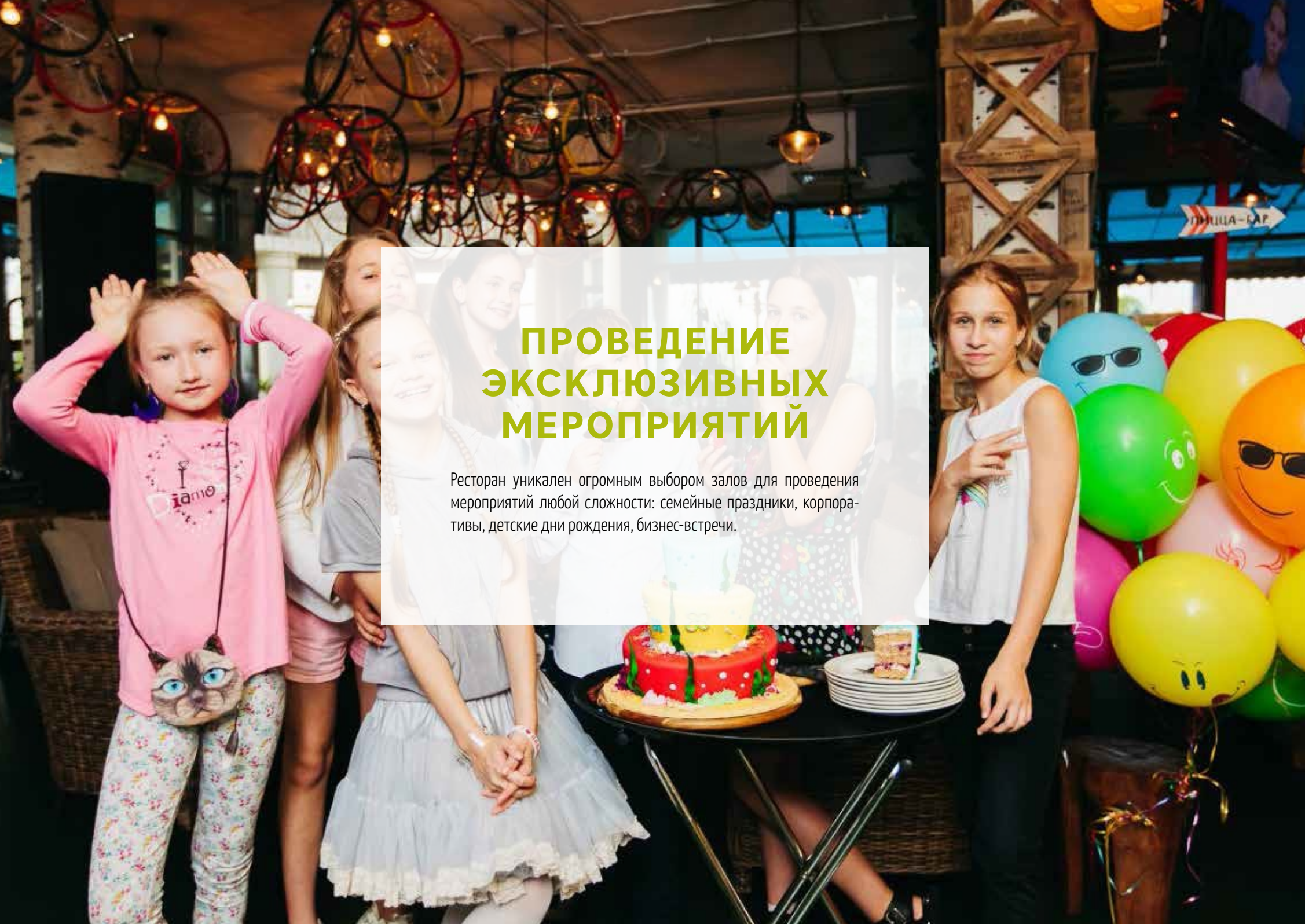
КУХНЯ РЕСТОРАНА

Шеф-повар ресторана собрал в меню лучшие блюда
кухонь мира: индийской, паназиатской, европейской,
русской, японской, мексиканской.

