



**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

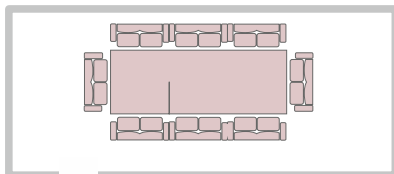
м а л ы й



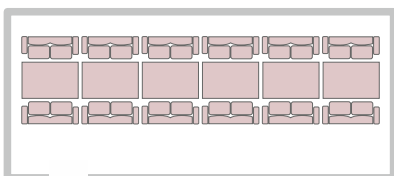
Элегантный зал.  
Идеальное место для проведения  
юбилея и свадьбы



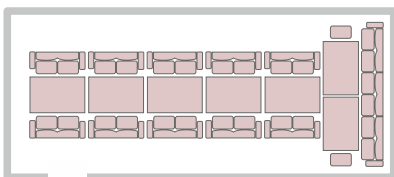
## ВАРИАНТЫ РАЗМЕЩЕНИЯ:



16 гостей



24 гостя



28 гостей





**СТЕЙК  
ХАУС**  
мясная лавка  
и ресторан



# АМЕРИКАНСКИЙ ЗАЛ

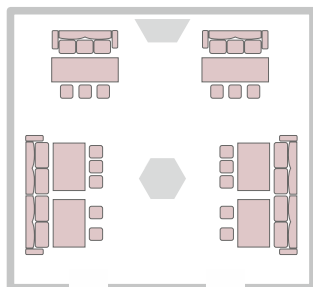
б о л ь ш о й



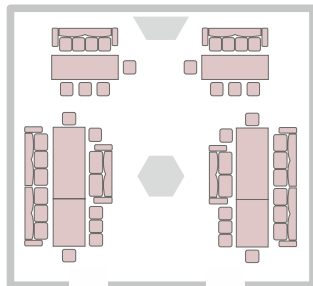
Торжественный зал с уютным декором и комфортной мебелью. Хорош для празднования важных событий и семейных вечеров.



**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!

---

**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%**



## ДОСКА ФЕРМЕРСКИХ СЫРОВ И МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ

(пармский окорок, чоризо,  
коппа парма, горгонзола, монблан,  
пармеджано реджано,  
гриссини, оливки каламата)  
430г | 2500.-

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



## ЛОСОСЬ СЛАБОЙ СОЛИ

120/40г | 1350.-





## АССОРТИ МАРИНОВАННЫХ ОВОЩЕЙ

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

470г | 710.-

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ





## ТАРЕЛКА СЕЗОННЫХ ОВОЩЕЙ

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

400г | 500.-

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



## ТАРЕЛКА ФРУКТОВ И ЯГОД

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

430г | 950.-





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

приготовленная  
в американской печи  
с овощами гриль  
(идеальная порция для 4 человек)  
1000/300г | 3600.-

ОСОБЫЕ БЛЮДА



**ЛОСОСЬ  
ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ**

с обжаренным молодым картофелем  
и соусом из свежих трав  
(идеальная порция для 6 человек)  
1000/300/150г | 5800.-



## ЗАПЕЧЕННЫЙ ГОВЯЖИЙ БОК

с ароматным перечным соусом  
(идеальная порция для 4 человек)

1000/300г | 3800.-

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 | 2500.-

Т  
О  
Р  
Т  
Ы



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



**«НАПОЛЕОН»  
С ЗАВАРНЫМ  
КРЕМОМ**

1000г | 3500.-

Т  
О  
Р  
Т  
Ы



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

1000г | 2500.-



# 1 ВАРИАНТ

Меню банкет

**30 480** руб.

Обслуживание 10%

**3 048** руб.

**ИТОГО БАНКЕТ**

**33 528** руб.

средний чек  
на человека

**3 000** руб.

выход  
на человека

**833** г.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ сервируются в стол	вес г	вес общий	цена руб.	кол-во порций	сумма руб.
Сочный ростбиф с маринованным луком	140	280	990	2	1980
Брускетты с крабом, авокадо и соусом из печеного сладкого перца	200	600	890	3	2670
Зеленый салат с цыпленком	240	1200	670	5	3350
Салат с телячьим языком с медово-горчичной заправкой	185	925	690	5	3450
ФИРМЕННАЯ ВЫПЕЧКА И ХЛЕБ	вес г	вес общий	цена руб.	кол-во порций	сумма руб.
Хлебная корзина (ремесленный хлеб, булочка солодовая, булочка пшеничная, чабатта с маслом)	210	210	290	1	290
Домашний паштет с брусничным конфитюром и тимьяном	155	465	390	3	1170
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	вес г	вес общий	цена руб.	кол-во порций	сумма руб.
Рубленые колбаски из ягненка с картофелем фри и огрурцами ким-чи	180/160	900/800	690	5	3450
Палтус с черным рисом и шпинатом	280	1400	990	5	4950
ДЕСЕРТЫ	вес г	вес общий	цена руб.	кол-во порций	сумма руб.
Морковный торт с пеканом и облепиховым сорбэ	140/35	700/175	450	5	2250
Сметанник с голубикой и кремом из вареной сгущенки	110/35	550/175	450	5	2250
НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ	объем мл	объем общий	цена руб.	кол-во порций	сумма руб.
Домашний клюквенно-брусничный морс	1000	2000	600	2	1200
Чай черный/зеленый	800	1600	320	2	640
Кофе американо/эспрессо	160	800	210	5	1050



