



**SEAVIEW
RESTAURANT
BURNY**





О ПРОЕКТЕ

Ресторан "Бурный" – место чудес на первой линии моря с эстетикой круизного лайнера.

Погружение в атмосферу начинается со световой проекции «Бурные волны», которая встречает гостей на входе и провожает к неоновому бару с живыми медузами и коктейльной коллекцией навигационных звезд, автором которой стал Максим Ловкайтес, а также винной подборкой от Никиты Рудницкого, бренд-сомелье ресторана "Бурный", ресторанным проектом "Миллионка" и Patrokl Hotel&Bistro.

Зал с основной посадкой встречает 8-метровыми витражными окнами с видом на Амурский залив. Для ценителей живой музыки в зале расположена сцена с роялем под арт-инсталляцией «Звездное небо». Каждая деталь интерьера помогает насладиться атмосферой уважаемого ресторана.

В основе кухни — авторский взгляд бренд-шефа Мирко Дзаго и шеф-повара Иньяцио Лайола, десертная карта — морской лейтмотив от шеф-кондитера Фатимы Салех и шеф-кондитера Розы Захарян



A LA CARTE

Меню – сплетение авторских рецептов, в основу которых легли преимущественно морепродукты. Вы найдете не только знакомые, но и «экзотические» для Дальнего Востока продукты. Автор меню – бренд-шеф ресторана “Бурный” Мирко Дзаго, который также является бренд-шефом ресторанов Onest, Аист, BroSn (г. Москва), La Fabbrica (г. Ростов-на-Дону) а также Иньяцио Лайола, шеф-повар ресторана “Бурный”.

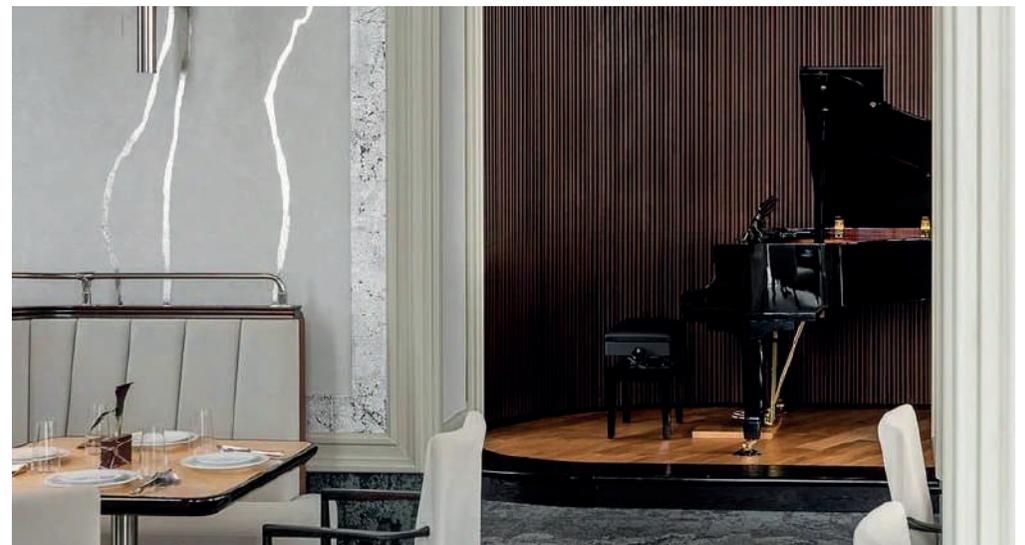
Десертная карта – морской лейтмотив Фатимы Салех (ТОП-5 шеф-кондитеров России по версии Завтрак Шефа) и Розы Захарян, шеф-кондитера ресторана “Бурный”.

