



ВКУС
группа компаний

Бурбон

РЕСТОРАН



О РЕСТОРАНЕ



Ресторан европейской кухни “Бурбон”, расположен в самом центре Казани. Он наполнен легкой буржуазностью, томностью и ненавязчивостью. Интерьер ресторана коктейль из итальянского арт-деко и современной классики. Авторская люстра из более чем 700 хрустальных бокалов, необычный камин из оникса, итальянские и французские акценты на декор и многое другое воссоздают атмосферу элегантного ресторана в Париже.

ШЕФ-ПОВАР



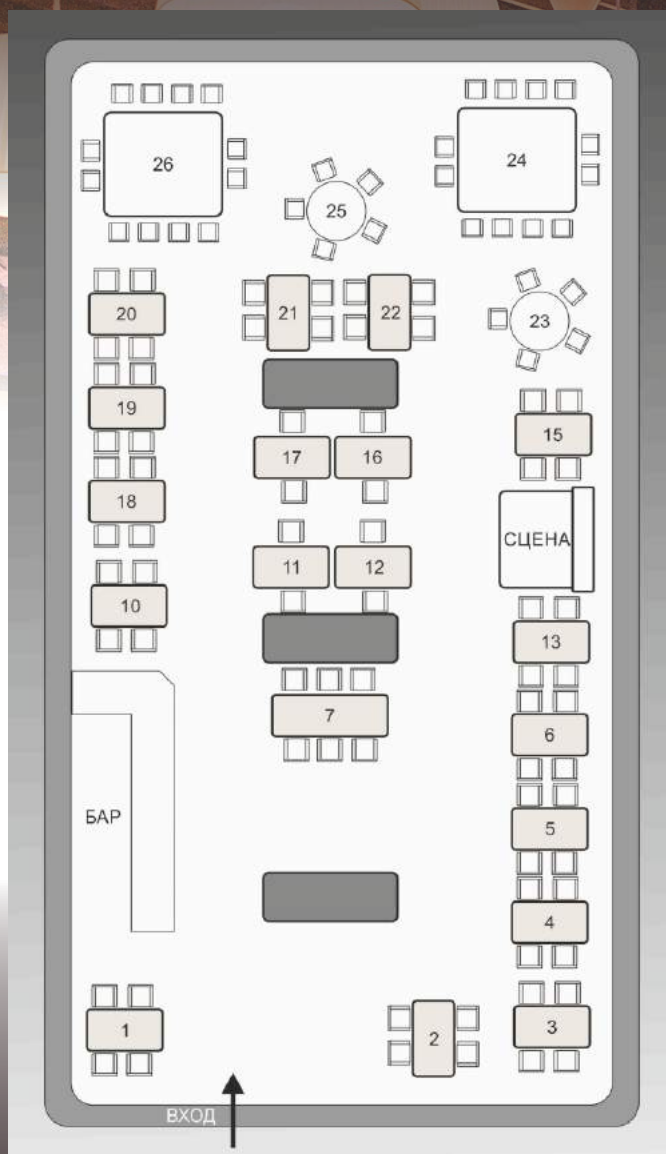
С сентября 2016 года ресторан "Бурбон" представляет для вас новое меню от шеф-повара Алексея Квасова.

Профессиональный путь Алексея Квасова в качестве повара начался в 2007 году в ресторане Аркадия Новикова "GQ bar". В 2008 году Алексей трудился поваром в ресторане «Дворянское гнездо».

В 2009 году получил колоссальный опыт в ресторане «Ностальжи» под руководством Жерома Риго. Уже в 22 года Алексей Квасов стал шеф-поваром. Работал в ресторанах "Сентябрь" и "Гринвич". Затем, по приглашению Константина Ивлева, переехал в Санкт-Петербург для открытия ресторана "Чаплин-Холл".

Там же открывал ресторан французской кухни "Legran" и "Legran Village". В 2015 году был приглашен в ресторан русской кухни в Калифорнии. Стиль Алексея Квасова можно определить так: соединение русской и европейской кулинарных традиций с добавлением современных технологий и азиатских акцентов.

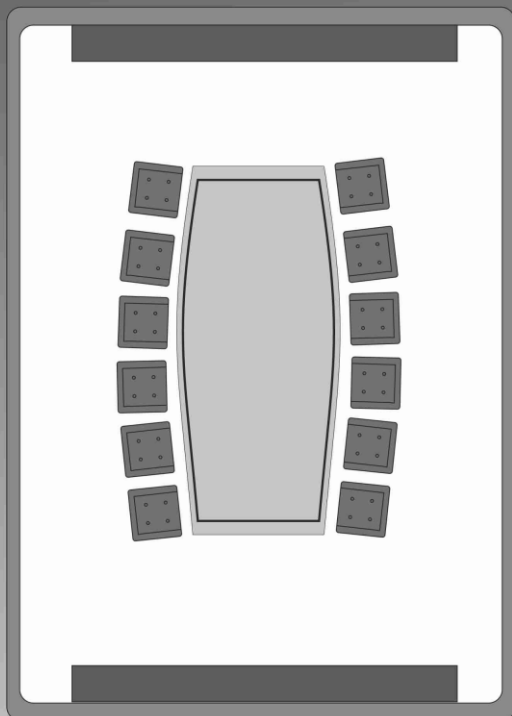
ИНТЕРЬЕР. ОСНОВНОЙ ЗАЛ



Классическая схема расстановки столов
120 персон

ИНТЕРЬЕР. VIP-ЗАЛ

Бурбон
РЕСТОРАН
VIP ЗАЛ



классическая схема посадки
12 персон

АНОНС И УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ БАНКЕТНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ

