

# СТЕЙК-ХАУС

мясная лавка  
и ресторан





# 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.**

Знатоки говорят, что в «Стейк-Хаусе» подают лучшие обеды в городе, а по вечерам в залах с зеркалами и хрустальными люстрами, уютным декором и комфортной мебелью устраивают званые ужины и винные дегустации.

# О РЕСТОРАНЕ

## АДРЕС

Проспект Ленина, 69\1

## ЧАСЫ РАБОТЫ

**с воскресенья по четверг**  
с 12:00 до 00:00

**с пятницы по субботу**  
с 12:00 до 02:00

**ВСЕГО ПОСАДОЧНЫХ МЕСТ - 94**

**БАНКЕТЫ** Американский (большой) зал  
Европейский (малый) зал  
ВИП зал

**ДО 60 ГОСТЕЙ**  
**ДО 30 ГОСТЕЙ**  
**ДО 4х ГОСТЕЙ**

**БИЗНЕС-ЗАВТРАКИ**

**ДО 45 ГОСТЕЙ**

**ФУРШЕТЫ**

**ДО 120 ГОСТЕЙ**

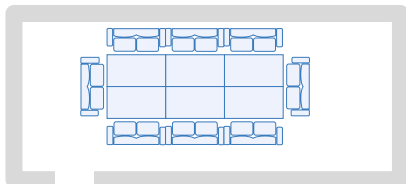




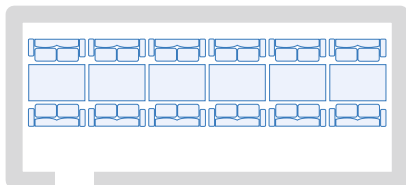
# МАЛЫЙ ЗАЛ

Элегантный зал -  
идеальное место для проведения  
юбилея или свадьбы

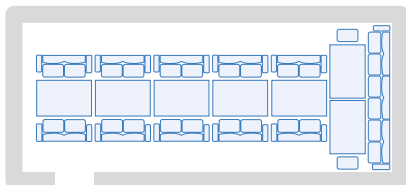
16 посадочных мест



24 посадочных места



28 посадочных мест



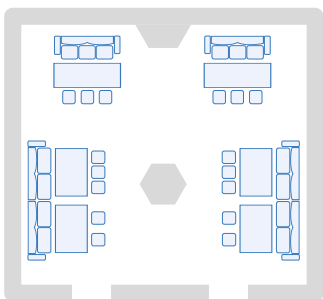




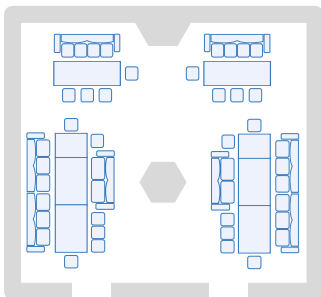
# БОЛЬШОЙ ЗАЛ

Торжественный зал с уютным декором  
и комфортной мебелью  
хорош для празднования важных событий  
и больших семейных вечеров

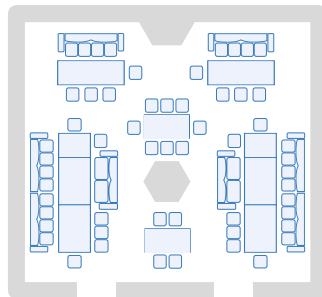
30 посадочных мест



45 посадочных мест



60 посадочных мест





Вам все понравилось?  
Оставьте отзыв



# УСЛОВИЯ

Составление  
предварительного  
заказа

---

Оплата 60% от суммы заказа,  
также возможна оплата  
по безналичному расчету  
не позднее 3х дней  
до мероприятия

---

Средний чек  
от 1500 рублей



# ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

## Организация мероприятий «ПОД КЛЮЧ»

10% от стоимости развлекательной программы

---

аренда оборудования - от 3000 руб.

