



**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 **званые 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

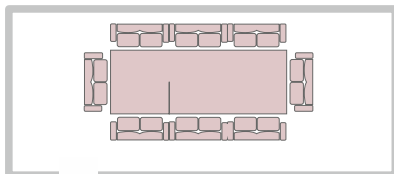
м а л ы й



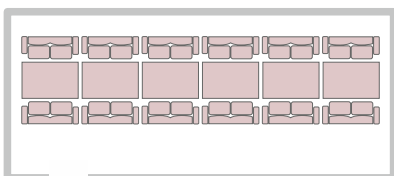
Элегантный зал.
Идеальное место для проведения
юбилея и свадьбы



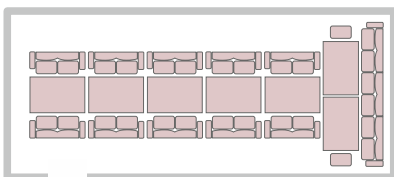
ВАРИАНТЫ РАЗМЕЩЕНИЯ:



16 гостей



24 гостя



28 гостей





СТЕЙК-ХАУС
мясная лавка
и ресторан

АМЕРИКАНСКИЙ ЗАЛ

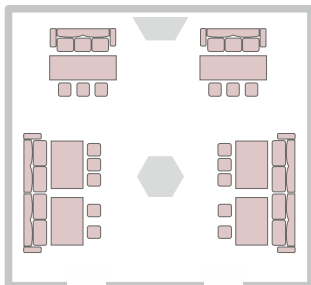
б о л ь ш о й



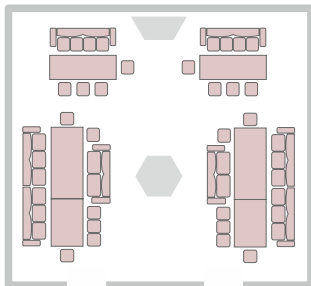
Торжественный зал с уютным декором и комфортной мебелью. Хорош для празднования важных событий и семейных вечеров.



ВАРИАНТЫ РАЗМЕЩЕНИЯ:



30 гостей



45 гостей





УСЛОВИЯ



При заказе банкета мы с удовольствием **примем у вас предоплату в размере 60% стоимости заказа**, чтобы заказать и приготовить все специально для вас!

Заказ на банкетные блюда

принимаем заранее – **минимум за 3 дня.**

Заказ торта без украшения необходимо сделать **минимум за 24 часа до мероприятия.**

Пробковый сбор:

За каждую бутылку вина или шампанского (0,75л) - 1500 рублей

За каждую бутылку водки (0,5л) - 2000 рублей

За каждую бутылку другого крепкого алкогольного напитка (0,5л) 2500 рублей

В стоимость банкета по предварительному заказу включаем **обслуживание 10%**

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 | 3900.-

**МИНИ-БРУСКЕТТА
С РОСТБИФОМ**

1шт | 45г | 210.-



**МИНИ-СЭНДВИЧ
С ПАСТРАМИ**

1шт | 60г | 270.-



**МИНИ-БРУСКЕТТА
С ТАРТАРОМ**

1шт | 45г | 120.-



**БРИ С ТРЮФЕЛЕМ
И ВЯЛЕНЫМ ВИНОГРАДОМ**

1шт | 30г | 190.-



**ПРОФИТРОЛИ
СО СЛАБОСОЛЁНЫМ
ЛОСОСЕМ**

и трюфельным муссом

1шт | 30г | 195.-



**ПРОФИТРОЛЛИ
С «ОЛИВЬЕ»**

с телячьим языком

1шт | 30г | 120.-



**ПРОФИТРОЛИ
С КУРИНЫМ ПАШТЕТОМ**

и брусничным конфитюром

1шт | 35г | 120.-



**КАНАПЕ
С ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНОЙ**

и сезонными фруктами

1шт | 35г | 190.-





ТАРЕЛКА ФРУКТОВ И ЯГОД

(мякоть апельсина, мякоть грейпфрута, зеленые яблоки, груша дюшес, киви, голубика, клубника, мята)

