



**СТЕЙК
-ХАУС**
мясная лавка
и ресторан

**БАНКЕТНОЕ
ПРЕДЛОЖЕНИЕ**

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.**





БАНКЕТНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ

■ МЫ РАБОТАЕМ:

ПН-ЧТ 12:00-22:00 | ПТ-СБ -12:00-23:00 | ВС 13:00-22:00

■ РАЗМЕЩЕНИЕ:

АМЕРИКАНСКИЙ ЗАЛ (большой) до **45** гостей

ЕВРОПЕЙСКИЙ ЗАЛ (малый) до **30** гостей

VIP-ЗАЛ до **4** гостей

■ ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ПОСАДОЧНЫХ МЕСТ: **84**

■ МУЗЫКАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕЛЕВИЗОР БЕСПЛАТНО

■ ОПЛАТА:

на расчётный счёт, наличными, безналom

■ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦЕНЫ НА АЛКОГОЛЬ*

*предложение для именинников

ЕВРОПЕЙСКИЙ ЗАЛ

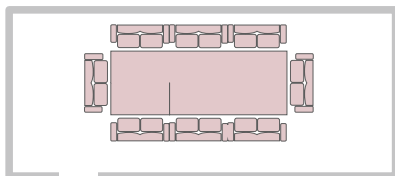
м а л ы й



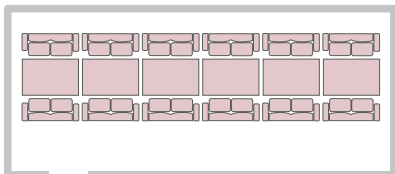
Элегантный зал.

Идеальное место для проведения юбилея и свадьбы

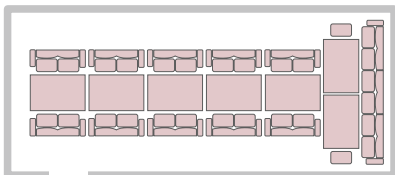
ВАРИАНТЫ РАЗМЕЩЕНИЯ:



16 гостей



24 гостя



28 гостей

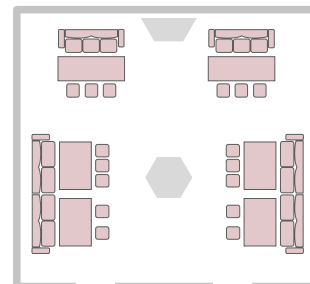
АМЕРИКАНСКИЙ ЗАЛ

б о л ь ш о й

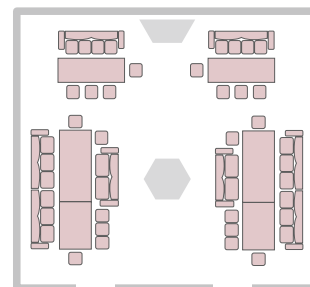


Торжественный зал с уютным декором и комфортной мебелью. Хорош для празднования важных событий и семейных вечеров.

ВАРИАНТЫ РАЗМЕЩЕНИЯ:



30 гостей



45 гостей

БОЛЬШОЙ ЗАЛ ДО 12 ГОСТЕЙ



БОЛЬШОЙ ЗАЛ ДО 50 ГОСТЕЙ ЗА РАЗНЫМИ СТОЛАМИ



БОЛЬШОЙ ЗАЛ ДО 24 ГОСТЕЙ



МАЛЫЙ ЗАЛ ОТ 20 ГОСТЕЙ





УСЛОВИЯ

■ ПРЕДОПЛАТА:

При оплате банкета наличными
или безналичными **30% от суммы заказа;**
при оплате по расчётному счёту **100% предоплата.**

- Заказ на банкетные блюда и торты
принимает **за 72 часа до начала 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!

БАНКЕТЫ ПОД КЛЮЧ

1 ВАРИАНТ:

МАСТЕР-КЛАСС ОТ ИГОРЯ ШЕРШНЁВА

Для каждого участника мы подготавливаем собственную рабочую зону со всем необходимым инвентарём.

