БЕФСТРОГАНОВ ГРИЛЬ

русский стейк-хаус



БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

СЕМЕЙНЫЕ ТОРЖЕСТВА И КОРПОРАТИВЫ

Добро пожаловать в

БЕФСТРОГАНОВ ГРИЛЬ

Ресторан для тех, кто ценит качественное мясо, уютную атмосферу и безупречный сервис.

Здесь можно провести важное событие, насладиться отличными стейками
и приятно провести время в компании близких или коллег.



УДОБНОЕ РАСПОЛОЖЕНИЕ

Центр города
ул. Белинского, 55



ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО БЛЮД И ВИНА

Подберём блюда с учётом Ваших пожеланий, чтобы сделать праздник по-настоящему особенным.



БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ

Предложим несколько вариантов сервировки и удобное размещение для компаний от 10 до 25 человек.

ДЛЯ МЕРОПРИЯТИЯ ПРЕДОСТАВЛЯЕМ:

- Проектор и экран для презентаций и видео
- Ноутбук
- Оформление в зависимости от повода (скатерти, свечи, цветы)

ВАЖНО! В зале действует **ограничение по уровню шума,** чтобы всем гостям было комфортно и приятно проводить время.

ПОВОД ОТМЕТИТЬ:

- День Рождения и Юбилей
- Корпоратив
- Семейный обед или ужин
- Деловой ужин
- Бизнес обед
- Камерная свадьба или фуршет
- Детский праздник



БИЗНЕС–ВСТРЕЧИ

в «БЕФСТРОГАНОВ ГРИЛЬ»

Проводите деловые переговоры, презентации
и встречи в уютной атмосфере нашего ресторана.

- **До 25 гостей** — оптимальное пространство для камерных мероприятий.
- **Время аренды:** с 11:00 д о 23:00.
- **Специальное меню:** обеды, кофебрейки, лёгкие фуршеты.
- **Оплата:** наличный, безналичный расчёт, а также по р/с.
- **Оборудование:** экран, флипчарт, ноутбук — всё для комфортной работы.



БАНКЕТЫ

в «БЕФСТРОГАНОВ ГРИЛЬ»

Проводите незабываемые праздники и торжественные банкеты в атмосфере уюта и безупречного сервиса.

- **Размещение:** комфортные залы на 10, 15, 20 или 25 гостей.
- **Отдельный зал —** приватная атмосфера и персональное обслуживание.
- **Подарки и привилегии:**
  Скидка именинникам 10%.
  Карта лояльности постоянных гостей — 5% скидка.
  При заказе от 100 000 ₽ — фирменная настойка 1,5 л в подарок.

До 25
человек



ГАСТРОШОУ

ФОРМАТ МЕРОПРИЯТИЯ

ГАСТРОУЖИН

4000 Р

Шеф делится историями о каждом блюде — о вкусе, традициях и вдохновении.

Вечер превращается в путешествие по миру гастрономии.

4 КУРСА БЛЮД

- Тартар из говядины
- Фирменный салат Строганов
- Стейк Мачете
- Овощи гриль
- Десерт "горячая халва"

ВИННЫЙ УЖИН

6500 Р

Гастрономический вечер для тех, кто ценит вкус, атмосферу и историю каждого бокала.

Каждое блюдо сопровождается вином, подобранным сомелье, чтобы раскрыть его характер и подчеркнуть глубину подачи.

СЕТ ИЗ ЧЕТЫРЁХ КУРСОВ:

1 курс — холодная закуска +вино

2 курс — салат +вино

3 курс — горячее блюдо + вино

4 курс - десерт +дижестив

СОМЕЛЬЕ–ФОРМАТЫ

До 25 гостей

ИНТЕРАКТИВНОЕ ВИННОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ

ВИННЫЙ ЭКСКУРС

от сомелье

Сомелье знакомит гостей с выбранными винами, рассказывает об их происхождении, вкусе и ароматике, делится рекомендациями по гастрономическим сочетаниям.

