



O PECTOPAHE

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



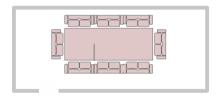
ЕВРОПЕЙСКИЙ ЗАЛ

малый

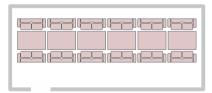


Элегантный зал. Идеальное место для проведения юбилея и свадьбы

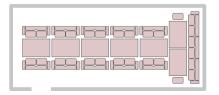
ВАРИАНТЫ РАЗМЕЩЕНИЯ:



16 гостей



24 гостя



28 гостей



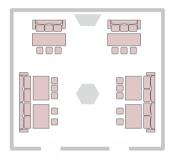


АМЕРИКАНСКИЙ ЗАЛ

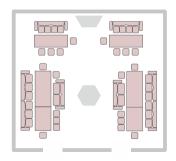
большой

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 30% от стоимости заказа, чтобы заказать и приготовить всё специально для вас!

Заказ на банкетные блюда принимаем заранее -минимум за 3 дня.

Заказ торта без украшения необходимо сделать минимум за 48 часов до 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 **торт в подарок.** Медовый торт со сметанным кремом, «Красный бархат» или «Баскский чизкейк».





МИНИ-БРУСКЕТТА С РОСТБИФОМ

1шт | 45г | 250.-

МИНИ-БРУСКЕТТА С ТАРТАРОМ

1шт | 45г | 130.-

МИНИ-СЭНДВИЧ С ПАСТРАМИ

1шт | 60г | 290.-











ПРОФИТРОЛИ СО СЛАБОСОЛЁНЫМ ЛОСОСЕМ

и трюфельным муссом 1шт | 30г | 210.-

ПРОФИТРОЛЛИ С «ОЛИВЬЕ»

с телячьим языком 1шт | 30г | 130.-

ПРОФИТРОЛИ С КУРИНЫМ ПАШТЕТОМ

и брусничным конфитюром 1шт | 35г | 130.-



КАНАПЕ С ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНОЙ

и сезонными фруктами 1шт | 35г | 210.-

ЭКЛЕРЫ С КРАБОМ

1шт | 30г | 290.-

БРИ С ТРЮФЕЛЕМ И ВЯЛЕНЫМ ВИНОГРАДОМ

1шт | 30г | 220.-







ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА

(ананас, мандарин, виноград, киви) 2000г | 2500.-

АССОРТИ МАРИНОВАННЫХ ОВОЩЕЙ

(соленые огурцы, маринованные томаты, капуста по-гурийски, маринованный белый и красный чеснок, острый перец пепперони и черемша)
470г 890.-





холодные закуски

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.-









НОГА ЯГНЁНКА, МАРИНОВАННАЯ В АДЖИКЕ И ПРЯНЫХ СПЕЦИЯХ,

приготовленная в американской печи с овощами гриль (вес блюда на фото 4,3 кг) 1000/300г 5500.-

СИБАС, ЗАПЕЧЁННЫЙ С ТОМАТАМИ,

розмарином и разными овощами 450/450/100г 5500.-