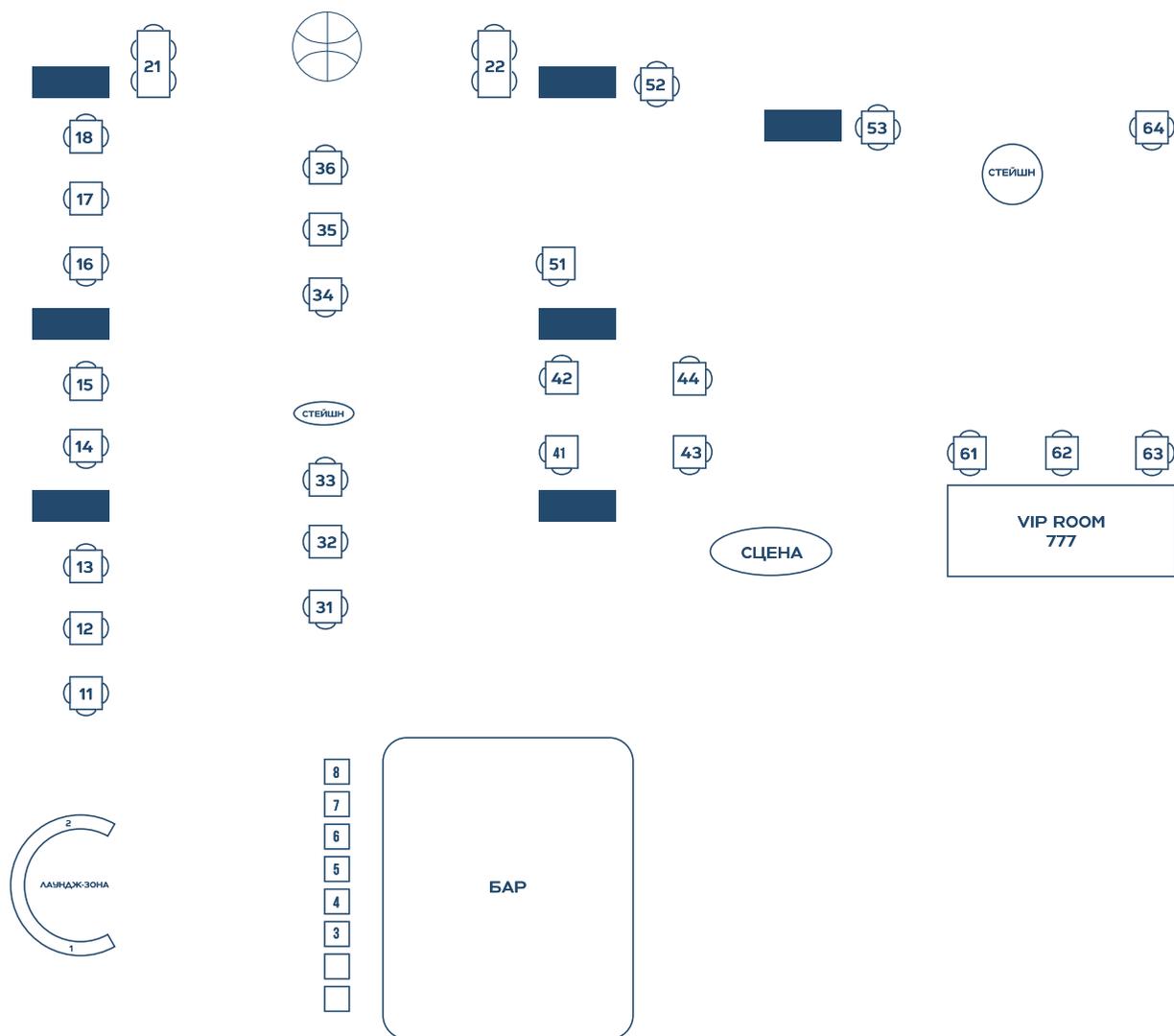
Среди хитов меню ресторана – таящий во рту марокканский осьминог, нежная утиная ножка конфи, свежий тартар из тунца и неповторимые десерты в морской эклетике – Сокровище Бурного, которое буквально горит у вас на глазах и дарит новый экспириенс вашим рецепторам.











S гостевая общая – 440 м2
S зала – 270 м2

Общая вместимость зала – 94 гостя
Общая вместить бара – 8 гостей
Общая посадка лаундж-зоны – 8 гостей

В зале есть сцена для живой музыки и выступления артистов, а также отдельная комната на 12 гостей с американской посадкой за общим столом и персонализированным обслуживанием

АРЕНДА ПЛОЩАДКИ

С 01.01 ДО 30.04, А ТАКЖЕ С 1.10 ПО 10.12

В БУДНИЕ:

300 000.-

В ВЫХОДНЫЕ:

700 000.-

+100 000 АРЕНДА
+ СЕРВИСНЫЙ СБОР

Заказ блюд осуществляется по основному и фуршетному меню, для адаптации блюд к вашему мероприятию необходимо предварительное согласование во время составления предзаказа.