Форматы проведения:
— один выход сомелье на 30-45 минут;
— два выхода по 15-20 минут в разные части банкета.

Продолжительность **до 45 минут**

Банкет **от 5-15 гостей**
Большее количество гостей рассчитывается индивидуально

Оплачивается отдельно:

от 1500 Р на гостя
Вино рассчитывается индивидуально, не входит в стоимость услуги

10 000 Р
за услуги сомелье

WELCOME–ВИКТОРИНА

от сомелье

Под руководством сомелье гости угадывают вина, знакомятся с их вкусами и ароматами, получают подсказки и рекомендации.

Формат не требует специальных знаний и подходит всем.

Продолжительность **до 60 минут**

Банкет **от 5-15 гостей**
Большее количество гостей рассчитывается индивидуально

Оплачивается отдельно:

от 1500 Р на гостя
Вино рассчитывается индивидуально, не входит в стоимость услуги

5 000 Р
за услуги сомелье

СОМЕЛЬЕ–ФОРМАТЫ

До 25 гостей

ИНТЕРАКТИВНОЕ ВИННОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ

ВИННОЕ КАЗИНО

от сомелье

Интерактивная дегустационная игра.

Гости делают ставки фишками и угадывают характеристики вина: сорт, регион, стиль, ароматику и вкус.

Формат не требует специальных знаний и подходит всем.

- Продолжительность **до 90 минут**
- Банкет **от 5-15 гостей**
  Большее количество гостей рассчитывается индивидуально

Оплачивается отдельно:

- **от 1500 Р на гостя**
  Вино рассчитывается индивидуально, не входит в стоимость услуги

10 000 Р
за услуги сомелье

САБРАЖ

от шеф-сомелье

На мастер-классе сомелье расскажет интересные факты об эффектном способе открытия игристого и научит гостей делать это самостоятельно специальной картой. После данного трюка употреблять вино совершенно безопасно.

Формат не требует специальных знаний и подходит всем.

- Продолжительность **до 30 минут**
- Мастер-класс **до 2 гостей**
- Стоимость вина на мастер-классе **оплачивается отдельно**

5 000 Р
за мастер-класс

СЫРНОЕ КАЗИНО

от «Соболев сыр»

Интерактивная дегустационная игра:
делайте ставки фишками
и угадывайте сорта сыра.

По ходу игры вы откроете интересные факты,
истории и секреты сыроварения, а привычная
дегустация превратится в азартное соревнование.

Продолжительность **до 90 минут**

Банкет **от 5-15 гостей**
Подходит для большой компании

Не требует специальных знаний

СТОИМОСТЬ УЧАСТИЯ:

ведущий	ведущий	продукт
15 000 ₽	**20 000 ₽**	**1 000 ₽**
5-10 гостей	11-15 гостей	на 1 гостя

Пример на 10 госей:
10 000₽ (продукт) **+ 15 000₽** (ведущий) **= 25 000₽**



НАШИ ПАРТНЕРЫ

Мы сотрудничаем с проверенными профессионалами, чтобы сделать ваше мероприятие ярким, стильным и запоминающимся.

1. Ведущий мероприятий
Индивидуальный подход — найдём ведущего, который идеально впишется в формат и настроение вашего праздника.

2. Бармен-шоу
Яркий 10-минутный интерактив от четырёхкратного победителя премии «Знак доверия» (2017, 2020-2022), мастера барного искусства и конкурсов.

3 . Игры и развлечения
Организуем квизы, фокусы, танцы, ростовые куклы, аниматоры, шоу пузырей , бумажное шоу и многое другое.



