



**СТЕЙК
-ХАУС**
мясная лавка
и ресторан

Б А Н К Е Т

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**

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 **60** гостей

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

ВИП ЗАЛ - до **4** гостей

БИЗНЕС-ЗАВТРАКИ: до 45 гостей

ФУРШЕТЫ: до 100 гостей





СТЕЙК-ХАУС
мясная лавка
и ресторан

ЕВРОПЕЙСКИЙ ЗАЛ

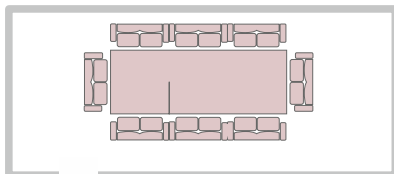
м а л ы й



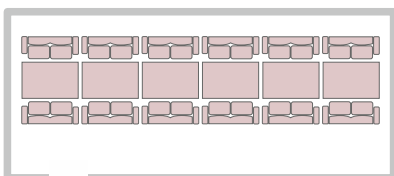
Элегантный зал.
Идеальное место для проведения
юбилея и свадьбы



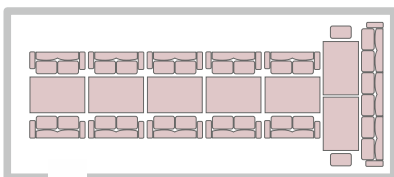
ВАРИАНТЫ РАЗМЕЩЕНИЯ:



16 гостей



24 гостя



28 гостей





**СТЕЙК
ХАУС**
мясная лавка
и ресторан

АМЕРИКАНСКИЙ ЗАЛ

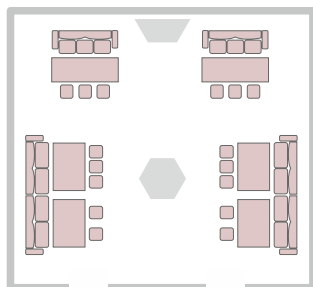
б о л ь ш о й



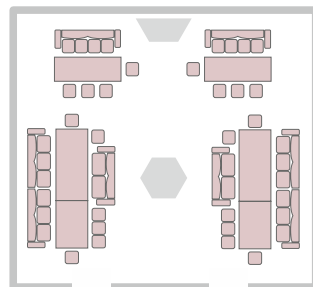
Торжественный зал с уютным декором и комфортной мебелью. Хорош для празднования важных событий и семейных вечеров.



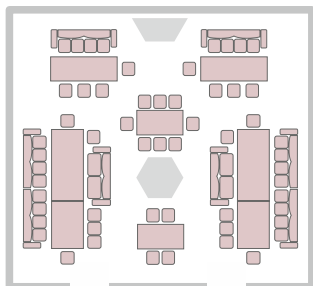
ВАРИАНТЫ РАЗМЕЩЕНИЯ:



30 гостей



45 гостей



60 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!

Заказать отмеченные звездочкой блюда из банкетного меню лучше 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%**



**НОГА ЯГНЕНКА,
МАРИНОВАННАЯ В АДЖИКЕ
И ПРЯНЫХ СПЕЦИЯХ,**

приготовленная
в американской печи
с овощами гриль
(идеальная порция для 4 человек)
1000/300г | 3400.-

ОСОБЫЕ БЛЮДА



**ЛОСОСЬ
ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ**

с обжаренным молодым картофелем
и соусом из свежих трав
(идеальная порция для 6 человек)
1000/300/150г | 5500.-





ЗАПЕЧЕННЫЙ ГОВЯЖИЙ БОК

с ароматным перечным соусом
(идеальная порция для 4 человек)
1000/300г | 3000.-



ОСОБЫЕ БЛЮДА



ФЕРМЕРСКАЯ ИНДЕЙКА В СОУСЕ ВВQ

с обжаренной на гриле кукурузой
(идеальная порция для 8 человек)
2000/600г | 4800.-

МОРКОВНЫЙ ТОРТ СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ,

орехами
и пряными специями
1000г | 2300.-

Т
О
Р
Т
Ы



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





**«НАПОЛЕОН»
С ЗАВАРНЫМ
КРЕМОМ**

1000г | 2600.-



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

1000г | 2000.-

Т
О
Р
Т
Ы



1 ВАРИАНТ

Меню банкет

24 700 руб.

Обслуживание 10%

2 470 руб.

ИТОГО БАНКЕТ

27 170 руб.

средний чек
на человека

2 700 руб.

выход
на человека

678 г.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ сервируются в стол	вес г	вес общий	цена руб.	кол-во порций	сумма руб.
Ростбиф с соусом понзу и трюфельным маслом	140	280	740	2	1480
Брускетты с крабом, авокадо и соусом из печеного сладкого перца	200	600	790	3	2370
Зеленый салат с цыпленком	240	1200	550	5	2750
Салат с телячьим языком с медово-горчичной заправкой	185	925	590	5	3700
ФИРМЕННАЯ ВЫПЕЧКА И ХЛЕБ	вес г	вес общий	цена руб.	кол-во порций	сумма руб.
Хлебная корзина (пшеничная и солодовая булочки, ржаной ремесленный хлеб и чиабатта) с базиликовым маслом или паштетом	200	200	290	1	290
Домашний паштет с брусничным конфитюром и тимьяном	155	465	350	3	1050
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	вес г	вес общий	цена руб.	кол-во порций	сумма руб.
Рубленые колбаски из ягненка с картофелем фри и огурцами ким-чи	180/160	900/800	650	5	3250
Палтус с черным рисом и шпинатом	280	1400	830	5	4150
ДЕСЕРТЫ	вес г	вес общий	цена руб.	кол-во порций	сумма руб.
Морковный торт со сливочным кремом, орехами и пряными специями	120/40	600/200	330	5	1650
Сметанник с вареной сгущенкой	150	750	330	5	1650
НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ	объем мл	объем общий	цена руб.	кол-во порций	сумма руб.
Домашний клюквенно-брусничный морс	1000	2000	480	2	960
Чай черный/зеленый	600	1200	300	2	600
Кофе американо/эспрессо	160	800	160	5	800