АРЕНДА ПЛОЩАДКИ В СЕЗОН

С 1.05 ПО 01.10, А ТАКЖЕ С 10.12 ПО 31.12

В БУДНИЕ:

400 000.-

В ВЫХОДНЫЕ:

700 000.-

+100 000 АРЕНДА
+ СЕРВИСНЫЙ СБОР



ЭТАПЫ БРОНИРОВАНИЯ

1

Оформление заявки
и бронирование даты

2

Оформление
предзаказа

3

Внесение предоплаты 50%

4

Подбор подрядчиков для
выступлений при необходимости

5

Утверждение тайминга
мероприятия

6

Утверждение тайминга мероприятия,
утверждение подрядчиков



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛУГИ

Праздничный торт от шеф-кондитера ресторана Бурный Розы Захарян

Шеф-кондитер создаст для вас банкетные вариации десертов основного меню или разработает торт индивидуально для вас с вашей фирменной стилистикой.

Стоимость – по запросу.

Организация программы в ресторане

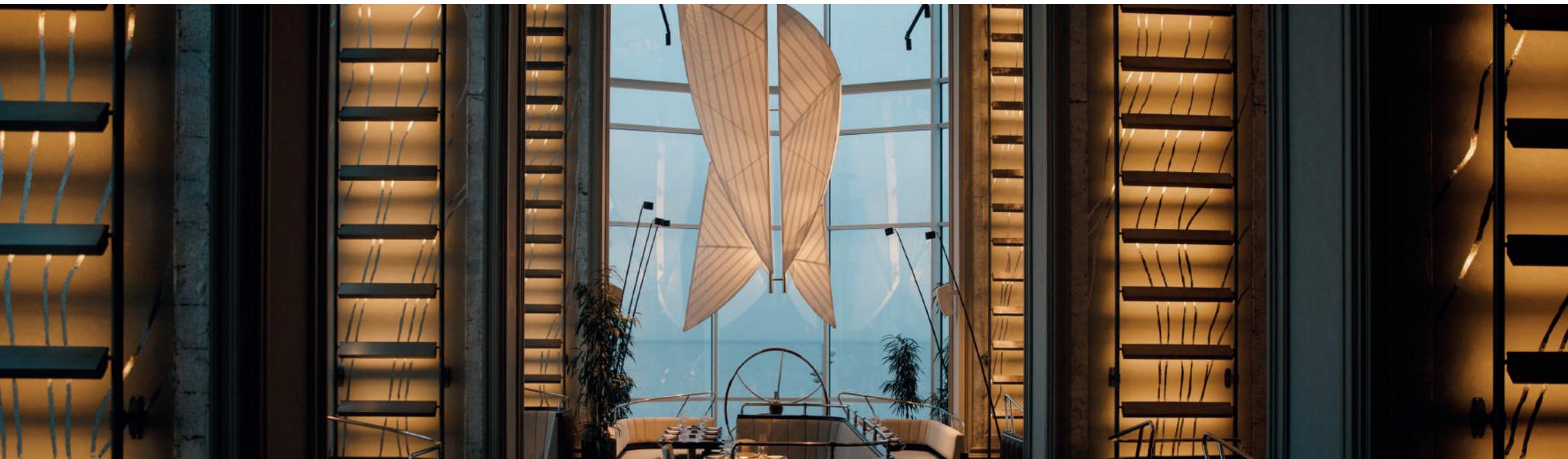
Найдем ведущих, группу, организуем фото- и видеосъемку вашего мероприятия.

Стоимость – по запросу.

Шоу-подача блюд от шефа

Шеф-повар проекта Евгений Лебедев разработает для вас индивидуальные шоу-подачи по запросу, а также презентует их на вашем мероприятии лично.

Стоимость – по запросу.



**ЗАБРОНИРОВАТЬ
ПЛОЩАДКУ ПОД
ВАШЕ МЕРОПРИЯТИЕ**

Казанцева Елизавета
директор ресторана Бурный

+7 908 447-31-28

e-mail: burnyrestaurant@gmail.com
[@burny.rest](https://www.instagram.com/burny.rest)
burnyrest.ru

Забронировать стол в ресторане Бурный

+7 991 068 88 88
+7 423 206 88 88

ул. Набережная, 13, ст1
МФК Бурный