



**БАНКЕТНОЕ  
ПРЕДЛОЖЕНИЕ**



# ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ

В РЕСТОРАН «УГЛИ»

Мы рады предложить вам уникальную атмосферу для ваших торжеств и мероприятий. Наш ресторан – это место, где сочные стейки и неповторимый вкус блюд становятся главным акцентом любого праздника.

Независимо от того, планируете ли вы провести незабываемую свадьбу или важную деловую встречу, «Угли» – это идеальный выбор.



# БИЗНЕС-ВСТРЕЧИ В «УГЛИ»



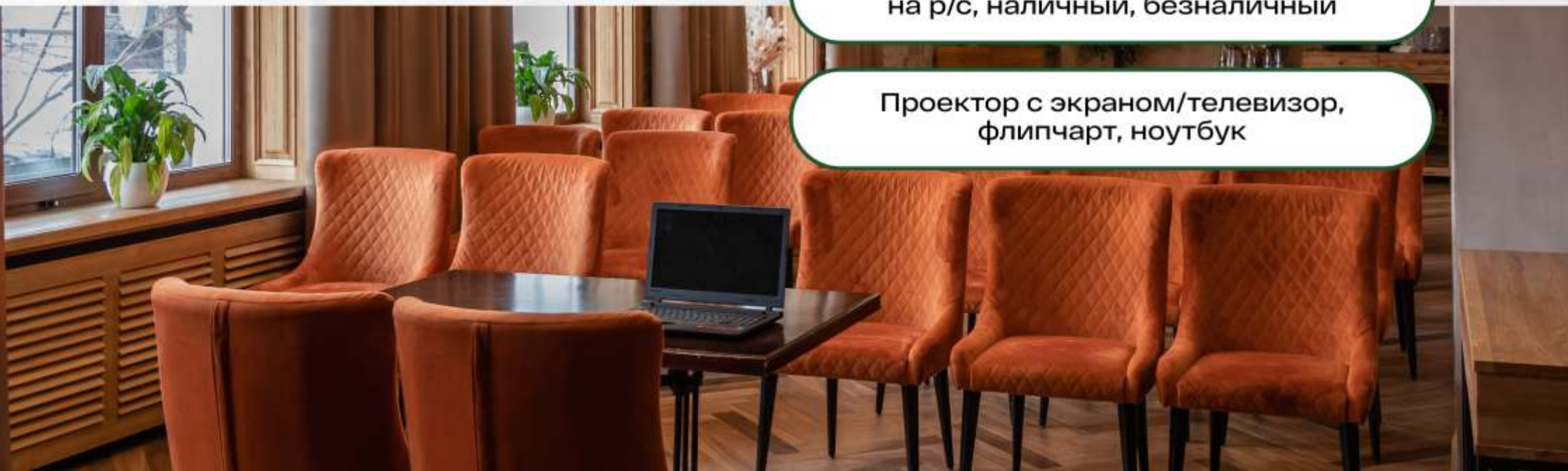
- КОНФЕРЕНЦИИ
- БИЗНЕС-ОБЕДЫ
- СЕМИНАРЫ
- ПРЕЗЕНТАЦИИ

Время аренды 10:00–24:00  
минимальное время аренды – 2 часа

Специальное меню  
для бизнес-обеда и кофе-брейка

Способы оплаты:  
на р/с, наличный, безналичный

Проектор с экраном/телевизор,  
флипчарт, ноутбук





# БАНКЕТНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ В «УГЛИ»

Торжественные события, такие как свадьбы, юбилеи и корпоративы, для которых мы создаем индивидуальную атмосферу и обеспечим качество.

залы на 10, 15, 25 и 40 человек

музыкальная и видео  
аппаратура бесплатно

специальные цены на алкоголь\*

В подарок Welcome зона  
или торт (на выбор)\*\*

\* предложение действительно для второго этажа,  
если компания занимает весь зал

\*\* при сумме заказа от 130 тыс. рублей



ДО 40  
ЧЕЛОВЕК



2500 Р  
В ЧАС



# ГАСТРО-ШОУ В РЕСТОРАНЕ «УГЛИ»

## МАСТЕР-КЛАСС

от Дмитрия Пупышева

Интерактив с гостями.  
Участие в готовке стейков.  
Все необходимое оборудование  
и ингредиенты.  
Ведущий-шеф и гастрономическое  
сопровождение.