# 2 ВАРИАНТ

Меню банкет

**34 950** руб.

Обслуживание 10%

**3 495** руб.

**ИТОГО БАНКЕТ**

**38 445** руб.

■  
средний чек  
на человека

**3 700** руб.

выход  
на человека

**795** г.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ сервируются в стол	вес г	вес общий	цена руб.	кол-во порций	сумма руб.
<b>Доска фермерских сыров и мясных деликатесов</b> (пармский окорок, чоризо, коппа парма, горгонзола, монблан, пармеджано реджано, гриссини, оливки каламата)	430	860	2500	2	5000
<b>Лосось слабой соли</b>	120/40	320	1350	2	2700
<b>Салат в греческом стиле</b>	270	810	490	3	1470
<b>Фирменный салат "Стейк Хаус"</b> с мраморной говядиной в тайском стиле	180	540	760	3	2280
ФИРМЕННАЯ ВЫПЕЧКА И ХЛЕБ	вес г	вес общий	цена руб.	кол-во порций	сумма руб.
<b>Хлебная корзина</b> (ремесленный хлеб, булочка солодовая, булочка пшеничная, чабатта с маслом)	210	420	290	2	580
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	вес г	вес общий	цена руб.	кол-во порций	сумма руб.
<b>Сэндвич с пастроми по рецепту нашего шефа</b>	280	840	750	3	2250
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	вес г	вес общий	цена руб.	кол-во порций	сумма руб.
<b>Запечённая утка с картофельным гратеном</b>	170/150/20	850/750/100	790	5	3950
<b>Филе палтуса с зелеными овощами</b>	260	1300	1100	5	5500
ДЕСЕРТЫ	вес г	вес общий	цена руб.	кол-во порций	сумма руб.
<b>Праздничный торт. Начинка на выбор</b>	1000	1500	2300	1,5	3450
НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ	объем мл	объем общий	цена руб.	кол-во порций	сумма руб.
<b>Домашний клюквенно-брусничный морс</b>	1000	2000	600	2	1200
<b>Чай черный/зеленый</b>	800	1600	320	2	640
<b>Кофе американо/эспрессо</b>	160	800	210	5	1050

# 3 ВАРИАНТ

Меню банкет

**40 660** руб.

Обслуживание 10%

**4 066** руб.

**ИТОГО БАНКЕТ**

**44 726** руб.

средний чек  
на человека

**4 200** руб.

выход  
на человека

**1046** г.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ сервируются в стол		вес г	вес общий	цена руб.	кол-во порций	сумма руб.
Доска фермерских сыров и мясных деликатесов (пармский окорок, чоризо, колпа парма, горгонзола, монблан, пармеджано реджано, гриссини, оливки каламата)		430	860	2500	2	5000
Лосось слабой соли		120/40	320	1350	2	2700
Тарелка сезонных овощей		400	800	500	2	1000
Ассорти маринованных овощей		470	940	710	2	1420
Фирменный салат "Стейк Хаус" с мраморной говядиной в тайском стиле		180	540	760	3	2280
Салат с авокадо, креветками, свежим огурцом и вялеными томатами		200	400	820	2	1640
ФИРМЕННАЯ ВЫПЕЧКА И ХЛЕБ		вес г	вес общий	цена руб.	кол-во порций	сумма руб.
Хлебная корзина		210	420	290	2	580
Домашний паштет с брусничным конфитюром и тимьяном		155	310	390	2	780
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		230/20	1150/100	1100	5	5500
Кукуруза с ароматным маслом на гриле		200	1000	330	5	1650
Запеченный лосось с авокадо		150/50/40	750/250/200	1370	5	6850
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	600	2	1200
Вода "Даусуз" без газа		500	500	350	1	350
Вода "Айс маунтин" с газом		500	500	350	1	350
Чай черный/зеленый		800	1600	320	2	640
Кофе американо/эспрессо		160	800	210	5	1050





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