



СТЕЙК  
-ХАУС

мясная лавка  
и ресторан

БАНКЕТ

# О РЕСТОРАНЕ

---

Ресторан с говорящим названием «СТЕЙК-ХАУС» открылся в историческом здании гостиницы «Исеть», одном из главных символов Екатеринбурга.

Теперь в образцовом примере эпохи конструктивизма - **правильные стейки, особенная атмосфера и вдохновляющий вид на вечерний город**

---

Здесь подают **одни из лучших обедов в городе**, а по вечерам в залах с зеркалами и хрустальными люстрами, уютным декором и комфортной мебелью устраивают званые ужины и винные дегустации.





## РАСПОЛОЖЕНИЕ, РЕЖИМ РАБОТЫ и ВОЗМОЖНОСТИ РАЗМЕЩЕНИЯ ГОСТЕЙ



---

**Наш адрес:**  
Екатеринбург,  
ПРОСПЕКТ ЛЕНИНА, 69/1

**Мы работаем:**  
пн-сб: 12оо-23оо  
вс: 13оо-23оо

---

**ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ПОСАДОЧНЫХ МЕСТ: 84**

---

**БАНКЕТЫ**

АМЕРИКАНСКИЙ ЗАЛ (большой) - до **45** гостей  
ЕВРОПЕЙСКИЙ ЗАЛ (малый) - до **30** гостей  
ВИП ЗАЛ - до **4** гостей

---

**БИЗНЕС-ЗАВТРАКИ:** до **45** гостей

---

**ФУРШЕТЫ:** до **100** гостей

---



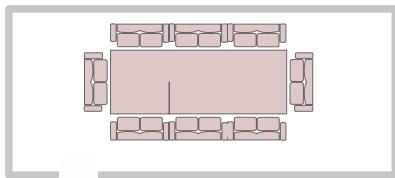
# ЕВРОПЕЙСКИЙ ЗАЛ

м а л ы й

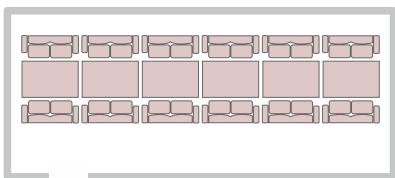


Элегантный зал.  
Идеальное место для проведения  
юбилея и свадьбы

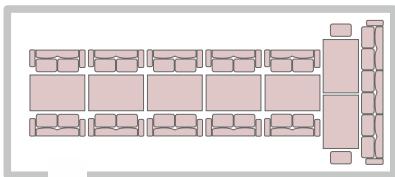
## ВАРИАНТЫ РАЗМЕЩЕНИЯ:



16 гостей



24 гостя



28 гостей





СТЕЙН  
ХАУС

мясная лавка

# ресторан

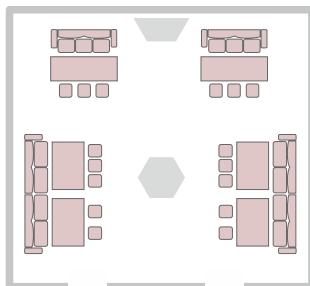
# АМЕРИКАНСКИЙ ЗАЛ

## БОЛЬШОЙ

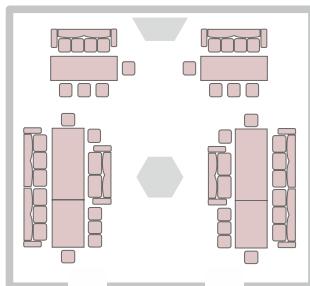


Торжественный зал с уютным декором и комфортной мебелью. Хорош для празднования важных событий и семейных вечеров.

### ВАРИАНТЫ РАЗМЕЩЕНИЯ:



30 гостей



45 гостей





# УСЛОВИЯ

При заказе банкета мы с удовольствием  
**примем у вас предоплату**  
**в размере 30% от стоимости заказа,**  
чтобы заказать и приготовить всё специально для вас!

**Заказ на банкетные блюда**  
принимаем заранее –**минимум за 3 дня.**

**Заказ торта без украшения** необходимо  
сделать **Минимум за 48 часов до мероприятия.**

**Кондитерский сбор:**  
1 000 рублей за 1 кг торта

**Пробковый сбор:**  
За каждую бутылку вина или шампанского (0,75л) - 2000 рублей  
За каждую бутылку водки (0,5л) - 2500 рублей  
За каждую бутылку другого крепкого алкогольного  
напитка (0,5л или 0,75л) - 3000 рублей

В стоимость банкета по предварительному заказу  
включаем **обслуживание 10%** для компаний от 15 человек.

При полном бронировании одного из залов, приготовим  
**Медовый торт с солёной карамелью и фундуком**  
**в подарок.**

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

## БАНКЕТНЫЙ АВТОРСКИЙ СЕТ

Шеф-повар **Игорь Шершнёв** создал гастрономический сет, который включает в себя несколько блюд, связанных между собой общей тематикой, творческим подходом как в приготовлении, так и в подаче.

Готовим при заказе от 6 персон и предварительному заказу за 2 дня до мероприятия.