МЕНЮ НА 10 ЧЕЛОВЕК

ЗАКУСКИ

	порции	цена	сумма
Ассорти брускетт	2	655	1310
Сельдь с картофелем	2	425	850
Паштет из гусиной печени	2	425	850
Ассорти слабосолёных рыб	1	1350	1350
Мясное ассорти	1	1650	1650

САЛАТЫ

	порции	цена	сумма
Фирменный салат «Строганов»	3	625	1875
Сельдь под шубой	3	535	1605
Цезарь с цыпленком	4	545	2180

ГОРЯЧЕЕ

	порции	цена	сумма
Бефстроганов с картофельным пюре	3	1045	3135
Сочные куриные котлеты с картофельным пюре	4	625	2500
Сибас с кремом и з зеленого горошка	3	1150	3450

НАПИТКИ

	порции	цена	сумма
Морс брусничный 1 л	3	900	2700
Водка Белая Березка 0,5 л	2	2450	4900
Вино Пино Гриджио 0,75 л	2	3650	7300
Агора Охотники 0,75 л	2	3350	6700

ИТОГО: 42 355 Р



МЕНЮ НА 20 ЧЕЛОВЕК

ЗАКУСКИ

	порции	цена	сумма
Ассорти брускетт	4	655	2620
Сельдь с картофелем	4	425	1700
Паштет из гусиной печени	4	425	1700
Ассорти слабосолёных рыб	2	1350	2700
Мясное ассорти	2	1650	3300

САЛАТЫ

	порции	цена	сумма
Фирменный салат «Строганов»	5	625	3125
Сельдь под шубой	5	535	2675
Цезарь с цыпленком	5	545	2725
Салат с теплым языком	5	645	3225

ГОРЯЧЕЕ

	порции	цена	сумма
Бефстроганов с картофельным пюре	5	1045	5225
Сочные куриные котлеты с картофельным пюре	5	625	3125
Сибас с кремом и з зеленого горошка	5	1150	5750
Стейк из тунца с овощным соте	5	765	3825

НАПИТКИ

	порции	цена	сумма
Морс брусничный 1 л	6	900	5400
Водка Белая Березка 0,5 л	4	2450	9800
Вино Пино Гриджио 0,75 л	4	3650	14600
Агора Охотники 0,75 л	4	3350	13400

ИТОГО: 84 895 Р

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

в «БЕФСТРОГАНОВ ГРИЛЬ»

Сет «Морской» 2950 Р

- Шуба с сельдью 4 шт
- Канапе с сельдью 4 шт
- Канапе с семгой 4 шт
- Канапе с креветками 4 шт

Сет брускетт 2550 Р

- С ростбифом 2 шт
- С креветками 4 шт
- С паштетом 4 шт

Сет «Салатный» 1950 Р

- Шуба с сельдью 4 шт
- Цезарь с цыпленком 4 шт
- Канапе Греческое 4 шт
- Оливье с телятиной 4 шт

Сет «Мясной» 2850 Р

- Оливье с телятиной 4 шт
- Канапе с ростбифом 4 шт
- Канапе с паштетом 4 шт
- Конвертики с уткой 4 шт

Сет «Горячий» 2950 Р

- Стейк Вегас 4 шт
- Сырные палочки 4 шт
- Конвертики с уткой 4 шт
- Канапе с креветкой 4 шт



Сет «Все,что мы любим» 1950 Р

- Сельдь под шубой 4 шт
- Канапе с ростбифом 4 шт
- Рулетики и з баклажан 4 шт
- Оливье с телятиной 4 шт

Для приготовления фуршетного меню необходим предзаказ **минимум за СУТКИ**

ТОЛЬКО НА ДОСТАВКУ/САМОВЫВОЗ

ЗАКУСКИ

Мясная тарелка ростбиф, окорок, салями милано	300 г	1650
Рыбная тарелка сельдь, лосось слабой соли, муксун	250 г	1450
Ассорти сыров с фуэтами пекорино, сулугуни, Дор Блю и 2 вида испанского фуэта	210 г	1295
Ассорти свежих овощей помидоры, огурцы, редис, зеленый лук, болгарский перец	360 г	455
Паштет из гусиной печени подается с чиабаттой	260 г	435
Грузди хрустящие со сметаной	150 г	795
Хрустящие конвертики с уткой подается с малиновым джемом	150 г	595
Рулетики из баклажан со сливочным сыром	110 г	415
Черная икра (под заказ)	50 г	6950
Ростбиф с маринованным перцем	160 г	945