Все блюда программы гости готовят сами, руководствуясь советами и ценными указаниями шеф-повара.

Продолжительность мастер-класса 1,5-2 часа, после чего мы накроем для гостей стол, на который подадим все приготовленные блюда и вино.

МЕНЮ

Классический тартар с солодовым багетом
Стейк на выбор:
мачете, фланк, миньон или нью-йорк
Бокал вина

Стоимость участия
5000 рублей с человека.

2 ВАРИАНТ:

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ УЖИН

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.

МЕНЮ

Круто из гребешка
Тартар с трюфельным айоли на бриоши
Запечённый камамбер с трюфелем и виноградом
Вяленая утка с козьим сыром, запечённой свеклой и сорбетом из вишни
Стейк мачете с авокадо гриль и томатами конфи

Стоимость участия
4500 рублей с человека.

3 ВАРИАНТ:

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ УЖИН С ВИННЫМ СОПРОВОЖДЕНИЕМ

Шеф-повар Игорь Шершнёв создал гастрономический сет, а сомелье Диана Конобевская подобрала идеальное винное сопровождение, в котором блюдо помогает раскрыть характер вина, а вино, в свою очередь, дополняет вкус блюда, балансирует его и позволяет заметить новые оттенки.

У каждой пары — своя логика и свой гастрономический сюжет, 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.

5 авторских блюд в сопровождении
5 бокалов вина.

Стоимость участия
7500 рублей с человека.

4 ВАРИАНТ:

ВАШЕ УНИКАЛЬНОЕ СОБЫТИЕ

Ведущий мероприятия -
конкурсная программа, развлечение гостей -
72 000 рублей.

Банкетный диджей
(в стоимость входит оборудование)
42 000 рублей.

Артисты - певица или певец
с танцевальной программой,
программа рассчитана
на 1,5 часа (3 блока по 20 минут) -
40 000 рублей.
(без учета стоимости оборудования).

Новогоднее предложение:
Поздравление Деда Мороза и Снегурочки -
программа рассчитана на 60 минут -
36 000 рублей.

Декор и оформление зала -
от 5 000 рублей.

**МИНИ-БРУСКЕТТА
С РОСТБИФОМ**

1 шт | 45г | 250.-



**БРИ С ТРЮФЕЛЕМ
И ВЯЛЕНЫМ ВИНОГРАДОМ**

1 шт | 30г | 220.-



**МИНИ-БРУСКЕТТА
С ТАРТАРОМ**

1 шт | 45г | 150.-



ЭКЛЕРЫ С КРАБОМ

1шт | 30г | 320.-



ПРОФИТРОЛИ С «ОЛИВЬЕ»

и ГОВЯДИНОЙ

1шт | 30г | 130.-



ПРОФИТРОЛИ С КУРИНЫМ ПАШТЕТОМ

и брусничным конфитюром

1шт | 35г | 130.-



ПРОФИТРОЛИ СО СЛАБОСОЛЁНЫМ ЛОСОСЕМ

и трюфельным муссом

1шт | 30г | 190.-





**МИНИ-СЭНДВИЧ
С ПАСТРАМИ**

1шт | 60г | 320.-



**КАНАПЕ
С ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНОЙ**

и сезонными фруктами

1шт | 35г | 190.-

**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.-





ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА

(ананас, мандарин, виноград, киви)

2000г | 2500.-

ТРАДИЦИОННЫЙ САЛАТ С КАЛЬМАРОМ

500г | 1350.-

«ОЛИВЬЕ» С ГОВЯДИНОЙ

500г | 1250.-



ТАРЕЛКА СЕЗОННЫХ ОВОЩЕЙ

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

400г | 590.-



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 | 5900.-

**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 | 6900.-



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.-



ПРИМЕР ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО ЗАКАЗА НА 10 ЧЕЛОВЕК