Декабрь

16	17	23	24	30
----	----	----	----	----

от 5000* руб. на человека:



+



депозит по меню и по бару
4500 руб.



программа
500 руб.

| живая музыка | выступление кавер группы | ведущий | интерактивные конкурсы |
| дед мороз | dj | фотограф |

начало программы в 20.00

Условия полного закрытия заведения под ваше мероприятие до 22.00:

Предзаказ от 500 000 Руб. + аренда оборудования 20 000

Условия полного закрытия заведения под ваше мероприятие до 23.00:

Предзаказ от 700 000 Руб. + аренда оборудования 20 000

Условия полного закрытия заведения под ваше мероприятие до 4.00:

Предзаказ от 1000 000 Руб. + аренда оборудования 20 000

*в зависимости от места расположения стола и количества человек на банкете

АНОНС И УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ БАНКЕТНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ

Декабрь

18	19	20	21	22	25	26	27	28	29
----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

от 2500* руб. на человека:



+



+



| выступление вокалистов | ведущий | интерактивные конкурсы |
| дед мороз | dj |

начало программы в 20.00

Условия полного закрытия заведения под ваше мероприятие до 22.00:
предзаказ от 300 000 Руб. + аренда оборудования 20 000

Условия полного закрытия заведения под ваше мероприятие до 4.00:
предзаказ от 500 000 Руб. + аренда оборудования 20 000

*в зависимости от дня недели

СЕТ МЕНЮ 2500 РУБ. НА ПЕРСОНУ (ИЗ РАСЧЕТА НА 4 ПЕРСОНЫ)



Меню
наименование

ВЫХОД



программа

Холодные закуски

Сельдь с картофелем и сладким луком	220
Мясное плато Россия	150
Фермерские сыры 1\2	140
Овощное плато	200
Фруктовая тарелка 1\2	400

Салаты

Оливье с телятиной	200
Салат с телятиной в имбирном соусе	200
Винегрет из печеных овощей с груздьями	260
Мимоза с копченой форелью и майонезом из белых грибов	240

Горячие закуски

Грибы томленные в сметане	180
---------------------------	-----

Горячее/мясо

Филе цыпленка с белыми грибами	300
Стейк из свинины с брусничным соусом	300

Горячее/рыба

Треска с овощами гриль	300
------------------------	-----

Напитки

морс из клюквы	300
----------------	-----

Хлебная корзина

150



**бутылка шампанского
на 4 человека**



СЕТ МЕНЮ 3000 РУБ. НА ПЕРСОНУ (ИЗ РАСЧЕТА НА 4 ПЕРСОНЫ)



Меню



программа



бутылка шампанского
на 4 человека



наименование

выход

Холодные закуски

Сельдь с картофелем и сладким луком	220
Мясное плато Россия	150
Рыбное ассорти	240
Ассорти сыров (Россия)	320

Овощное плато

Фруктовая тарелка 1\2	200
	500

Салаты

Оливье с томленой телятиной	200
Цезарь с цыпленком	240
Винегрет из печеных овощей с груздьями	260
Салат с копченой форелью и яйцом пашот	240

Горячие закуски

Запеченные кабачки с песто и томатами	200
---------------------------------------	-----

Горячее/мясо

Филе цыпленка с белыми грибами	300
Телятина с молодыми овощами и цитрусовым мисо	320

Горячее/рыба

Мурманская треска с картофельным пюре и соусом бербл	300
	300

Напитки

морс из клюквы	300
----------------	-----

Хлебная корзина

хлебная корзина	150
-----------------	-----

СЕТ МЕНЮ 3500 РУБ. НА ПЕРСОНУ (ИЗ РАСЧЕТА НА 4 ПЕРСОНЫ)



программа



бутылка шампанского
на 4 человека



Меню

Бурбон

РЕСТОРАН

наименование

ВЫХОД

Холодные закуска

Сельдь с картофелем и сладким луком	220
Мясное плато Италия	160
Холодец из телятины с квашенной капустой	250
Рыбное ассорти	240
Ассорти из Итальянских сыров	320
Моцарела с томатами, понзу и острым печеньем	280
Овощное плато	200
Фруктовая тарелка 1\2	500

Салаты

Оливье с вяленой уткой	200
Цезарь с цыпленком	240
Теплый салат с телятиной и лесными грибами	260
Салат с треской и яйцом пашот	290