Меню для мероприятия составляется эксклюзивно, исходя
из ваших вкусовых предпочтений и пожеланий.

японская кухня

европейская кухня



ПРОВЕДЕНИЕ ЭКСКЛЮЗИВНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ

Ресторан уникален огромным выбором залов для проведения мероприятий любой сложности: семейные праздники, корпоративы, детские дни рождения, бизнес-встречи.

ПРЕДНОВОГОДНЯЯ ПРОГРАММА В РЕСТОРАНЕ «FOOD PARK»

Ресторан «Food Park» не ждет наступления Нового года и начинает веселиться уже сейчас!
16, 17 и 24 декабря мы устроим незабываемые предновогодние вечеринки для вас и ваших коллег.

Вас ждут модные диджеи, дискотека и живой вокал!

А ещё мы приготовили сюрприз: новогоднее поздравление от Деда Мороза и Снегурочки.
И, конечно же, ни один праздник не обойдется без подарков для замечательного настроения!
Отдохните с коллегами от суеты повседневной работы вместе с рестораном «Food Park».



В РЕСТОРАНЕ FOOD PARK ОТКРЫТО ДЕТСКОЕ ПРОСТРАНСТВО

Маленьким гостям нашего ресторана можно только позавидовать, ведь совсем скоро в Food Park откроется настоящая детская сказка! Иначе это чудесное пространство назвать просто нельзя: в комнате ребята могут поиграть с кубиками в чудесном бассейне, покататься с горки, отправиться по лесной тропинке в свой маленький домик на дереве и заняться множеством других интересных дел – развлечений хватит на всех!

В нашей комнатке в детском счастье можно не сомневаться, и мы уверены: родителям не надо

беспокоиться, ведь у нас есть все необходимое для развития вашего малыша! Чтобы детям было удобно заниматься своими делами, мы приготовили специальное оборудованное место, где дети смогут порисовать, сделать уроки или поиграть в настольные игры. А еще наш маленький мир сделан из самых натуральных материалов, которые создают ощущение близости природы и открытости для наших маленьких посетителей.

Приходите в ресторан Food park за уютной атмосферой и отличным настроением для всей семьи!



ПЕЛЬМЕНЬ



Вход
в ресторан

ВМЕСТИМОСТЬ РЕСТОРАНА

Ресторан богат четырьмя утепленными террасами с видом на Петроградскую сторону, Петропавловскую крепость и Александровский парк. Все террасы имеют технические возможности для проведения программы любой сложности и отделены друг от друга.

1 ТЕРРАСА

отличается необычной полукруглой формой, вмещает до 50 гостей

2-Я ТЕРРАСА

вмещает до 60 гостей

3-Я ТЕРРАСА

вмещает до 40 гостей

4-Я ТЕРРАСА

вмещает до 60 гостей

ТЕППАН

вмещает до 12 гостей

Зона с мягкими диванами и беседками вмещает до 80 человек. Зона с открытой кухней вмещает до 40 человек. Она прекрасно подойдет для проведения кулинарного мастер-класса любой сложности.

ПРЕДЛОЖЕНИЕ 1

2500 РУБ. НА ПЕРСОНУ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

	КОЛ-ВО	ЦЕНА	ИТОГО
Оливье по-домашнему	5	290	1450
Салат с редисом и яйцом	5	290	1450
Домашняя буженина с хреном	4	390	1560
Сельдь Иваси с печеным картофелем	3	290	870
Брускетта с молодыми кабачками и грибами	4	290	1160

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА И ГАРНИРЫ

	КОЛ-ВО	ЦЕНА	ИТОГО
Шашлык из цыпленка		420	
Мягкая свиная отбивная	10	590	5900
Камбала по-домашнему		590	

