

БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Ресторан «Золотой заяц»

Lepre d'Oro



О НАС

ИТАЛЬЯНСКАЯ КЛАССИКА ДЛЯ ОСОБЕННЫХ СОБЫТИЙ

Ресторан итальянской кухни от Андрея Зайцева (Pescatore, Cacciatore). Шеф-повар — Карло Скафетта (Vadvare), уроженец Лацио. Открытая кухня с премиальным оборудованием, дровяная печь, угольный гриль и команда профессионалов.

-
- › Кухня Кампании и Лацио
 - › Свежие морепродукты / стейки из камер вызревания / паста ручной работы
 - › Винная карта — более 300 этикеток
 - › Все меню разрабатывается индивидуально под ваше мероприятие





ШЕФ-ПОВАР

КАРЛО СКАФЕТТА

Вырос в Фонди, регион Лацио. В 15 лет начал работать в семейном ресторане Antica Carrera, где освоил традиционные рецепты и ручные техники южной Италии.

В 28 лет присоединился к мировому проекту Eataly, где управлял крупными ресторанами и сохранял высокое качество блюд при большом потоке гостей — в том числе и в Москве.

В качестве шеф-повара возглавил проект Vadvare в Хамовниках, где проводил гастрономические ужины в формате Chef's Table в тандеме с Эмануэле Поллини.

Сегодня Карло Скафетта — шеф-повар ресторана «Золотой заяц».

Специализация — мясо, морепродукты, паста ручной работы, аутентичные рецепты Кампании и Лацио.

СОМЕЛЬЕ И ВИНО

КОНСТАНТИН ЗУБКОВ

Работает в ресторанной индустрии с 1997 года, в должности сомелье — с 2011 года. За плечами — опыт в таких известных московских проектах, как Bistrot и Mario, а также AQ Kitchen, Piazza Italiana и Kaifuso.

Винная карта «Золотого зайца» насчитывает более 300 этикеток. Акцент сделан на итальянские винодельческие регионы и редкие малые апелласьоны. Также представлены Бургундия, Бордо, Шампань и яркие образцы Нового Света. В перспективе — формирование коллекции великих вин.

Коллекционные позиции доступны по бокалам благодаря системе Coravin. Дижестивная карта включает большую коллекцию граппы, премиальные дистилляты, портвейны, хересы и ратафию. Все вина хранятся в итальянских двухзонных винных шкафах, обеспечивающих идеальный микроклимат для каждой бутылки.



АРХИТЕКТУРА И ИНТЕРЬЕР

Уникальная особенность ресторана

Индивидуальный проект архитектуры и интерьеров, разработанный бюро DBA-GROUP под руководством Владислава Андреева.

Архитектура

Элегантный минимализм, панорамное остекление, природные материалы, интеграция в окружающий ландшафт. Интерьер состоит из натурального камня, дерева, света и открытое пространство.