- стейк на выбор
- гарнир
- напиток
- участие в готовке под  
руководством шефа
- вся необходимая экипировка

Идеально для банкетов, тимбилдингов  
и уютных праздников.

**4000 Р**

за одного гостя

## ГАСТРО-УЖИН

от Дмитрия Пупышева

Сет меню из авторских блюд  
(по предварительному согласованию).  
Подача с гастрономическими  
историями.

Идеальное сочетание с  
винами и коктейлями.  
Эстетическое и вкусовое  
наслаждение.

**Мясной рулет** с сыром  
и трюфелем  
**Севиче из тунца** под  
ореховым соусом с лаймом  
**Стейк салат с вегасом** и  
свежими овощами  
**Нью Йорк**

**4000 Р**

за одного гостя

## ВИННЫЙ УЖИН

с ведущим сомелье

Сомелье сопровождает ужин:  
предентует вино, рассказывает о  
его происхождении, характере и  
сочетании с блюдами.  
Ужин превращается в событие с  
винной историей, где сомелье –  
ведущий вечера.

**4 авторских блюда** от шеф-повара  
**4 бокала вина**, идеально  
подобранных к каждому курсу  
**Ведущий сомелье**

Подача вин и блюд в формате гастро-  
сета

**Профессиональная сервировка и  
обслуживание**

**8000 Р**

за одного гостя



# СОМЕЛЬЕ-ФОРМАТЫ

ИНТЕРАКТИВНОЕ ВИННОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ



ДО 30  
ГОСТЕЙ

## 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

**5000 Р**

за услуги сомелье

## 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

# 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. Музыкальное сопровождение

Подберём кавер-группу или живой звук, подходящий именно вашему мероприятию.

## 4. Игры и развлечения

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





# ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ «УГЛИ»

**Сомневаетесь в выборе блюд?  
Попробуйте всё лучшее за один раз.**

Небольшой, но насыщенный сет поможет определиться с меню для вашего торжества. В него входят ключевые позиции из банкетного предложения – закуски, салаты и горячее, чтобы вы могли оценить вкус и подачу каждого блюда.

## ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ 700г

### Закуски

Рулетки из баклажан - 2шт  
Рулетки из форели - 2шт  
Брускетта с риккотой - 110г  
Брускетта «Цезарь» - 100г

### Салаты

Мини-салат Угли - 70г  
Салат с индейкой - 90г

### Горячее

Говяжьи щечки с муссом - 100г  
Мачете с картофелем - 100г

**1500 Р**





## ЗАКУСКИ

### рыбные

Большая рыбная тарелка семга собственного посола, чавыча, рулет из палтуса и семги с трюфельной чабаттой и цитрусовым маслом	370 г	2500
Канapé с семгой слабой соли канале с семгой слабой соли и творожным сыром	6 шт	1350
Рулетики из форели со сливочным сыром	150 г	895
Сельдь с картофелем беби и огурцами	220 г	395
Севиче из тунца под ореховым соусом	150 г	595

### мясные

Большая мясная тарелка ростбиф, томбовский окорок и подкопченные колбаски с зернистой горчицей	370 г	1500
Ростбиф с бородинскими гренками и маринованным луком	150 г	950
Канapé с утиным паштетом канapé с утиным паштетом и брусничным конфитюром	6 шт	550

### овощные

Ассорти овощное спелые томаты, огурцы, перец болгарский, морковь, зелень, зеленый лук, редис	370 г	550
Рулетики из баклажана с грецким орехом	190 г	495
Грузди уральские хрустящие	160 г	795
Разносолы малосольные огурцы, маринованные черри, маринованный чеснок, капуста малосольная и зелень	230 г	350
Ассорти сыров камамбер, пармезан, скаморца, дор блю с медом и физалисом	260 г	950
Фруктовая тарелка апельсин, яблоко, груша, киви, ананас	300 г	650