ХЛЕБНЫЕ ЗАКУСКИ

	КОЛ-ВО	ЦЕНА	ИТОГО
Хлебная корзина с мазюкой	3	170	510

ДЕСЕРТЫ

	КОЛ-ВО	ЦЕНА	ИТОГО
Мороженое/сорбеты в асс	10	110	1100

НАПИТКИ

	КОЛ-ВО	ЦЕНА	ИТОГО
Trebbiano la Vela 0,75 (Белое вино, сухое, Италия)	1	2200	2200
Païara Rosso Tormaresca 0,75 (Красное вино, сухое, Италия)	1	2200	2200
Alfabeta Spumante 0,75 (Игристое вино, Италия, brut/semi sweet)	2	1300	2600
Морс клюквенный 1л	1	880	880
Морс малиновый 1л	1	880	880
Аква Панна/Сан Пелегрино 0,75	2	530	1060
Чай/кофе в асс	5	250	1250

ОБЩАЯ С ТОИМОСТЬ: 25070

SERVICE +10%: 2507

ИТОГО: 27577

ПРЕДЛОЖЕНИЕ 2

3500 РУБ. НА ПЕРСОНУ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Салат с пармским окороком и спелой дыней
Салат "Нисуаз" с тунцом
Домашняя буженина с хреном
Ассорти сыров
Моцарелла со спелыми томатами

КОЛ-ВО	ЦЕНА	ИТОГО
5	640	3200
5	540	2700
4	390	1560
3	720	2160
3	690	2070

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА И ГАРНИРЫ

Цыпленок Тапака 1/2
Бифштекс из говядины
Судак в тайском стиле

КОЛ-ВО	ЦЕНА	ИТОГО
	720	
	740	
10	790	7900

ХЛЕБНЫЕ ЗАКУСКИ

Хлебная корзина с мазюкой

КОЛ-ВО	ЦЕНА	ИТОГО
3	170	510

ДЕСЕРТЫ

Профитроли с шокольным соусом

КОЛ-ВО	ЦЕНА	ИТОГО
10	260	2600

НАПИТКИ

Est!Est!Est! Bigi 0,75 (белое вино, сухое, Италия)
Chateau Grand-Jean 0,75 (красное вино, сухое, Франция)
Фанагория Блан де Блан 0,75 (Игристое вино, брют, Россия)
Морс клюквенный 1л
Морс малиновый 1л
Аква Панна/Сан Пелегрино 0,75
Чай/кофе в асс

КОЛ-ВО	ЦЕНА	ИТОГО
1	2400	2400
1	2500	2500
2	1800	3600
1	880	880
1	880	880
2	530	1060
5	250	1250

ОБЩАЯ СТОИМОСТЬ: 35270 SERVICE +10%: 3527 **ИТОГО: 38797**

ПРЕДЛОЖЕНИЕ 3

5000 РУБ. НА ПЕРСОНУ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

	КОЛ-ВО	ЦЕНА	ИТОГО
Экзотический салат с креветками и манго	5	590	2950
Теплый салат с говядиной	5	690	3450
Салат со шпинатом и креветками	5	690	3450
Моцарелла со спелыми томатами	3	690	2070
Ассорти сыров	2	720	1440
Карпаччо из говядины	3	760	2280
Лосось шеф-посола в нарезке	3	720	2160

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

	КОЛ-ВО	ЦЕНА	ИТОГО
Кольца кальмара в кляре с мятно-томатным соусом	3	390	1170

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА И ГАРНИРЫ

	КОЛ-ВО	ЦЕНА	ИТОГО
Цыпленок Тандури		990	
Средиземноморский сибас с пряностями	10	1190	11900
Пряный ростбиф с перченым соусом		990	0