DJ - от 1500 руб./час

фотограф - от 2500 руб./час

ведущий - от 3000 руб./час

эксклюзивные торты  
на заказ - от 2500 руб./кг



# КОНТАКТЫ

Бронь столов  
Организация мероприятий в ресторане

---

**+7 982 607-51-19**

[www.steakhouse-ekb.ru](http://www.steakhouse-ekb.ru)



# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Для каждого мероприятия в ресторане составляется индивидуальное меню с учетом предпочтений и пожеланий гостей. Ниже приведены несколько примеров на различный бюджет

## ■ ПРЕДЛОЖЕНИЕ 1

по 1518 руб. на персону  
из расчета на 10 персон

Выход еды на человека: 726 г  
Выход напитков на человека: 782 мл

ИТОГО НА КОМПАНИЮ  
ИЗ 10 ПЕРСОН: **15180 руб.**

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ   СЕРВИРУЮТСЯ В СТОЛ	вес г	вес общий	ст-ть руб.	кол-во шт.	сумма руб.
Мурманский лосось слабой соли	120	240	450	2	900
Камамбер <i>Фермерский сыр из коровьего молока с белой плесенью</i>	100	100	490	1	490
Сочный ростбиф с маринованным луком	120	120	490	1	490
Салат из сезонных томатов	240	240	310	1	310
Салат из кальмаров со свежим огурцом	170	340	310	2	620
ФИРМЕННАЯ ВЫПЕЧКА И ХЛЕБ	вес г	вес общий	ст-ть руб.	кол-во шт.	сумма руб.
Хлебная корзинка <i>4 вида булочек: бородинская, ржаная, томатная и пшеничная, чабатта</i>	130	260	90	2	180
Домашний паштет <i>из куриной печени с брусничным конфитюром и тимьяном</i>	155	155	180	1	180
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	вес г	вес общий	ст-ть руб.	кол-во шт.	сумма руб.
Рубленый стейк из мраморной говядины	435	2175	550	5	2750
Цыпленок тапака	465	2325	550	5	2750
ДЕСЕРТ	вес г	вес общий	ст-ть руб.	кол-во шт.	сумма руб.
Торт «Красный бархат»	140	700	290	5	1450
Торт с медом и сливочным кремом	120	600	270	5	1350
НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ	вес мл	вес общий	ст-ть руб.	кол-во шт.	сумма руб.
Домашний клюквенно-брусничный морс	1000	2000	400	2	800
«Аква Панна» без газа	750	750	330	1	330
«Сан Пеллегрينو» с газом	750	750	330	1	330
Чай черный/зеленый	800	2400	200	3	600
Кофе американо/эспрессо	160	800	110	5	550
НАПИТКИ АЛКОГОЛЬНЫЕ	вес мл	вес общий	ст-ть руб.	кол-во шт.	сумма руб.
Домашнее красное вино	560	560	550	1	550
Домашнее белое вино	560	560	550	1	550



# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Для каждого мероприятия в ресторане составляется индивидуальное меню с учетом предпочтений и пожеланий гостей. Ниже приведены несколько примеров на различный бюджет