## ЗАКУСКИ

### брускетты

Брускетта с креветкой на французском багете	1 шт	350
Брускетта с ростбифом и соусом сливочный чили	1 шт	395
Брускетта Цезарь хрустящая брускетта с цыпленком, листьям салата и соусом цезарь	1 шт	195
Брускетта с подкопченной рикотой и вялеными томатами	1 шт	275
Ассорти брускетт ассорти из брускетт с подкопченной рикоттой и брускеттой в стиле "Цезарь"	210 г	450

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Шашлычок из филе цыпленка на мангале	100 г	250
Креветки на гриле с соусом манго-чили	100 г	750
Шашлычок из овощей на мангале	150 г	295

## САЛАТЫ

Цезарь с цыпленком с говядиной, куриной печенью, грибами, луком, и с классическим соусом из анчоусов	1 кг	2350
Цезарь с креветками обжаренными в чесночном вине	1 кг	3500
Угли фирменный с говядиной, куриной печенью, грибами, луком, корнишонами и особенным сливочным соусом	1 кг	3100
С маринованной индейкой в мантии из вишневого сока с беби- картофелем, фасолью и сливочным сыром	1 кг	2100
Оливье с говядиной по классическому рецепту	1 кг	1950
Сельдь под шубой	1 кг	1850

## ФУРШЕТЫ

Канapé с ростбифом (16шт) на тосте с маринованным луком	560 г	2250
Канapé с креветкой (16шт) в базиликовом и бальзамическом соусах	480 г	1950
Канapé с паштетом (16шт) и брусничным конфитюром	800 г	1450
Канapé с форелью (16шт) и сливочным сыром	560 г	3650
Канapé с сыром чеддер (16шт) и физалисом	224 г	1300
Канapé с сыром пармезан (16шт) с грецким орехом и голубикой	280 г	1350
Канapé с сыром Дор Блю (16шт) в кунжуте с медом	320 г	1200
Канapé с салом (16шт) на бородинском хлебе с хреном и горчицей	560 г	1050
Канapé с креветкой катаифи (16шт) в соусе чили	640 г	2800
Сырные шарики (16шт) с сыром чеддер и красным перцем	320 г	1100
Мини салат Цезарь с цыпленком (16шт)	800 г	2350
Мини салат греческий (16шт) со сливочным сыром	640 г	1750
Мини салат капрезе (16шт) со сливочным сыром, кедровыми орехами и базиликом	720 г	1750
Мини салат пряный (16шт) с говядиной, болгарским перцем, красной фасолью и кинзой	640 г	1650
Мусс из белого шоколада (16шт) с малиновым кули и фисташками	1120 г	2750
Панна-котта (16шт) с клубничным желе	800 г	1400
Три шоколада (16шт)	880 г	2250

## ВЫПЕЧКА

Багет деревенский с копченым маслом	190 г	195
Пирожок с лососем и судаком	45 г	195
Пирожок с капустой и яйцом	40 г	125
Пирожок с луком и яйцом	40 г	125
Пирожок с мясом и рисом	40 г	150
БИГ Хачапури на компанию	500 г	850
Хачапури по-аджарски	380 г	495
Хачапури по-мегрельски	350 г	650
Хачапури по-мегрельски с томбовским окороком	430 г	695
Пирог с картофелем и грибами	1,2кг	950
Пирог с капустой	1,2кг	650
Пирог с семгой и капустой	1,2кг	2400
Пирог с картофелем и курицей	1,2кг	1100

## НАПИТКИ 1 л.

Морс клюквенный	700
Морс облепиховый	700
Чай (ассам, сенча, эрл грей)	450
Лимонады в ассортименте	750

## БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

Мясной Сет на 3-х	1450 г	6500
Мясной Сет на 5-х	1800 г	8950
Рыбный Сет на 3-х	1100 г	5500
Рыбный Сет на 5-х	1500 г	7950
Рибай отруб целиком с шоу подачей	2 кг	19000

## ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

Котлета из индейки с трюфельным пюре	350 г	695
Стейк Мачете с беби картофелем	310 г	1250
Стейк Вегас с ригатони в сливочном соусе	350 г	1250
Томленные щечки с муссом из цветной капусты	290 г	795

