



## ВАС ПРИВЕТСТВУЕТ EVENT-СЛУЖБА РЕСТОРАНА GRAF ZEPPELIN!

*Мы рады, что вы стали нашими гостями  
и мы готовы начать организацию вашего мероприятия  
вместе с вами!  
Кто такой EVENT-менеджер? – Ваш личный помощник в  
организации вашего мероприятия!*

- Проконсультирую по всем услугам ресторана;
- Подберу меню и расскажу про все интересующие нюансы от веса до подачи блюд;
- Посоветую артистов, фотографов, видеографов, ведущих, декораторов и других специалистов, которые сделают ваш праздник незабываемым;
- Создам с вами точный тайминг вашего мероприятия и буду от вашего лица контролировать все службы ресторана в день вашего мероприятия;
- Буду на связи с вами в необходимые моменты и отвечу на все интересующие вас вопросы.



**Александр Сергеев**  
8 (967) 536-70-86

# РЕСТОРАН СОБЫТИЙ GRAF ZEPPELIN

Адрес  
Санкт-Петербург набережная реки Фонтанки, 142

Сегодня  
12:00 - 21:00

+7 (800) 700-36-53



## Корзина

Пока ваша корзина пуста

Сумма заказа

0 Р

Оформить заказ

СЕТ 3500 ВЫПУСКНОЙ СЕТ 3500 СЕТ 4000 СЕТ 4500

## СЕТ 3500 ВЫПУСКНОЙ



Профитролы с куриным паштетом 2 шт  
Холодные закуски

1 Р

+



Буженина по немецки  
Холодные закуски

1 Р

+



Весеннее ассорти из свежих овощей и зелени  
Холодные закуски

1 Р

+



Рулетки из ветчины  
Холодные закуски

1 Р

+



Салат Оливье с колбасой  
Салаты

1 Р

+

ПОДРОБНОЕ  
ОПИСАНИЕ  
БЛЮД С ФОТО  
СМОТРЕТЬ ТУТ



Описание всех блюд меню по составу ингредиентов и весу с фото и ценой! Также вы найдете там услуги бара, варианты сервировки и многое другое!

Команда Graf ZEPPELIN движется в ногу со временем – мы не любим переводить бумагу и любим инновационные технологии

Graf  
ZEPPELIN

С любовью к вам и своему делу,  
команда Zeppelin!

## БАНКЕТНЫЕ СЕТЫ

ЭТО ГОТОВОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ПО МЕНЮ НА КАЖДОГО ГОСТЯ НА ВАШЕМ ПРАЗДНИКЕ

Здесь шеф поваром ресторана органично подобранные блюда меню – их гармоничное соотношение по таким качествам как сытность и легкость, разнообразие ингредиентов, подача и вкус, а также вес.

Составляя меню, мы опираемся на многолетний опыт организации разноформатных событий. Наш выбор учитывает множество факторов, начиная от разницы вкусовых предпочтений между поколениями и заканчивая последними трендами в гастрономии блюд.

Каждый банкетный сет в нашем исполнении – это тонкое искусство подбора блюд в деталях, ведь гастрономический оргазм никто не отменял.

## КОНСТРУКТОР

Если вы гурман и гуру в составлении праздничных меню или ваши гости имеют специфические предпочтения в еде вам на помощь придет наше меню «transformer».

При длительности работы более 3х часов перекус станет отличным подспорьем и сытые ведущие, фотографы и прочие артисты работают намного зазорнее.

## СТАФФ МЕНЮ

Меню предназначено для специалистов, работающих на вашем мероприятии.

Тут вы найдете вегетарианские варианты блюд, а также блюда, из которых можно собрать свой уникальный вариант меню.

## СЕРВИС В РЕСТОРАНЕ ZEPPELIN ЭТО:

- 01** Ведение и координация вашего праздника с вашей стороны в лице Event-менеджера ресторана
- 02** Обслуживание командой официантов во главе с администратором
- 03** Обслуживание командой поваров во главе с шеф поваром
- 04** Базовое накрытие ресторана посудой и текстилем по количеству гостей
- 05** Работа гардероба по сезону
- 06** Охрана вашего праздника сотрудниками службы безопасности

