

КОЗА ДЕ- РЕЗА

~
гастропаб

БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

~
Славы пр., 43/49
+7 (812) 403-20-40
info@kozaderezapub.ru

~
kozaderezapub.ru
📷 📺 kozaderezapub
#следуйзакозой





ВОЗМОЖНОСТИ ПО РАЗМЕЩЕНИЮ

БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ:

- для компаний до 16 гостей

БОЛЬШОЙ ЗАЛ:

- для компаний до 30 гостей за одним столом
- для компаний свыше 50 человек предусмотрено полное закрытие зала на спецобслуживание при выполнении депозита. Сумму депозита уточняйте у менеджера ресторана

БАНКЕТНЫЕ АКЦИИ

СКИДКА 20 % В ЧЕСТЬ ДНЯ РОЖДЕНИЯ

ВС-ЧТ — 3 дня до и 6 дней после.
В пятницу, субботу, в праздничные
и предпраздничные дни скидка
действует только в день рождения.

Для того, чтобы получить скидку
необходимо предъявить официанту
оригинал документа,
удостоверяющего личность:
паспорт или водительские права.
Акция не суммируется с другими
специальными предложениями.

Акции не суммируются и не действуют
в праздничные и предпраздничные
дни (в т.ч. в последнюю неделю
декабря).

Скидка не распространяется на
кальяны и детское меню.

ПРОВЕДЕНИЕ ТОРЖЕСТВЕННОГО МЕРОПРИЯТИЯ *для компаний от 9 гостей*

- Обязательное составление предварительного заказа на сумму не менее 1500 ₽/персона с учетом предопределения 3-х основных блюд на выбор
- Внесение предварительной оплаты в размере от 100% от суммы предварительного заказа
- Сервисный сбор 10%

ДЕПОЗИТ НА ОТДЕЛЬНЫЕ ЗАЛЫ

БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ *до 16 гостей*

Депозит на закрытие зала:

- ВС-ЧТ — 15 000 ₽
- ПТ/СБ/праздники — 25 000 ₽

БОЛЬШОЙ ЗАЛ ЗА ОДНИМ СТОЛОМ *до 30 гостей*

- Сумму депозита уточняйте у менеджера ресторана

БОЛЬШОЙ ЗАЛ *от 50 до 100 гостей*

- Для компаний свыше 50 гостей предусмотрено полное закрытие зала на спецобслуживание при выполнении депозита
- Сумму депозита уточняйте у менеджера ресторана

При бронировании банкетных залов в счет включается сервисный сбор в размере 10% от суммы счета вне зависимости от количества гостей.

БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

№ 1

Расчитано на 10 персон
Стоимость на персону 2 328 ₽

Итого по меню	21 160 ₽
10% сервисного сбора	2 116 ₽
Итого по мероприятию	23 276 ₽

МЕНЮ	ЦЕНА	КОЛ-ВО	СУММА
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ В СТОЛ			
Оливки сицилийские	210	2	420
Тарелка мясных деликатесов <i>салями, мортаделла, чоризо, пармская ветчина</i>	690	1	690
Салат с кальмаром <i>с картофелем бэби и цуккини</i>	480	2	960
Цезарь с цыпленком	470	2	940
Салат из свежих овощей	390	2	780
Набор брускетт 8 шт.	690	2	1380
Фокачча с песто	230	2	460
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ВЫБОР			
Треска по-Тоскански <i>с каперсами, оливками и соусом Pappa al Pomodoro</i>	530	4	2120
Утиная ножка конфи <i>с тушеной капустой</i>	590	3	1770
Рубленый бифштекс <i>с печеным картофелем и луком</i>	540	3	1620
ДЕСЕРТ			
Лимонный пирог	340	10	3400
НАПИТКИ			
Вино белое Pino Grigio/Trebbiano Cielo, Italy 0,75	1440	1	1440
Вино красное Merlot Cielo, Italy 0,75	1440	2	2880
Вода Edis без газа/с газом 0,95	340	2	680
Чай/Кофе	160	10	1600

БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

№ 2

Расчитано на 10 персон
Стоимость на персону 2 814 ₹

Итого по меню 25 580 ₹

10% сервисного сбора 2 558 ₹

Итого по мероприятию 28 138 ₹

МЕНЮ	ЦЕНА	КОЛ-ВО	СУММА
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ В СТОЛ			
Оливки сицилийские	210	3	630
Паштет из печени цыпленка	290	2	580
Грузди белые в сметане	290	3	870
Тарелка мясных деликатесов <i>салями, мортаделла, чоризо, пармская ветчина</i>	690	2	1380
Тарелка из 4х сыров <i>gorgonzola, brie, parmigiano, tete de moine</i>	790	2	1580
Нисуаз <i>с тунцом rare, яйцом пашот и анчоусами</i>	690	3	2070
Салат с мортаделлой <i>на манер Оливье, с красной икрой</i>	420	3	1260
Набор брускетт 8 шт.	690	2	2070
Фокачча с песто	230	2	460
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ВЫБОР			
Бефстроганов из говядины с грибами <i>с картофельным пюре</i>	570	4	2280
Дорада по-средиземноморски <i>с белым вином, мидиями и оливками</i>	690	3	2070
Утиная ножка конфи <i>с тушеной капустой</i>	590	3	1770
ДЕСЕРТ			
Лимонный пирог	340	10	3400
НАПИТКИ			
Вино белое Pino Grigio/Trebbiano Cielo, Italy 0,75	1440	1	1440
Вино красное Merlot Cielo, Italy 0,75	1440	1	1440
Вода Edis без газа/с газом 0,95	340	2	680
Чай/Кофе	160	10	1600

БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

№3

Расчитано на 10 персон
Стоимость на персону 3 403 ₽

Итого по меню 30 940 ₽
10% сервисного сбора 3 094 ₽
Итого по мероприятию 34 034 ₽

МЕНЮ	ЦЕНА	КОЛ-ВО	СУММА
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ В СТОЛ			
Оливки сицилийские	210	3	630
Паштет из печени цыпленка	290	3	870
Карпаччо из говядины <i>приготовлено по оригинальному рецепту</i>	470	3	1410
Тарелка мясных деликатесов <i>салями, мортаделла, чоризо, пармская ветчина</i>	690	2	1380
Тарелка из 4х сыров <i>gorgonzola, brie, parmigiano, tete de moine</i>	790	2	1580
Нисуаз <i>с тунцом rare, яйцом пашот и анчоусами</i>	690	3	2070
Салат с кальмаром <i>с картофелем бэби и цуккини</i>	490	3	1470
Плато морепродуктов на 2 персоны: <i>устрица 1/2 дюжины, вонголе, ассорти сашими (креветки, лосось и тунец)</i>	1990	2	3980
Фокачча с песто	230	2	460
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ВЫБОР			
Дорада по-средиземноморски <i>с белым вином, мидиями и оливками</i>	690	4	2760
Шатобриан из говяжьей вырезки <i>с картофелем бэби и соусом Демигляс</i>	790	3	2370
Утиная ножка конфи <i>с тушеной капустой</i>	590	3	1770
ДЕСЕРТ			
Домашнее мороженое <i>Приготовлено при вас в жидком азоте при -196 °</i>	490	5	2450
НАПИТКИ			
Игристое вино Fonte, Prosecco Brut, Italy 0,75	1980	1	1980
Вино белое Casa Bataneros вердехо совиньон 0,75	1740	1	1740
Вино красное Butterfly Ridge Shiraz, Cabernet, Australia 0,75	1740	1	1740
Вода Edis без газа/с газом 0,95	340	2	680
Чай/Кофе	160	10	1600

БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

№4

Расчитано на 10 персон
Стоимость на персону 4 521 ₽

Итого по меню 41 100 ₽
10% сервисного сбора 4 110 ₽
Итого по мероприятию 45 210 ₽

МЕНЮ	ЦЕНА	КОЛ-ВО	СУММА
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ В СТОЛ			
Оливки сицилийские	210	2	420
Паштет из печени цыпленка	290	2	580
Креветки в тесте Катаифи (10 шт.) <i>с ореховым соусом</i>	690	2	1380
Карпаччо из говядины <i>приготовлено по оригинальному рецепту</i>	470	3	1410
Тарелка мясных деликатесов <i>салями, мортаделла, чоризо, пармская ветчина</i>	690	2	1380
Тарелка из 4х сыров <i>gorgonzola, brie, parmigiano, tete de moine</i>	790	2	1580
Нисуаз <i>с тунцом rare, яйцом пашот и анчоусами</i>	690	3	2070
Салат с мортаделлой <i>на манер Оливье, с красной икрой</i>	420	3	1260
Плато морепродуктов на 2 персоны: <i>устрица 1/2 дюжины, вонголе, ассорти сашими (креветки, лосось и тунец)</i>	1990	2	5970
Фокачча с песто	230	2	460
Фокачча с пармезаном	230	2	460
Стейк Томагавк (1-1,8 кг), <i>рекомендуется на 4-6 персон подается с красным вином Cerraiano Chianti, Italy 0,75</i>	7500	1	7500
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ВЫБОР			
Дорада по-средиземноморски <i>с белым вином, мидиями и оливками</i>	690	4	2760
Шатобриан из говяжьей вырезки <i>с картофелем бэби и соусом Демигляс</i>	790	3	2370
Утиная ножка конфи <i>с тушеной капустой</i>	590	3	1770
ДЕСЕРТ			
Домашнее мороженое <i>Приготовлено при вас в жидком азоте при -196 °</i>	490	5	2450
НАПИТКИ			
Водка Белуга 0,5	3250	1	3250
Игристое вино Fonte, Prosecco Brut, Italy 0,75	1980	1	1980
Вино белое Casa Bataneros вердехо совиньон 0,75	1740	1	1740
Вино красное Cerraiano Chianti, Italy 0,75	В подарок	1	В подарок
Аква-Пана 0,75 <i>без газа, Сан-Пелегрино 0,75 газированная</i>	390	2	780
Чай/Кофе	160	10	1600