**КРУДО ИЗ ГРЕБЕШКА**

**ТАРТАР С ТРЮФЕЛЬНЫМ АЙОЛИ НА БРИОШИ**

**ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ С ПАСТРАМИ И ПЕЧЁНЫМ АВОКАДО**

**ПИРОГ С ПАСТРАМИ И СОУСОМ ИЗ СМОРЧКОВ**

**СТЕЙК МАЧЕТЕ С АВОКАДО ГРИЛЬ И ТОМАТАМИ КОНФИ**

770г | 4300--

# ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

## МИНИ-БРУСКЕТТА С РОСТБИФОМ

1шт | 45г | 250.-



## МИНИ-БРУСКЕТТА С ТАРТАРОМ

1шт | 45г | 130.-



## БРИ С ТРЮФЕЛЕМ И ВЯЛЕНЫМ ВИНОГРАДОМ

1шт | 30г | 220.-



**ЭКЛЕРЫ  
С КРАБОМ**

1шт | 30г | 290.-



**ПРОФИТРОЛИ  
С «ОЛИВЬЕ»**

с телячим языком

1шт | 30г | 130.-



**ПРОФИТРОЛИ  
С КУРИНЫМ ПАШТЕТОМ**

и брусничным конфитюром

1шт | 35г | 130.-



**ПРОФИТРОЛИ  
СО СЛАБОСОЛЁНЫМ  
ЛОСОСЕМ**

и трюфельным муссом

1шт | 30г | 210.-





**МИНИ-СЭНДВИЧ  
С ПАСТРАМИ**

1шт | 60г | 290.-



**КАНАПЕ  
С ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНОЙ**

и сезонными фруктами

1шт | 35г | 210.-

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

## ДОСКА ФЕРМЕРСКИХ СЫРОВ И МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ

(parmский окорок,  
чоризо, коппа парма,  
горгонзола, монблан,  
пармеджано реджано,  
гриссини,  
оливки каламата)

430г | 3100.-



## ЛОСОСЬ СЛАБОЙ СОЛИ

120/40г | 1700.-



# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



## ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА

(ананас, мандарин, виноград, киви)

2000г | 2500.-



## «ОЛИВЬЕ» С ТЕЛЯЧЬИМ ЯЗЫКОМ

500г | 1150.-

## ТРАДИЦИОННЫЙ САЛАТ С КАЛЬМАРОМ

500г | 1150.-



## ТАРЕЛКА СЕЗОННЫХ ОВОЩЕЙ

(помидоры, огурцы, редис,  
фриллис, болгарский перец,  
спелые помидоры)

400г | 570.-



## АССОРТИ МАРИНОВАННЫХ ОВОЩЕЙ

(солёные огурцы, маринованные томаты,  
капуста по-грузински, маринованный белый  
и красный чеснок, острый перец пепперони  
и черемша)

470г | 890.-



## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



### НОГА ЯГНЁНКА, МАРИНОВАННАЯ В АДЖИКЕ И ПРЯНЫХ СПЕЦИЯХ,

приготовленная в американской печи  
с овощами гриль (вес блюда на фото 4,3 кг)

1000/300г | 5500.-



### БРИСКЕТ С ПЕЧЁНЫМ КАРТОФЕЛЕМ

(вес блюда на фото 1,15 кг)

1000/760г | 6300.-



### СИБАС, ЗАПЕЧЁННЫЙ С ТОМАТАМИ,

розмарином и разными овощами

450/450/100г | 5500.-

**СМЕТАННИК  
ПО ДОМАШНЕМУ РЕЦЕПТУ**

со свежей голубикой

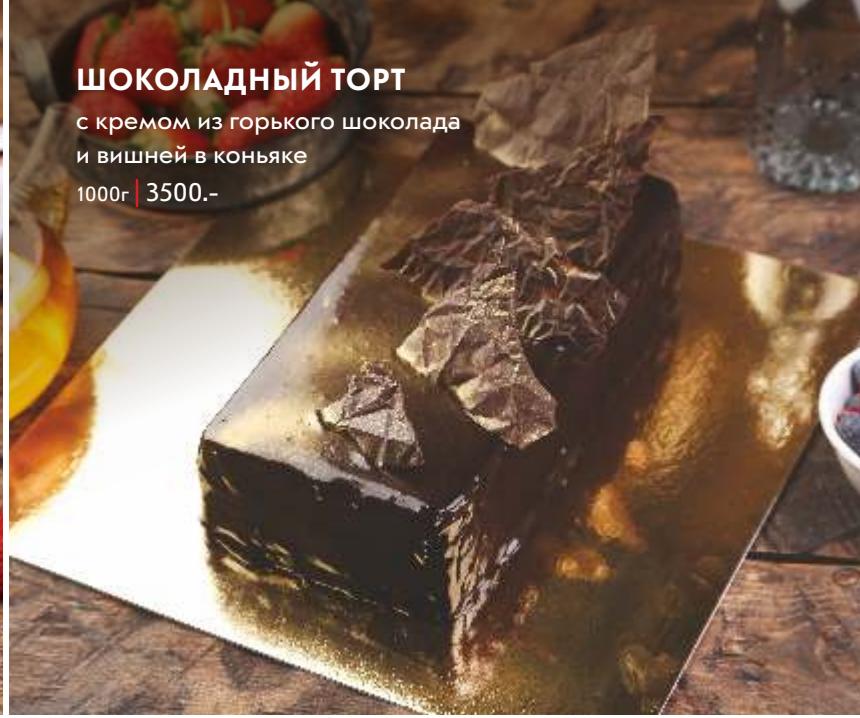
1000г | 4200.-



**ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ**

с кремом из горького шоколада  
и вишней в коньяке

1000г | 3500.-



**ЭСТЕРХАЗИ**

1000г | 3500.-



**МЕДОВЫЙ ТОРТ**

с солёной карамелью  
и фундуком

1000г | 3000.-



**ТОРТЫ**