## ГОРЯЧЕЕ НА ГРИЛЕ

Стейк Стриплойн Choice	300 г	2250
Стейк Миньон травяного откорма	300 г	2250
Стейк Мачете	300 г	1950
Стейк Фленк	300 г	1785

## ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

Судак с печеным картофелем	270 г	795
Стейк из семги на полене с картофельным пюре	200 г	1350
Дорадо на гриле	1 шт	1200
Тунец с пастой из кабачка	170 г	750
Палтус с черным рисом и сливочным соусом	210 г	1650
Крабовые котлеты с картофельным пюре	360 г	795

## ГАРНИРЫ

Картофель на углях с копченым маслом	150 г	295
Картофель на углях с грибами	150 г	350
Горы помидоры (томаты с красным луком и маслом)	240 г	495
Овощи гриль	150 г	365
Картофельное пюре	200 г	195
Картофель фри	150 г	225
Жареная спаржа	140 г	595



# БАНКЕТ НА 10 ЧЕЛОВЕК

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	порции	цена	сумма	порция (г)	общий вес (г)
Мясное ассорти	1	1500	1500	370	370
Сельдь с картофелем	2	395	790	220	440
Ассорти сыров	1	950	950	260	260
Рулетки из форели	2	895	1790	150	300
Рулетки из баклажан	2	495	990	190	380

## САЛАТЫ

Салат с индейкой (в стол)	1	2100	2100	1000	1000
Цезарь с цыпленком (в стол)	1	2350	2350	1000	1000

## ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

Говяжьи щечки с муссом из цветной капусты	5	795	3975	290	1450
Судак с толченым картофелем и сливочным соусом	5	795	3975	270	1350

## ХЛЕБ

Хлебная корзинка	2	0	0	100	200
------------------	---	---	---	-----	-----

## НАПИТКИ

Морс клюквенный	5	700	3500	1000	5000
Белая Березка	1	1950	1950	500	500
Вино Пино Грджлио <small>бел/сух Италия</small>	2	3450	6900	750	1500
Кофи Пинотаж <small>кр/сух ЮАР</small>	2	3570	7140	750	750

ОБЩИЙ ВЕС БЛЮД: 6450Г  
ВЕС БЛЮД НА ЧЕЛОВЕКА: 586 Г  
СРЕДНИЙ ЧЕК НА ЧЕЛОВЕКА: 3446 Р  
СЕРВИСНЫЙ СБОР 7% : 2654 Р

**ИТОГО: 37 910 Р**





# БАНКЕТ НА 15 ЧЕЛОВЕК

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	порции	цена	сумма	порция (г)	общий вес (г)
Ростбиф с бородинскими гренками	2	895	1790	150	300
Паштет утиный с инжиром и бриошью	2	475	950	220	440
Ассорти сыров	3	950	2850	260	780
Севиче из тунца	2	595	1190	150	300
Рулетки из баклажан	3	495	1485	190	570

## САЛАТЫ

Оливье с говядиной (в стол)	1,5	1950	2925	1000	1500
Греческий салат (в стол)	1,5	2350	3525	1000	1500

## ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

Мясной сет на пятерых	1	8950	8950	1800	1800
Рыбный сет на пятерых	1	7700	7700	1500	1500

## ХЛЕБ

Хлебная корзинка	2	0	0	100	200
------------------	---	---	---	-----	-----

## НАПИТКИ

Морс клюквенный	5	700	3500	1000	5000
Белая Березка	2	1950	3900	750	1500
Вино Пино Гриджио бел/сух Италия	3	3450	10350	750	2250
Кофи Пинотаж кр/сух ЮАР	3	3570	10710	750	2250