БОЛЬШАЯ
ВЕРАНДА

с выходом
в сад

25

парковочных
мест

АВТОНОМНЫЙ
ВТОРОЙ ЭТАЖ

для частных мероприятий
любого формата

до 200 гостей

вместимость
ресторана

ОТДЕЛЬНЫЙ
КАБИНЕТ

с собственной
террасой

ОБЩИЙ ЗАЛ

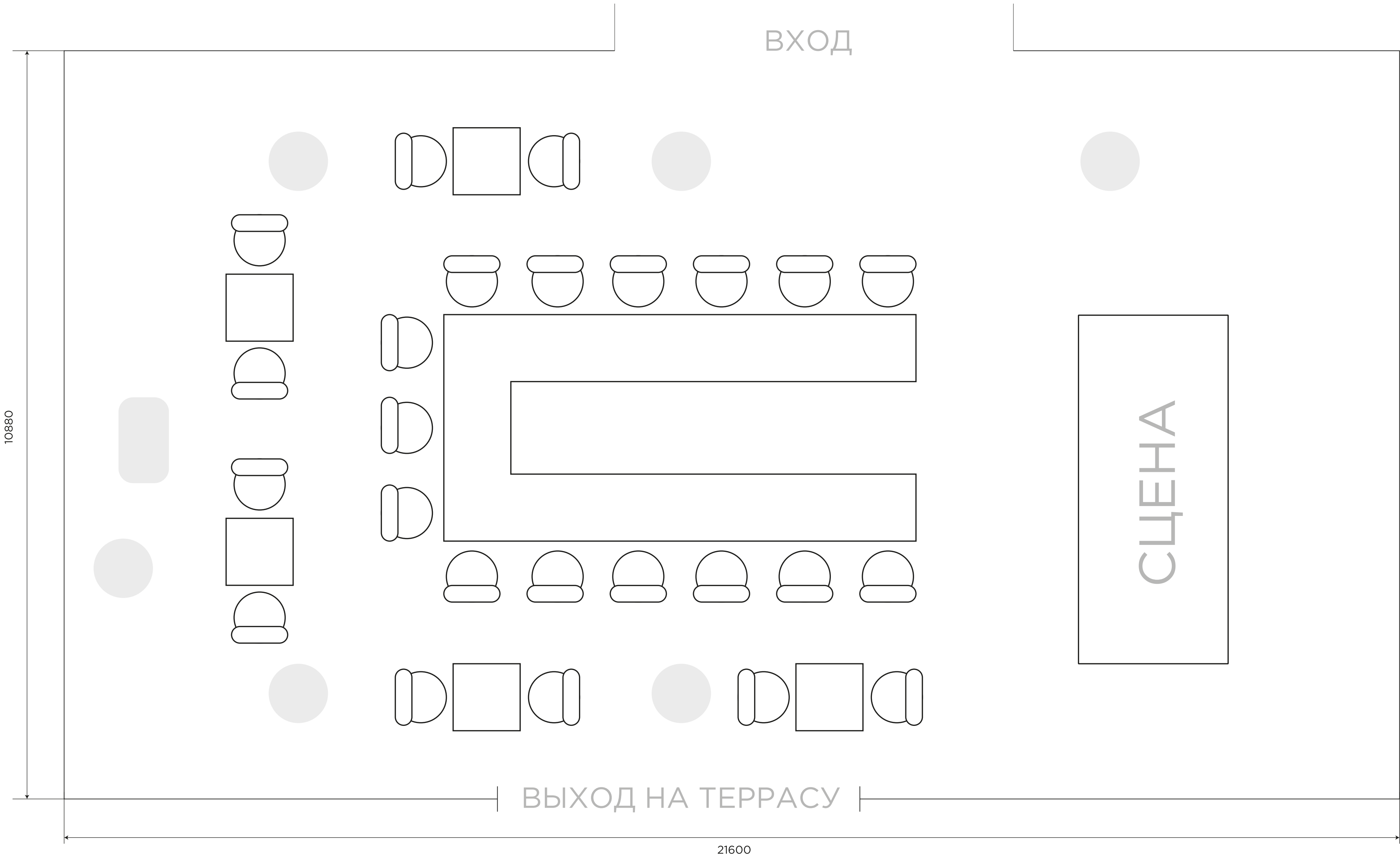
Главный зал с панорамными окнами, высокими потолками и камином. Пространство может быть оформлено под ваш запрос