САЛАТЫ

Мимоза с тунцом	1 кг	1550
Оливье с телятиной	1 кг	1850
Сельдь под шубой	1 кг	1450
Цезарь с цыпленком	1 кг	2450
Цезарь с креветками	1 кг	3150
«Строганов» фирменный салат с обжаренной телятиной и куриной печенью, на подушке, листья салата, корнишоны, грибы, лук со сливочным соусом "Франция"	1 кг	2650

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Креветочные котлеты с картофельным пюре	300 г	725
Бефстроганов с картофельным пюре	290 г	1045
Стейк из тунца с соте из овощей	270 г	765
Щечки говяжьи с трюфельным пюре	300 г	935
Сочные куриные котлеты с картофельным пюре	280 г	625
Треска с картофельным пюре и жгучей сметаной	230 г	895

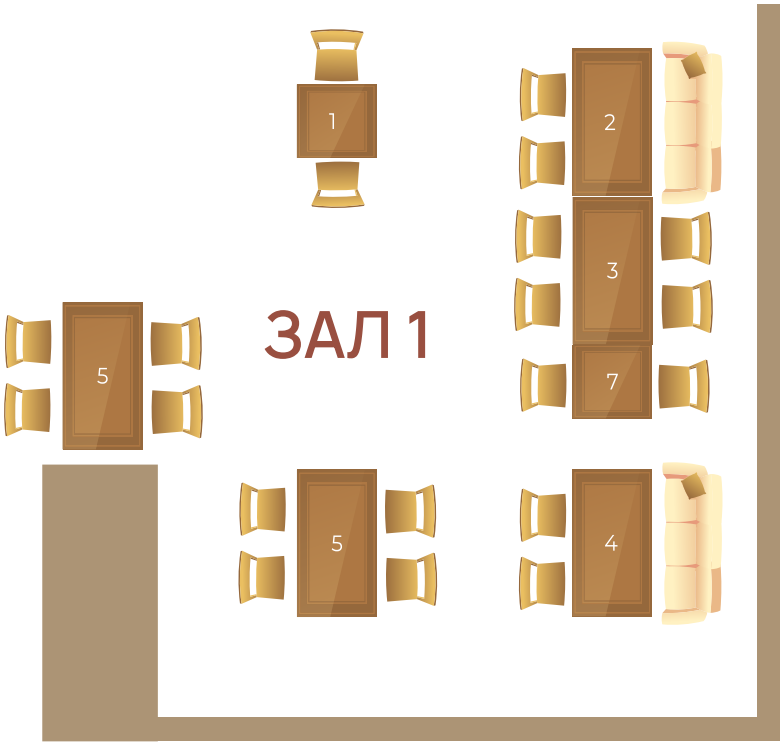
БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

Гусь фаршированный начинки: фруктовая и гречневая каша с белыми грибами	1 кг	3950
Утка фаршированная начинки: фруктовая и гречневая каша с белыми грибами	1 кг	4350
Осётр фаршированный начинка: сливочный мусс из семги	1 кг	5950
Щука фаршированная начинка: сливочный мусс из сёмги	1 кг	4850
Сет мясной на 3-х стриплойн, фленк, вырезка картофель жареный с грибами и овощи гриль	1250 г	6950
Сет мясной премиум на 4-х рибай, миньон, нью-йорк, фланк. мачете, подается с запеченным картофелем и овошами гриль	2500 г	12550

ПЛАН ЗАЛА ДЛЯ БАНКЕТОВ

в «БЕФСТРОГАНОВ ГРИЛЬ»