2 ВАРИАНТ

Меню банкет

26 650 руб.

Обслуживание 10%

2 665 руб.

ИТОГО БАНКЕТ

29 315 руб.

средний чек
на человека

3 000 руб.

выход
на человека

779 г.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ сервируются в стол	вес г	вес общий	цена руб.	кол-во порций	сумма руб.
Тартар из говядины с трюфельным сыром	185/30	370/60	550	3	1650
Доска фермерских сыров и мясных деликатесов: бри, горгонзола, пеппе верде, хамон, чоризо, коппа	370	740	1750	2	3500
Салат из сезонных томатов с заправкой на выбор	270	1080	370	4	1480
Фирменный салат "Стейк Хаус" с мраморной говядиной в тайском стиле	180	540	670	3	2010
ФИРМЕННАЯ ВЫПЕЧКА И ХЛЕБ	вес г	вес общий	цена руб.	кол-во порций	сумма руб.
Хлебная корзина (пшеничная и солодовая булочки, ржаной ремесленный хлеб и чабатта) с базиликовым маслом или паштетом	200	400	290	2	580
ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКИ	вес г	вес общий	цена руб.	кол-во порций	сумма руб.
Сэндвич с пастроами по рецепту нашего шефа	400	1600	980	4	3920
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	вес г	вес общий	цена руб.	кол-во порций	сумма руб.
Утиная ножка с картофельным gratenom	200/90	1000/450	710	5	3550
Палтус с черным рисом и шпинатом	280	1400	830	5	4150
ДЕСЕРТЫ	вес г	вес общий	цена руб.	кол-во порций	сумма руб.
Праздничный торт. Начинка на выбор	1000	1500	2300	1,5	3450
НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ	объем мл	объем общий	цена руб.	кол-во порций	сумма руб.
Домашний клюквенно-брусничный морс	1000	2000	480	2	960
Чай черный/зеленый	600	1200	300	2	600
Кофе американо/эспрессо	160	800	160	5	800

3 ВАРИАНТ

Меню банкет

31 690 руб.

Обслуживание 10%

3 169 руб.

ИТОГО БАНКЕТ

34 859 руб.

средний чек
на человека

3 500 руб.

выход
на человека

686 г.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ сервируются в стол	вес г	вес общий	цена руб.	кол-во порций	сумма руб.
Доска фермерских сыров и мясных деликатесов: бри, горгонзола, пеппе верде, хамон, чоризо, коппа	370	740	1750	2	3500
Салат в греческом стиле	270	540	450	2	900
Камчатский краб с коул-слоу	160	320	980	2	1960
Салат с авокадо, креветками, свежим огурцом и вялеными томатами	200	400	730	2	1460
ФИРМЕННАЯ ВЫПЕЧКА И ХЛЕБ	вес г	вес общий	цена руб.	кол-во порций	сумма руб.
Хлебная корзина (пшеничная и солодовая булочки, ржаной ремесленный хлеб и чиабатта) с базиликовым маслом или паштетом	200	400	290	2	580
Домашний паштет с брусничным конфитюром и тимьяном	155	310	350	2	700
ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКИ	вес г	вес общий	цена руб.	кол-во порций	сумма руб.
Тигровые креветки с ароматным маслом и соусом "Ранч"	150/40	450/120	1200	3	3600
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	вес г	вес общий	цена руб.	кол-во порций	сумма руб.
Стейк Фланк (уникальный альтернативный стейк: ароматный насыщенный отруб из нижней части живота бычка)	230/20	1150/100	1100	5	5500
Кукуруза с ароматным маслом на гриле	200	1000	220	5	1100
Форель с киноа и соусом Бер Блан	130/75/30	650/375/150	910	5	6000
ДЕСЕРТЫ	вес г	вес общий	цена руб.	кол-во порций	сумма руб.
Праздничный торт. Начинка на выбор	1000	1500	2300	1,5	3450
НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ	объем мл	объем общий	цена руб.	кол-во порций	сумма руб.
Домашний клюквенно-брусничный морс	1000	2000	480	2	960
Вода "Даусуз" без газа	500	500	290	1	290
Вода "Айс маунтин" с газом	500	500	290	1	290
Чай черный/зеленый	600	1200	300	2	600
Кофе американо/эспрессо	160	800	160	5	800



Надеемся, что ваш праздник, проведенный в СТЕЙК-ХАУСЕ,
станет приятным незабываемым событием для вас и для ваших гостей!

■ команда ресторана



271-13-01

steakhouse-ekb.ru