Горячие закуска

Котлета по киевски с соусом из печеной клюквы	160
Мурманский кальмар с оливками и соусом из трав	160

Горячее/мясо

Филе цыпленка с белыми грибами	300
Утиная грудка с кремом из яблок	320

Горячее/рыба

Судак с кремом из кукурузы	260
----------------------------	-----

Напитки

морс из клюквы	300
----------------	-----

Хлебная корзина

хлебная корзина	150
-----------------	-----

КАРТА БАРА. ПРЕДНОВОГОДНЕЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Виски

0,7 White Horse	1200
0,7 Passport Scotch	1500
0,7 Jameson	2900

Ром

0,7 Ron Barcelo Blanco	1500
------------------------	-------------

Водка

0,5 Беленькая	700
0,5 Смирнов	900

Игристые вина

0,75 Chateau Tamagne	700
0,75 Lambrusco dell Emilia	900

Вина белые

0,75 Alazani Valley п/сл. Le Banquet Rouge	700
0,75 Mouelleux п/сл.	900
0,75 Rios Undurraga сух.	1200

Вина красные

0,75 Alazani Valley п/сл. Le Banquet Rouge	700
0,75 Mouelleux п/сл.	900
0,75 Rios Undurraga сух	1200

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ. ЗВУКОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



Спецификация оборудования ресторан "Бурбон"

Звуковое оборудование

Портальная система

Название	мощность	количество
Сателлиты TURBOSOUND TCS-152/96	600Вт	4 шт
Сабвуферы TURBOSOUND TCS-B218	1200Вт	4шт
Усилитель MC ² Audio T1000		2шт
Усилитель MC ² Audio T2000		2шт
Усилитель Powersoft Litemod		4шт
Матрица с процессором BSS BLU160		1 шт
Микшерный пульт ALLEN&HEATH ZED60-10FX		1 шт
Радиомикрофоны Shure PGX4/87beta		2шт

Система дозвучки по залу

Сателлиты ATHENS TCS62	175Вт	10шт
Сабвуферы ATHENS TCS110B	300Вт	3шт
Усилитель IcePower 1000ASP		4шт
Процессор Volta DSP 480		1 шт

Диджейское оборудование

Проигрыватели Pioneer CDJ 900 Nexus		2шт
Микшерный DJ пульт Pioneer DJM 900 Nexus		1 шт

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ. СВЕТОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



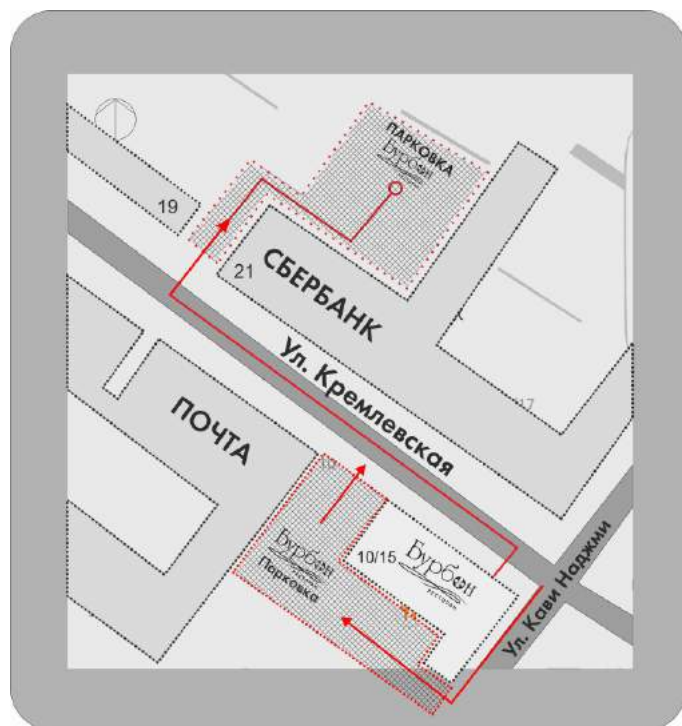
Спецификация оборудования ресторан "Бурбон"

Портальная система

Вращающаяся голова типа WASH SilverStar CYAN 4000PX SS635XCE	2шт
Вращающаяся голова типа WASH SilverStar CYAN 2000XE SS643XCE	1шт
Вращающаяся голова типа SPOT SilverStar INDIGO 3000XS SS628SC	6шт
Sunlite Suite 2 Economy Class интерфейс для управления светом	1шт

КОНТАКТЫ

Бурбон
РЕСТОРАН



Парковка при ресторане Бурбон :
С 06:00 до 18:00 на 10 парковочных мест
С 18:00 до 06:00 на 20 парковочных мест

АДРЕС : г. Казань, ул. Кремлевская, 10

Тел: +7 (843) 221 02 08

<http://vkus116.ru/bourbon>

e-mail: burbonkazan@vkus116.ru



@bourbon_kazan



<https://www.facebook.com/bourbonkazan/>



<https://vk.com/bourbonkazan>