› Банкетная посадка — до 50 персон

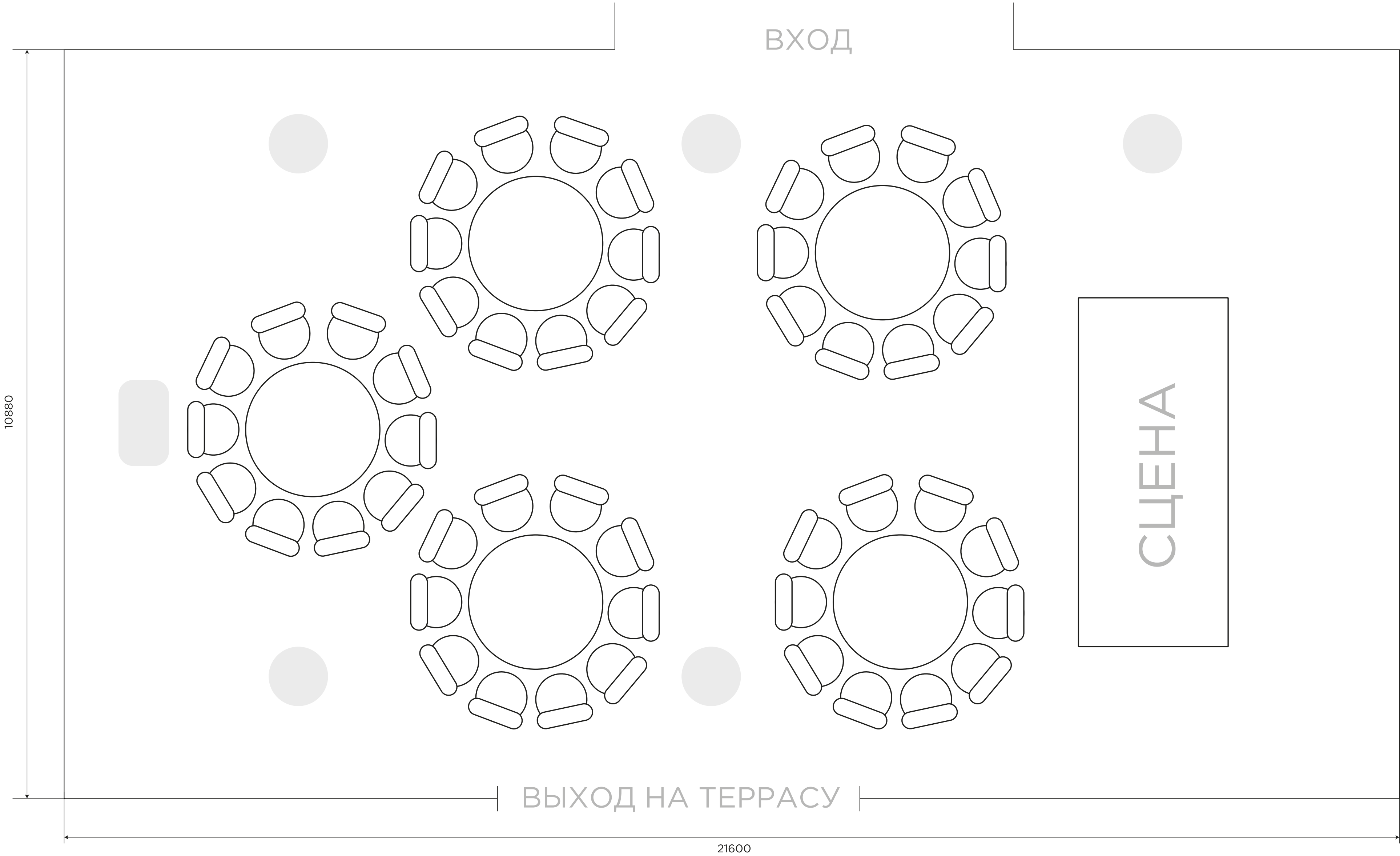
› Фуршет — до 150 гостей



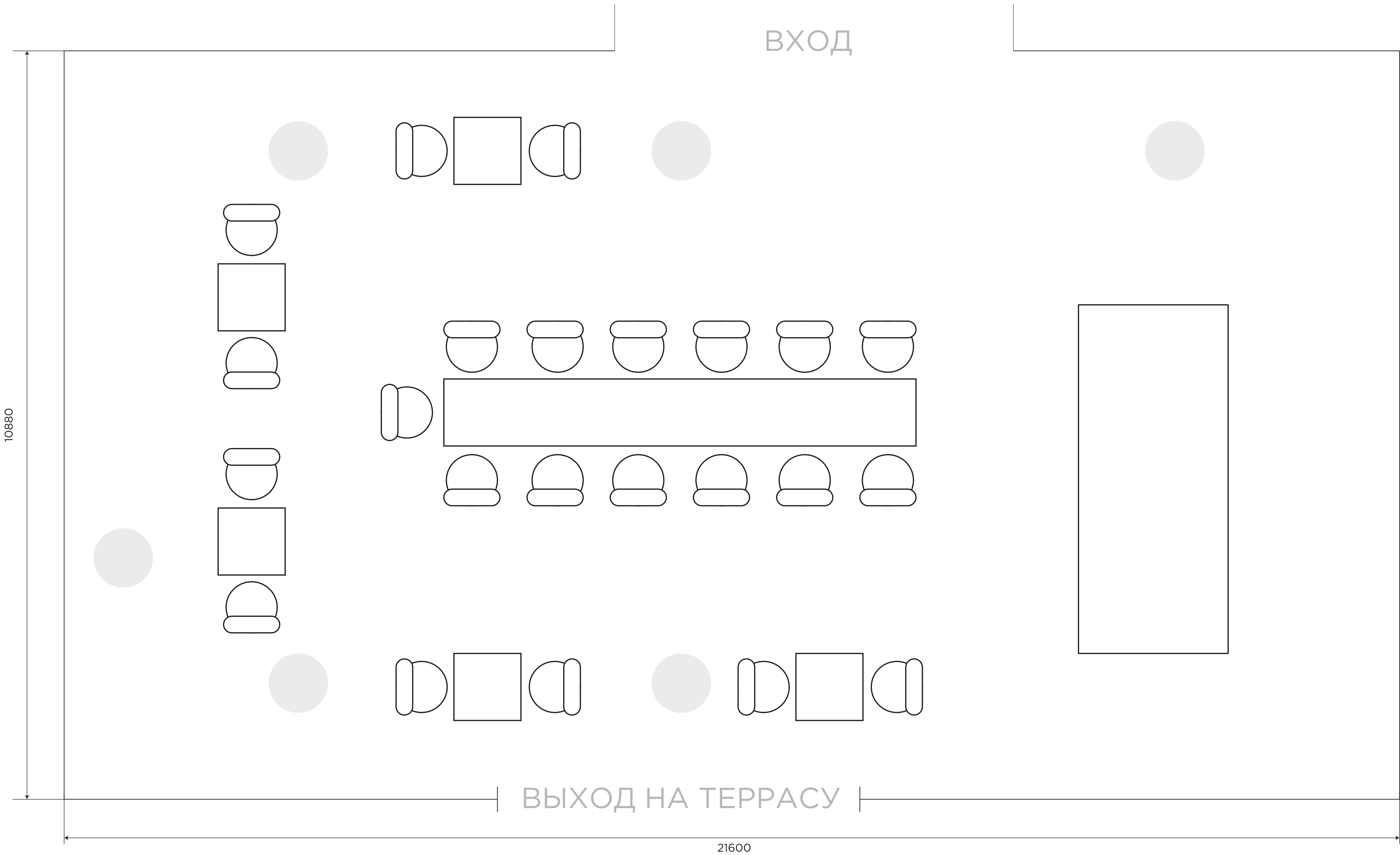
ОБЩИЙ ЗАЛ



ОБЩИЙ ЗАЛ



ОБЩИЙ ЗАЛ



VIP-КОМНАТЫ

ОБА ЗАЛА ПОЛНОСТЬЮ
ИЗОЛИРОВАНЫ, ПОДХОДЯТ
ДЛЯ ПЕРЕГОВОРОВ,
ДЕЛОВЫХ УЖИНОВ
И СЕМЕЙНЫХ ТОРЖЕСТВ

ДВА ОТДЕЛЬНЫХ ЗАЛА
ДЛЯ ПРИВАТНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ

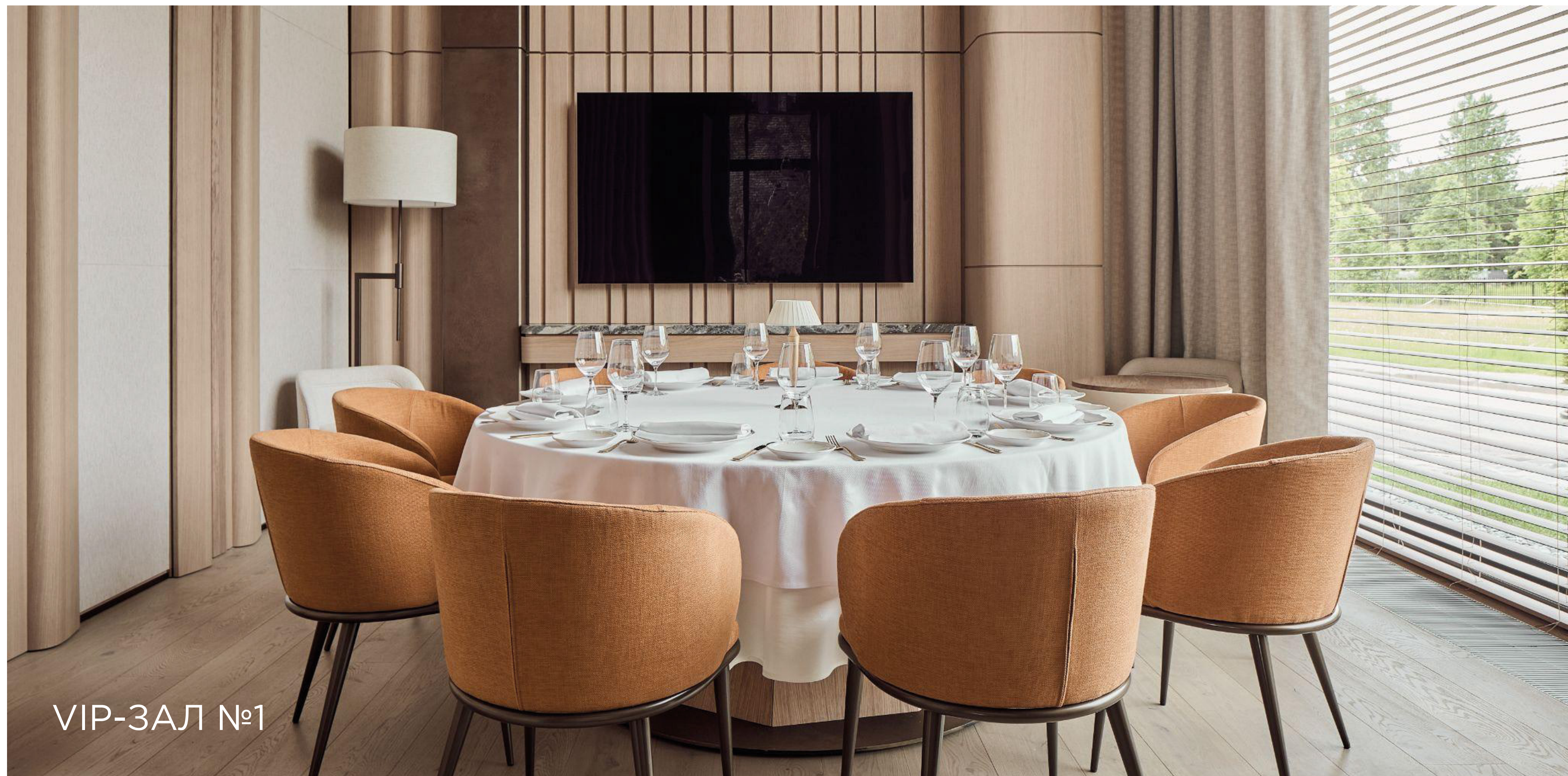
VIP-ЗАЛ №1

1-й этаж — выход на террасу
Посадка — до 11 персон
Минимальный депозит — 250 000 ₽

VIP-ЗАЛ №2

2-й этаж — собственная уборная
Посадка — до 30 персон
Минимальный депозит — 500 000 ₽