## ■ ПРЕДЛОЖЕНИЕ 2

по 2571 руб. на персону  
из расчета на 10 персон

Выход еды на человека: 622 г  
Выход напитков на человека: 790 мл

ИТОГО НА КОМПАНИЮ  
ИЗ 10 ПЕРСОН: **25710 руб.**

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ   СЕРВИРУЮТСЯ В СТОЛ	вес г	вес общий	ст-ть руб.	кол-во шт.	сумма руб.
Мурманский лосось слабой соли	120	240	450	2	900
Молодой козий сыр Валансе, выдержанный в древесной золе	120	120	550	1	550
Камамбер <i>Фермерский сыр из коровьего молока с белой плесенью</i>	100	100	490	1	490
Сочный ростбиф с маринованным луком	130	260	490	2	980
Сыровяленые мясные деликатесы и колбасы	145	145	590	1	590
Салат «Греческий»	240	480	350	2	700
«Цезарь» с куриной грудкой су-вид	230	460	390	2	780
ФИРМЕННАЯ ВЫПЕЧКА И ХЛЕБ	вес г	вес общий	ст-ть руб.	кол-во шт.	сумма руб.
Хлебная корзинка <i>4 вида булочек: бородинская, ржаная, томатная и пшеничная, чабатта</i>	130	260	90	2	180
Домашний паштет <i>из куриной печени с брусничным конфитюром и тимьяном</i>	155	155	180	1	180
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	вес г	вес общий	ст-ть руб.	кол-во шт.	сумма руб.
Стейк «Мачете»	220	1100	1150	5	5750
Сибас на гриле с соусом из свежих трав	280	1400	810	5	4050
ДЕСЕРТ	вес г	вес общий	ст-ть руб.	кол-во шт.	сумма руб.
Праздничный торт. Начинка на выбор	1000	1500	2500	1,5	3750
НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ	вес мл	вес общий	ст-ть руб.	кол-во шт.	сумма руб.
Домашний клюквенно-брусничный морс	1000	2000	400	2	800
«Аква Панна» без газа	750	750	330	1	330
«Сан Пеллегрино» с газом	750	750	330	1	330
Чай черный/зеленый	800	1600	200	2	400
Кофе американо/эспрессо	160	800	110	5	550
НАПИТКИ АЛКОГОЛЬНЫЕ	вес мл	вес общий	ст-ть руб.	кол-во шт.	сумма руб.
Вино «Мальбек Стейквейн», красное, п/сух., Аргентина	750	750	1300	1	1300
Вино «Торонтес СтейкВайн», белое, п/сух., Аргентина	750	750	1300	1	1300
Водка «Белая березка»	500	500	1800	1	1800

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Для каждого мероприятия в ресторане составляется индивидуальное меню с учетом предпочтений и пожеланий гостей. Ниже приведены несколько примеров на различный бюджет

## ■ ПРЕДЛОЖЕНИЕ 3

по 3512 руб. на персону  
из расчета на 10 персон

Выход еды на человека: 725 г  
Выход напитков на человека: 890 мл

**ИТОГО НА КОМПАНИЮ  
ИЗ 10 ПЕРСОН: 35120 руб.**

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ   СЕРВИРУЮТСЯ В СТОЛ	вес г	вес общий	ст-ть руб.	кол-во шт.	сумма руб.
Сёмга слабой соли	120	240	450	2	900
Крудо из сибаса с луком-шалотом	220	220	990	1	990
Ассорти фермерских сыров <i>молодой козий сыр Валансе, пикантный сыр Бюш де Шевр, сыр Камамбер с белой плесенью</i>	340	340	1570	1	1570
Сыровяленые мясные деликатесы и колбасы	145	145	590	1	590
Карпаччо из мраморной говядины	130	130	490	1	490
Салат «Греческий»	240	480	350	2	700
«Цезарь» с куриной грудкой су-вид	230	460	390	2	780
ФИРМЕННАЯ ВЫПЕЧКА И ХЛЕБ	вес г	вес общий	ст-ть руб.	кол-во шт.	сумма руб.
Хлебная корзинка <i>4 вида булочек: бородинская, ржаная, томатная и пшеничная, чабатта</i>	130	260	90	2	180
Домашний паштет <i>из куриной печени с брусничным конфитюром и тимьяном</i>	155	310	180	2	360
ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА	вес г	вес общий	ст-ть руб.	кол-во шт.	сумма руб.
Тигровые креветки на гриле	130	260	850	2	1700
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	вес г	вес общий	ст-ть руб.	кол-во шт.	сумма руб.
Стейк «Амбассадор»	250	1250	1390	5	6950
Томатная сальса к мясу	50	250	70	5	350
Сибас на гриле с соусом из зеленых трав	280	1400	810	5	4050
ДЕСЕРТ	вес г	вес общий	ст-ть руб.	кол-во шт.	сумма руб.
Праздничный торт. Начинка на выбор	1000	1500	2500	1,5	3750
НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ	вес мл	вес общий	ст-ть руб.	кол-во шт.	сумма руб.
Домашний клюквенно-брусничный морс	1000	2000	400	2	800
«Аква Панна» без газа	750	750	330	1	330
«Сан Пеллегрино» с газом	750	750	330	1	330
Чай черный/зеленый	800	2400	200	3	600
Кофе американо/эспрессо	160	800	110	5	550
НАПИТКИ АЛКОГОЛЬНЫЕ	вес мл	вес общий	ст-ть руб.	кол-во шт.	сумма руб.
Вино «Вальполичелла Классико», красное, Италия	750	750	2350	1	2350
Вино «Пфедферер» Кольтеренцио, белое, п/сух, Франция	750	750	2600	1	2600
Премиальная водка «Мамонт»	700	700	4200	1	4200

