



**СТЕЙК
-ХАУС**
мясная лавка
и ресторан

Б А Н К Е Т

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 **званные ужины и винные дегустации.**





РАСПОЛОЖЕНИЕ, РЕЖИМ РАБОТЫ и ВОЗМОЖНОСТИ РАЗМЕЩЕНИЯ ГОСТЕЙ



Наш адрес:
Екатеринбург,
ПРОСПЕКТ ЛЕНИНА, 69/1

Мы работаем:
пн-сб: 1200-2300
вс: 1300-2300

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



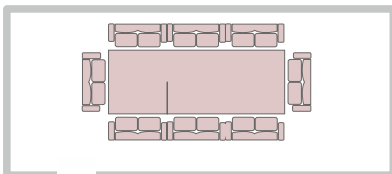
ЕВРОПЕЙСКИЙ ЗАЛ

м а л ы й

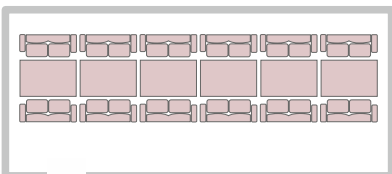


Элегантный зал.
Идеальное место для проведения
юбилея и свадьбы

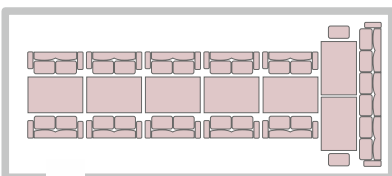
ВАРИАНТЫ РАЗМЕЩЕНИЯ:



16 гостей



24 гостя



28 гостей





АМЕРИКАНСКИЙ ЗАЛ

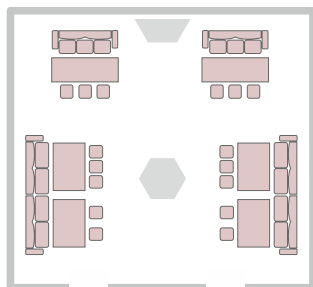
б о л ь ш о й



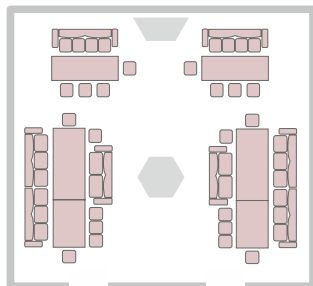
Торжественный зал с уютным декором и комфортной мебелью. Хорош для празднования важных событий и семейных вечеров.



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.-

**МИНИ-БРУСКЕТТА
С РОСТБИФОМ**

1 шт | 45г | 250.-



**МИНИ-БРУСКЕТТА
С ТАРТАРОМ**

1 шт | 45г | 130.-



**БРИ С ТРЮФЕЛЕМ
И ВЯЛЕНЫМ ВИНОГРАДОМ**

1 шт | 30г | 220.-



ЭКЛЕРЫ С КРАБОМ

1 шт | 30г | 290.-



ПРОФИТРОЛИ С «ОЛИВЬЕ»

с телячьим языком

1 шт | 30г | 130.-



ПРОФИТРОЛИ С КУРИНЫМ ПАШТЕТОМ

и брусничным конфитюром

1 шт | 35г | 130.-



ПРОФИТРОЛИ СО СЛАБОСОЛЁНЫМ ЛОСОСЕМ

и трюфельным муссом

1 шт | 30г | 210.-





**МИНИ-СЭНДВИЧ
С ПАСТРАМИ**

1шт | 60г | 290.-



**КАНАПЕ
С ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНОЙ**

и сезонными фруктами

1шт | 35г | 210.-

**ДОСКА
ФЕРМЕРСКИХ
СЫРОВ
И МЯСНЫХ
ДЕЛИКАТЕСОВ**

(пармский 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)

2000r | 2500.-

ТРАДИЦИОННЫЙ САЛАТ С КАЛЬМАРОМ

500r | 1150.-

«ОЛИВЬЕ» С ТЕЛЯЧИМ ЯЗЫКОМ

500r | 1150.-



ТАРЕЛКА СЕЗОННЫХ ОВОЩЕЙ

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

400г | 570.-



АССОРТИ МАРИНОВАННЫХ ОВОЩЕЙ

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

470г | 890.-





**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.-

**СИБАС,
ЗАПЕЧЁННЫЙ С ТОМАТАМИ,**
розмарином и разными овощами
450/450/100г | 5500.-



**БРИСКЕТ
С ПЕЧЁНЫМ КАРТОФЕЛЕМ**
(вес блюда на фото 1,15 кг)
1000/760г | 6300.-



СМЕТАНИК 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.-