430г | 950.-

АССОРТИ МАРИНОВАННЫХ ОВОЩЕЙ

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

470г | 830.-

ТАРЕЛКА СЕЗОННЫХ ОВОЩЕЙ

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

400г | 500.-



**ДОСКА
ФЕРМЕРСКИХ
СЫРОВ
И МЯСНЫХ
ДЕЛИКАТЕСОВ**

(пармский окорок,
чоризо, коппа парма,
горгонзола, монблан,
пармеджано реджано,
гриссини,
оливки каламата)
430г | 2800.-



**ЛОСОСЬ
СЛАБОЙ
СОЛИ**

120/40г | 1500.-





**НОГА ЯГНЁНКА,
МАРИНОВАННАЯ В АДЖИКЕ
И ПРЯНЫХ СПЕЦИЯХ,**
приготовленная в американской печи
с овощами гриль (вес блюда на фото 4,3 кг)
1000/300г | 4200.-

**СИБАС,
ЗАПЕЧЁННЫЙ С ТОМАТАМИ,
розмарином и разными овощами**
450/450/100г | 4200.-



**БРИСКЕТ
С ПЕЧЁНЫМ КАРТОФЕЛЕМ**
(вес блюда на фото 1,15 кг)
1000/760г | 5900.-



**СМЕТАНИК
ПО ДОМАШНЕМУ РЕЦЕПТУ**

со свежей голубикой

1000г | 3900.-



**МОРКОВНЫЙ ТОРТ
СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ,**

орехами и пряными специями

1000г | 2500.-



**«НАПОЛЕОН»
С ЗАВАРНЫМ
КРЕМОМ**

1000г | 3900.-



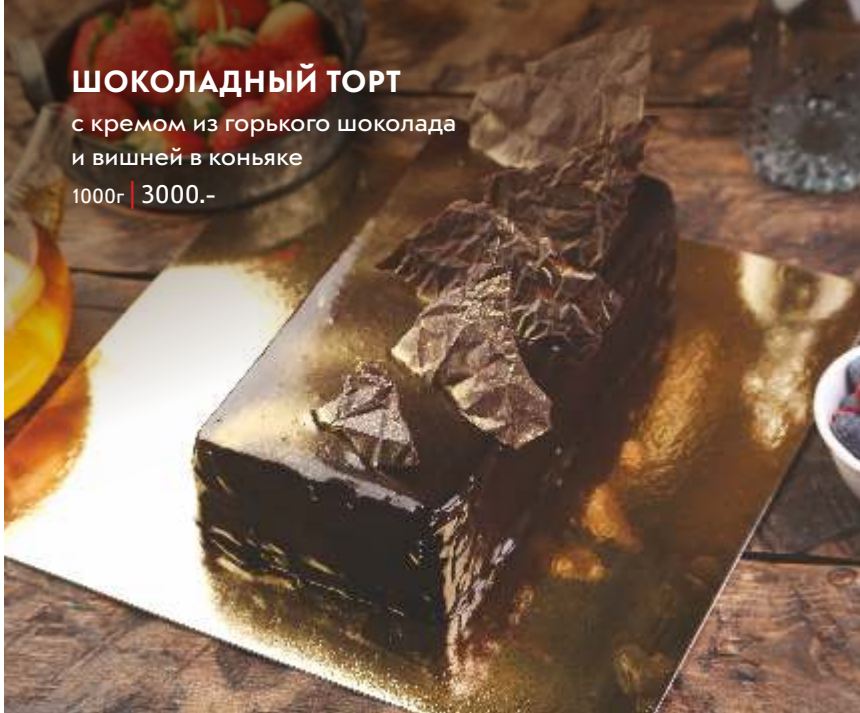
**«КРАСНЫЙ БАРХАТ»
С НЕЖНЫМ
СЫРНЫМ КРЕМОМ**

1000г | 2500.-



ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ

с кремом из горького шоколада
и вишней в коньяке
1000г | 3000.-



МЕДОВЫЙ ТОРТ

1000г | 2500.-



ЧИЗКЕЙК С БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ

(классический невыпечный десерт)
1000г | 2900.-



ЧИЗКЕЙК «САН СЕБАСТЬЯН»

1000г | 2900.-