СТЕЙК-ХАУС
мясная лавка
и ресторан

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	Выход, г.	Кол-во	Общий выход, г.	Цена	Сумма
Салат с тунцом татаки	220	4	880	890	3560
Доска фермерских сыров и мясных деликатесов (пармский окорок, чоризо, коппа парма, горгонзола, монблан, пармеджано реджано, грисини, оливки каламата)	430	1	430	3100	6200
«Цезарь» с цыплёнком	230	4	920	790	3160
Хрустящие баклажаны с сыром страчателла	230	4	920	570	2280
ДОМАШНЯЯ ВЫПЕЧКА	Выход, г.	Кол-во	Общий выход, г.	Цена	Сумма
Ржаной или тыквенный ремесленный хлеб	140	2	280	350	700
Сливочное масло с четверговой солью	20	1	20	110	110
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	Выход, г.	Кол-во	Общий выход, г.	Цена	Сумма
Бефстроганов с пюре и белыми грибами	270	5	1350	1050	5250
Утиная грудка с гратеном из картофеля и с белыми грибами	300	5	1500	1250	6250
НАПИТКИ	Выход, мл	Кол-во	Общий выход, мл	Цена	Сумма
Инкерман Кокур, Зеро Дозаж, Экстра Брют (Россия)	750	1	750	2400	2400
Ноуворси Шираз, Ауствайн Экспортс (Австралия)	750	1	750	4140	4140
Вода Боржоми (газ, Грузия)	500	3	1500	300	900
Вода Даусуз (н/газ., Россия)	500	3	1500	300	900

-50%
НА ВИНО
в день рождения
и 7 дней после

При полном
закрытии зала
ДАРИМ ТОРТ



Общий выход блюд - 6,28 кг.
Выход на одного гостя - 630 г.
Средний чек на гостя - 3264 руб.
Общая сумма заказа - 32 640 руб.

В стоимость банкета
по предварительному заказу на компанию
от 15 человек включаем 10%
за обслуживание по итоговой сумме счета

ПРИМЕР ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО ЗАКАЗА НА 10 ЧЕЛОВЕК

СТЕЙК-ХАУС
мясная лавка
и ресторан

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	Выход, г.	Кол-во	Общий выход, г.	Цена	Сумма
Доска фермерских сыров и мясных деликатесов (пармский окорок, чоризо, коппа парма, горгонзола, монблан, пармеджано реджано, грисини, оливки каламата)	430	2	860	3100	6200
Профитроли со слабосолёным лососем и трюфельным муссом	30	10	300	190	1900
Тарелка мясных деликатесов из дичи	115	2	230	870	1740
Брускетта с крабом	200	3	600	1050	3150
Салат в греческом стиле (в стол)	245	3	735	650	1950
«Оливье» с телячьим языком (в стол)	500	2	1000	1250	2500

ДОМАШНЯЯ ВЫПЕЧКА	Выход, г.	Кол-во	Общий выход, г.	Цена	Сумма
Ржаной или тыквенный ремесленный хлеб	140	2	280	350	700
Сливочное масло с четверговой солью	20	1	20	110	110

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	Выход, г.	Кол-во	Общий выход, г.	Цена	Сумма
Филе-миньон с зелёным пюре, бок-чой и белыми грибами	300	5	1500	1790	8950
Утиная грудка с гратеном из картофеля и с белыми грибами	300	3	900	1250	3750
Палтус с зелёными овощами и соусом из лука-порей	270	2	540	1650	3300

НАПИТКИ	Выход, мл	Кол-во	Общий выход, мл	Цена	Сумма
Совиньон Блан Левитейшн (Новая Зеландия)	750	1	750	3900	3900
Кьянти Витис Ностра (Италия)	750	1	750	4500	4500
Вода Боржоми (газ, Грузия)	500	2	1000	300	600
Вода Даусуз (н/газ., Россия)	500	2	1000	300	600
Клюквенный морс	1000	3	3000	650	1950

-50%
НА ВИНО
в день рождения
и 7 дней после

При полном
закрытии зала
ДАРИМ ТОРТ



Общий выход блюд - 6,665 кг.
Выход на одного гостя - 670 г.
Средний чек на гостя - 4499 руб.
Общая сумма заказа - 44 990 руб.