На небольшие компании **до 15 человек.**

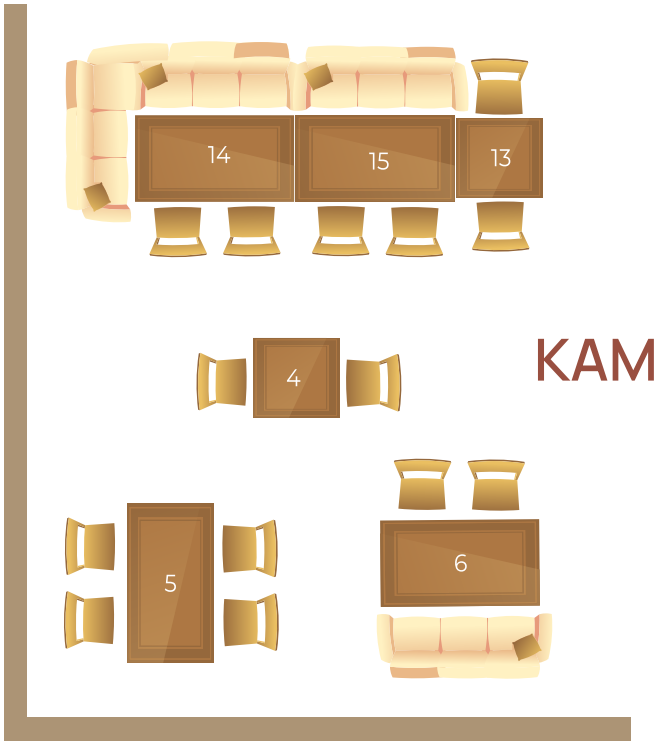




ПЛАН ЗАЛА ДЛЯ БАНКЕТОВ

в «БЕФСТРОГАНОВ ГРИЛЬ»

На небольшие компании **до 15 человек.**



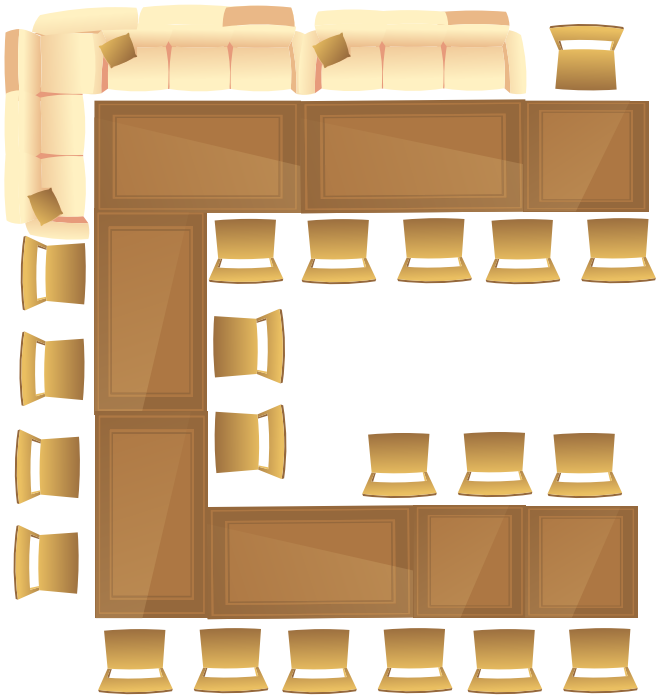
КАМЕРНЫЙ ЗАЛ



ПЛАН ЗАЛА ДЛЯ БАНКЕТОВ

в «БЕФСТРОГАНОВ ГРИЛЬ»

Вариант размещения больших компаний в нашем зале **на 25 человек.**





Ждем вас в

БЕФСТРОГАНОВ ГРИЛЬ

русский стейк-хаус

меню ресторана
stroganov-grill.ru

новости и события
ресторана

+7 (343) 287-10-85

+7 (932) 116-67-59

СКИДКА -10% НА САМОВЫВОЗ

vk.com/beefstroganoff_grill

@beefstroganoffgrill

АКТУАЛЬНЫЕ НОВОСТИ И СОБЫТИЯ

ул. Белинского 55

ПН-ЧТ	11:00-00:00
ПТ-СБ	11:00-02:00
ВС	11:00-02:00