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Для каждого мероприятия в ресторане составляется индивидуальное меню с учетом предпочтений и пожеланий гостей. Ниже приведены несколько примеров на различный бюджет

## ■ ПРЕДЛОЖЕНИЕ 4

по 5023 руб. на персону  
из расчета на 10 персон

Выход еды на человека: 898 г  
Выход напитков на человека: 890 мл

ИТОГО НА КОМПАНИЮ  
ИЗ 10 ПЕРСОН: **50230 руб.**

АПЕРИТИВ   ВСТРЕЧА ГОСТЕЙ	вес мл	вес общий	ст-ть руб.	кол-во шт.	сумма руб.
Шампанское «Жюль Лассаль «Преферанс», розовое, Франция	750	1500	4800	2	9600
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ   СЕРВИРУЮТСЯ В СТОЛ	вес г	вес общий	ст-ть руб.	кол-во шт.	сумма руб.
Мурманский лосось слабой соли	120	120	450	1	450
Крудо из сибаса с луком-шалотом	220	220	990	1	990
Ассорти фермерских сыров <i>молодой козий сыр Валансе, пикантный сыр Бюш де Шевр, сыр Камамбер с белой плесенью</i>	340	340	1570	1	1570
Карпаччо из мраморной говядины	130	130	490	1	490
Салат «Греческий»	240	480	350	2	700
Фирменный салат «Стейк Хаус»	180	360	590	2	1180
Фрукты по сезону	1000	1000	1500	1	1500
ФИРМЕННАЯ ВЫПЕЧКА И ХЛЕБ	вес г	вес общий	ст-ть руб.	кол-во шт.	сумма руб.
Хлебная корзинка <i>4 вида булочек: бородинская, ржаная, томатная и пшеничная, чабатта</i>	130	260	90	2	180
Домашний паштет <i>из куриной печени с брусничным конфитюром и тимьяном</i>	155	310	180	2	360
ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА	вес г	вес общий	ст-ть руб.	кол-во шт.	сумма руб.
Тигровые креветки на гриле	130	260	850	2	1700
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	вес г	вес общий	ст-ть руб.	кол-во шт.	сумма руб.
Стейк «Амбассадор»	250	1250	1390	5	6950
Томатная сальса к мясу	50	250	70	5	350
Сибас на гриле с соусом из зеленых трав	280	1400	810	5	4050
Овощи на гриле	220	1100	220	5	1100
ДЕСЕРТ	вес г	вес общий	ст-ть руб.	кол-во шт.	сумма руб.
Праздничный торт. Начинка на выбор	1000	1500	2500	1,5	3750
НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ	вес мл	вес общий	ст-ть руб.	кол-во шт.	сумма руб.
Домашний клюквенно-брусничный морс	1000	2000	400	2	800
«Аква Панна» без газа	750	750	330	1	330
«Сан Пеллегрино» с газом	750	750	330	1	330
Чай черный/зеленый	800	2400	200	3	600
Кофе американо/эспрессо	160	800	110	5	550
НАПИТКИ АЛКОГОЛЬНЫЕ	вес мл	вес общий	ст-ть руб.	кол-во шт.	сумма руб.
Вино «Шато де Люссак», красное, Франция	750	750	3900	1	3900
Вино «Шабли Домен Сегио-Борде», белое, Франция	750	750	3200	1	3200
Коньяк «Барон Отард VS», Франция	700	700	5600	1	5600



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