ХЛЕБНЫЕ ЗАКУСКИ

	КОЛ-ВО	ЦЕНА	ИТОГО
Хлебная корзина с мазюкой	2	170	340
Фокаччо с песто	2	250	500

ДЕСЕРТЫ

	КОЛ-ВО	ЦЕНА	ИТОГО
Черничник со сливочным соусом	5	360	1800
Брауни пай с жареным зефиром	5	360	1800

НАПИТКИ

	КОЛ-ВО	ЦЕНА	ИТОГО
Riesling Landhause Mayer 0,75 (белое вино, сухое, Австрия)	1	3300	3300
Malbec Santa Julia Reserva 0,75 (красное вино, сухое, Аргентина)	1	2760	2760
Chardonnay Cantina Villa Gianna 0,75 (игристое вино, сухое, Италия)	2	2200	4400
Морс клюквенный 1л	1	880	880
Морс малиновый 1л	1	880	880
Аква Панна/Сан Пелегрино 0,75	2	530	1060
Чай/кофе в асс	5	250	1250

ОБЩАЯ С ТОИ МОСТЬ: 49840

SERVICE +10%: 4984

ИТОГО: 54824

НОВОГОДНЕЕ БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

КАНАПЕ

	ШТ	ЦЕНА
С моцарелой и пепперони	1	190
С томатами черри и сыром фета	1	190
С лососем шеф-посла и крем-чизом	1	190
С красной икрой на крекере	1	190
С салями и артишоками	1	190
С бри и тигровой креветкой	1	250
Свежие ягоды на шпажке (ежевика, клубника, голубика)	1	410

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	ГР	ЦЕНА
Форшмак из сельди с тостами	120/100	290
Паштет из куриной печени с пшеничными тостами	120/80/20	330
Маринованные опята с ароматным маслом	100	360
Домашний Холодец (из телячьих хвостов) с хреном	180	390
Овощи с грядки	450	560
Домашние Соленья	400	520
Сырное ассорти	225	790
Карпаччо из говядины	110	760
Карпаччо из лосося	120	840
Тар-тар из говядины	150/30	690
Тар-тар из лосося	120/30	740
Мясное ассорти (буженина, говяжий язык, пастрома)	300	1100
Рыбное ассорти (лосось шеф-посола, клыкач х/к)	250	1450

САЛАТЫ *

	КГ	ЦЕНА
Сельдь под шубой	1	1400
Оливье с телячьим языком	1	1600
Салат с пряным свиным окороком	1	1900
Салат с цыпленком гриль и соусом айоли	1	2100
Салат с ростбифом и карамелизированным яблоком	1	2300
Цезарь с креветками	1	2400

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

	КГ	ЦЕНА
Цыпленок Тапака	1	1200
Стерлядь запеченная целиком	1,5	4500
Ростбиф из говядины с брусничным соусом	1	4800
Горячая буженина с соусом из французской горчицы	1	3800
Запеченная утка с яблоками и вишней	2,5	3700
Плато морепродуктов(креветки,гребешки,кальмар и осьминог)	0,2/0,8/0,12/0,12	6500
Плато фаланг камчатского краба 10 шт	0,8	14500

ТОРТ

	КГ	ЦЕНА
Шоколадный манхэттэн	1	2600
Чикагский торт с карамелью и попкорном	1	2200
Красный вельвет	1	2600
Наполеон	1	2200
Классический чизкейк	1	2600

* салаты распространяются на доставку

* меню действует при предварительном заказе минимум за 2 дня

* пожалуйста, предупреждайте нас об аллергии

КОНТАКТЫ

ПО ВОПРОСАМ ОРГАНИЗАЦИИ МЕРОПРИЯТИЙ:

+7 (921) 941-69-87

Екатерина, банкетный менеджер

ЕДИНЫЙ ТЕЛЕФОН GINZA PROJECT:

+7 (812) 640-16-16

Санкт-Петербург, Александровский парк, 4/3 лит. А,
КЦ «Великан Парк», 4-й этаж. Рядом с метро
«Горьковская».

