

КОЗА ДЕ- РЕЗА

—
more

БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

—
Приморский пр., 72
ТЦ «Питерлэнд»
+7 (812) 456-80-80
more@kozaderezapub.ru

—
kozaderezapub.ru
📷 📺 kozaderezapub
#следуйзакозой





ВОЗМОЖНОСТИ ПО РАЗМЕЩЕНИЮ

УЕДИНЕННЫЕ БАНКЕТНЫЕ ЗАЛЫ С ОТДЕЛЬНЫМ ВЫХОДОМ НА ТЕРРАСУ:

- Малый банкетный зал – до 18 гостей
- Большой банкетный зал – до 35 гостей
- При объединении двух залов – до 60 гостей

ЗАЛ РЕСТОРАНА:

- компании до 24 гостей за одним столом
- для компаний свыше 60 и не более 150 гостей предусмотрено полное закрытие зала на спецобслуживание при выполнении депозита.

Для детей предусмотрена детская комната (Детский зал) с аниматором.

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 100% от суммы предварительного заказа
- Компаниям от 9 гостей включается сервисный сбор 10%

ДЕПОЗИТ НА ОТДЕЛЬНЫЕ ЗАЛЫ

МАЛЫЙ БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ *до 18 гостей*

- ВС-ЧТ — 20 000 ₹
- ПТ/СБ (а также праздничные и предпраздничные дни) — 30 000 ₹

БОЛЬШОЙ БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ *до 35 гостей*

- ВС-ЧТ — 40 000 ₹
- ПТ/СБ (а также праздничные и предпраздничные дни) — 60 000 ₹

ОБА ЗАЛА *до 50 гостей*

- ВС-ЧТ — 60 000 ₹
- ПТ/СБ (а также праздничные и предпраздничные дни) — 90 000 ₹

ОСНОВНОЙ ЗАЛ РЕСТОРАНА *до 150 гостей*

- Для компаний до 25 человек за одним столом
- Для компаний свыше 60 гостей и не более 150 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.) с ореховым соусом | 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 с тунцом rare, яйцом пашот и анчоусами | 690 | 3 | 2070 |
| Салат с мортаделлой на манер Оливье, с красной икрой | 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), рекомендуется на 4-6 персон <i>подаётся 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 с тушеной капустой | 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 без газа, Сан-Пелегрино 0,75 газированная | 390 | 2 | 780 |
| Чай/Кофе | 160 | 10 | 1600 |

КОЗА
ДЕ~
РЕЗА

~
more