Варианты рассадки:
Общий стол на 14 человек
Три модуля по 10 человек максимум

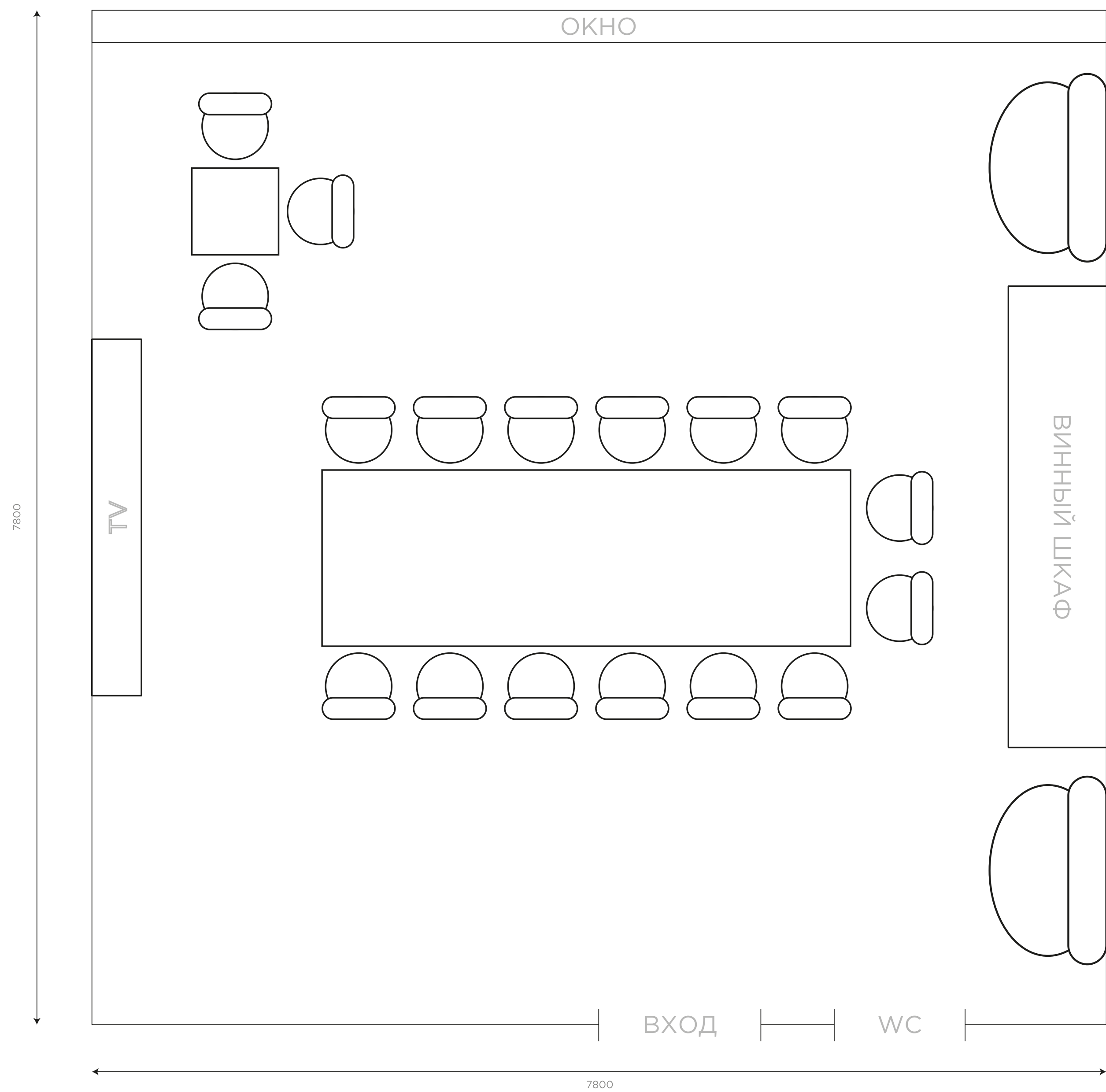


VIP-ЗАЛ №1

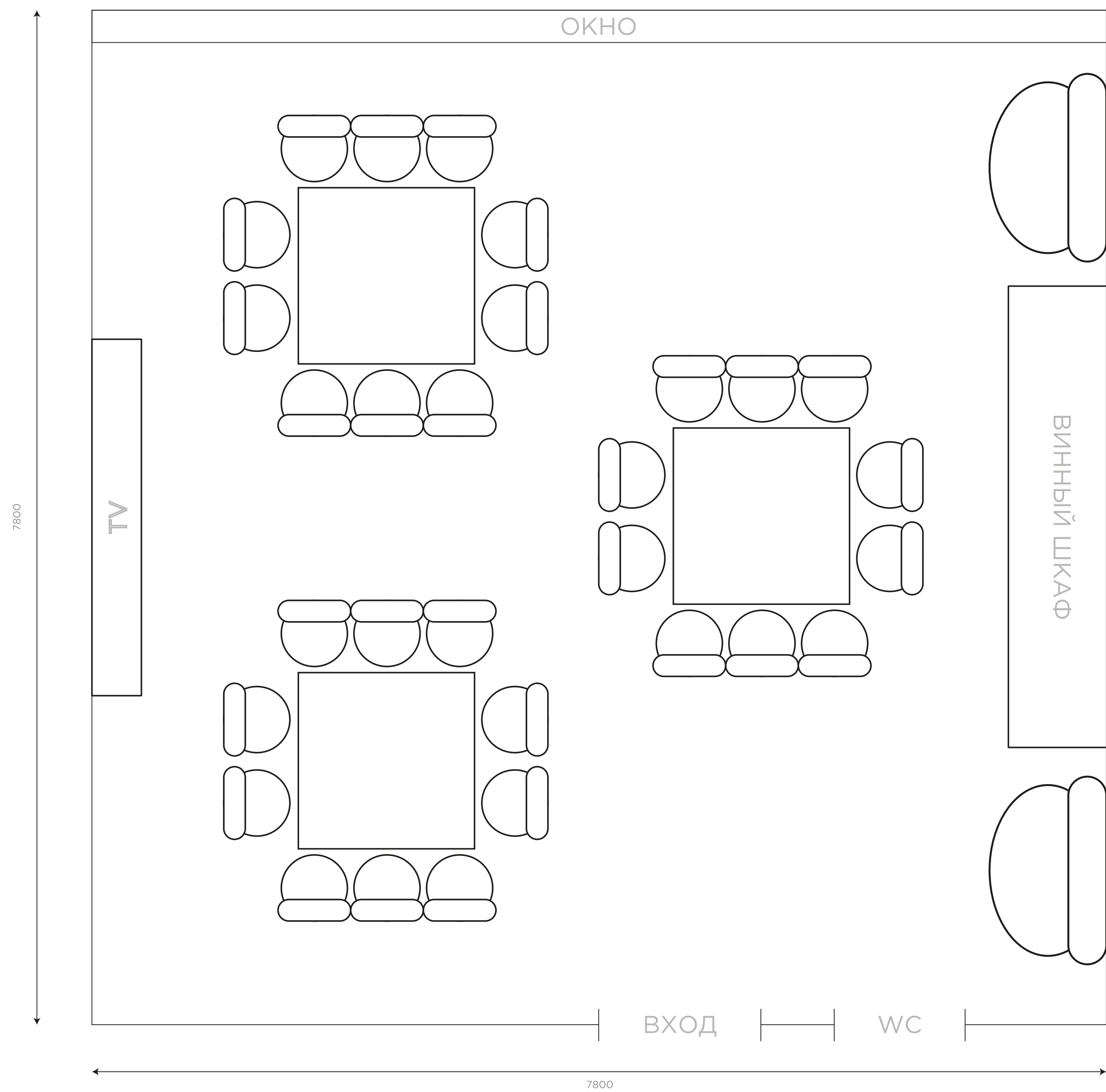
VIP-ЗАЛ №2



VIP-ЗАЛ №2



VIP-ЗАЛ №2



ВЕРАНДА



Летняя терраса в саду

- › Вместимость до 50 гостей
- › Формат — фуршет, коктейль, свадьба на открытом воздухе

- › Условия аренды и минимальный депозит — по запросу
- › Работает в теплый сезон
- › Стоимость — 1 000 000 ₽

АРЕНДА ВСЕГО РЕСТОРАНА

Полное закрытие ресторана для вашего мероприятия. В вашем распоряжении — все залы, веранда, кухня и команда

- › Вместимость — до 200 гостей
- › Стоимость — от 5 000 000 ₽

Включено: аренда всех пространств, индивидуальное меню, обслуживающий персонал

Полное закрытие ресторана для вашего мероприятия. В вашем распоряжении — весь первый этаж

› Вместимость — до 150 гостей

› Стоимость — от 3 000 000 ₽

Включено: аренда всех пространств первого этажа, индивидуальное меню, обслуживающий персонал

ЧАСТИЧНАЯ АРЕНДА РЕСТОРАНА

ПРЕДЛАГАЕМ НЕСКОЛЬКО СХЕМ РАССАДКИ ПОД ВАШ ФОРМАТ

ВАРИАНТЫ РАССАДКИ

Банкет



классические столы,
единое пространство

Фуршет



свободные зоны
с высокими столами.

Кабаре



круглые столы
с частичной сценой

Театр



ряды кресел
для презентаций
и выступлений

Индивидуальная
схема



разрабатывается
под ваш сценарий

ОРГАНИЗУЕМ МЕРОПРИЯТИЕ ПОД КЛЮЧ

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОПЦИИ

Дополнительные услуги

- DJ и профессиональный саунд-продакшн
- Флористика — оформление зала и столов
- Кондитерские изделия под заказ — торты / десерты / канапе

- Живая музыка — джаз / классика / итальянские композиции и ведущие
- Аренда звукового, светового, проекционного оборудования, экранов и сцены
- Трансформация зала — изменение рассадки и зонирование под ваш сценарий

Также отдельно обсуждается полная или частичная перестройка основного зала: вынос столов / монтаж сцены и освещения и т.д. Все опции согласовываются и рассчитываются индивидуально.

Юрий / +7 (926) 272-51-91

Павел / +7 916 352 10 82

Сколково, Новая улица, 100 с 10



З О Л О Т О Й
З А Я Ц