В стоимость банкета
по предварительному заказу на компанию
от 15 человек включаем 10%
за обслуживание по итоговой сумме счета

ПРИМЕР ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО ЗАКАЗА НА 10 ЧЕЛОВЕК

ВЕЛКОМ ЗОНА	Выход, г.	Кол-во	Общий выход, г.	Цена	Сумма
Фруктовая тарелка (ананас, мандарин, виноград, киви)	2000	1	2000	2500	2500
Профитроли с куриным паштетом и брусничным конфитюром	35	10	350	130	1300
Мини-брускетта с ростбифом	45	10	450	250	2500
Бри с трюфелем и вяленым виноградом	30	10	300	220	2200
Мартини Просекко (Италия)	750	2	1500	3700	7400
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	Выход, г.	Кол-во	Общий выход, г.	Цена	Сумма
Доска фермерских сыров и мясных деликатесов (пармский окорок, чоризо, коппа парма, горгонзола, монблан, пармеджано реджано, грисини, оливки каламата)	430	2	860	3100	6200
Хрустящие баклажаны с сыром страчателла (в стол)	230	3	690	570	1710
Тарелка сезонных овощей (помидоры, огурцы, редис, зелень, болгарский перец)	400	2	800	590	1180
Брускетта с крабом	200	3	600	1050	3150
Фирменный биф-салат с кинзой и пряными огурцами	200	3	600	1150	3450
«Оливье» с телячьим языком (в стол)	500	3	1500	1250	3750
ДОМАШНЯЯ ВЫПЕЧКА	Выход, г.	Кол-во	Общий выход, г.	Цена	Сумма
Ржаной или тыквенный ремесленный хлеб	140	2	280	350	700
Сливочное масло с четверговой солью	20	1	20	110	110
ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА С ПОДАЧЕЙ ОТ ШЕФ ПОВАРА	Выход, г.	Кол-во	Общий выход, г.	Цена	Сумма
Рёбра «Кальби» с соусом Барбекю и салатом из цветных томатов с зеленью	2500	1	2500	10900	10900
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	Выход, г.	Кол-во	Общий выход, г.	Цена	Сумма
Палтус с зелёными овощами и соусом из лука-порей	270	2	540	1650	3300
Стейк «Мачете» с авокадо гриль и томатами конфи	250	5	1250	1990	9950
Утиная грудка с гратеном из картофеля и с белыми грибами	300	3	900	1250	3750
НАПИТКИ	Выход, мл	Кол-во	Общий выход, мл	Цена	Сумма
Рислинг Хэрбстлихт Трокен (Германия)	750	2	1500	4500	9000
Ноузворси Шираз Ауствайн Экспортс (Австралия)	750	2	1500	4140	8280
Белуга Нобл (Россия, Мариинск)	50	10	500	420	4200
Вода Боржоми (газ, Грузия)	500	5	2500	300	1500
Клюквенный морс	1000	2	2000	650	1300

-50%
НА ВИНО
в день рождения
и 7 дней после

При полном
закрытии зала
ДАРИМ ТОРТ



Общий выход блюд - 15,12 кг.
Выход на одного гостя - 1,51 г.
Средний чек на гостя - 7232 руб.
Общая сумма заказа - 72 320 руб.

В стоимость банкета
по предварительному заказу на компанию
от 15 человек включаем 10%
за обслуживание по итоговой сумме счета



ЖДЁМ ВАС И ВАШИХ ГОСТЕЙ!

Каждый банкет в нашем ресторане — это не просто ужин, а настоящее гастрономическое событие. Сделайте ваш важный день по-настоящему особенным и незабываемым вместе с нами.

ЗАБРОНИРОВАТЬ МЕРОПРИЯТИЕ
ИЛИ УТОЧНИТЬ ДЕТАЛИ
можно по телефону +7 (982) 607-51-19
Адрес: Екатеринбург, ул. Ленина д. 69/1

САЙТ
РЕСТОРАНА



СВЯЗАТЬСЯ
С МЕНЕДЖЕРОМ