ОБЩИЙ ВЕС БЛЮД: 8 890 Г  
ВЕС БЛЮД НА ЧЕЛОВЕКА: 593 Г  
СРЕДНИЙ ЧЕК НА ЧЕЛОВЕКА: 3 718 Р  
СЕРВИСНЫЙ СБОР 10%: 5 213 Р

**ИТОГО: 52 125 Р**





# БАНКЕТ НА 30 ЧЕЛОВЕК

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	порции	цена	сумма	порция (г)	общий вес (г)
Мясное ассорти	4	1500	6000	370	1480
Сельдь с картофелем	5	395	1975	220	1100
Ассорти сыров	5	950	4750	260	1300
Брускетта в стиле "Цезарь"	15	195	2925	100	1500
Брускетта с подкопченной рикоттой	15	275	4125	110	1650
Свежие овощи	3	550	1650	370	1110
Рулетики из баклажан	6	450	2700	190	1140

## САЛАТЫ

Салат с индейкой (в стол)	2	2100	4200	1000	2000
Цезарь с цыпленком (в стол)	2	2350	4700	1000	2000
Оливье с говядиной (в стол)	2	1950	3900	1000	2000

## ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

Говяжьи щечки с муссом	15	750	11250	290	4350
Судак с печеным картофелем	15	795	11925	270	4050

## ХЛЕБ

Хлебная корзинка	6	0	0	100	600
------------------	---	---	---	-----	-----

## НАПИТКИ

Морс клюквенный	15	700	10500	1000	15000
Водка Белая Березка	8	1650	13200	500	4000
Инкерман рислин бел/полусухое Россия	5	1900	9500	750	3750
Эстеллар Пино Гриджио игри БРЮТ Россия	5	1800	9000	750	3750
Стейквейн Каберне совиньон п/сух Аргентина	5	2000	10000	750	3750

ОБЩИЙ ВЕС БЛЮД: 24 280 Г  
ВЕС БЛЮД НА ЧЕЛОВЕКА: 809 Г  
СРЕДНИЙ ЧЕК НА ЧЕЛОВЕКА: 4 005 Р  
СЕРВИСНЫЙ СБОР 10%: 11 230 Р

**ИТОГО: 112 300 Р**

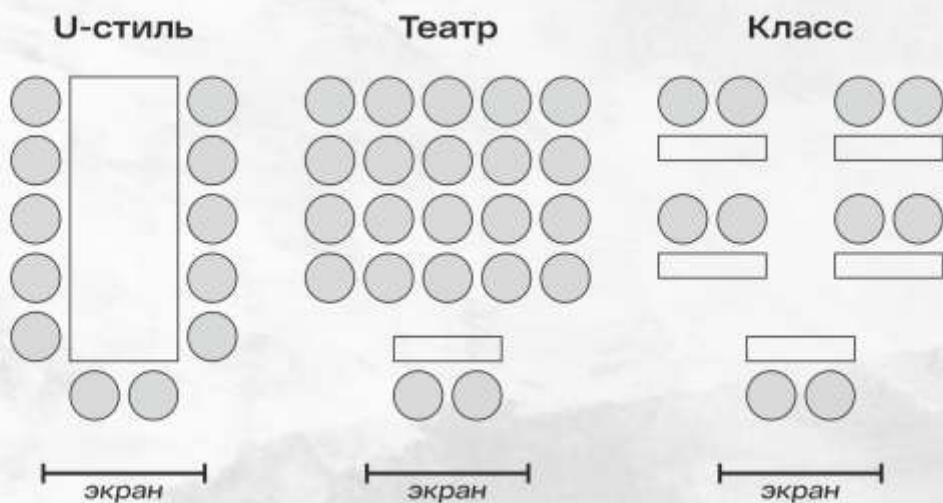




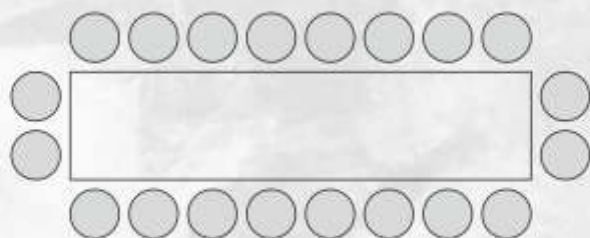
# ВАРИАНТ РАССАДКИ

БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ - 2 ЭТАЖ

 ДО 40  
ЧЕЛОВЕК



**Банкет**



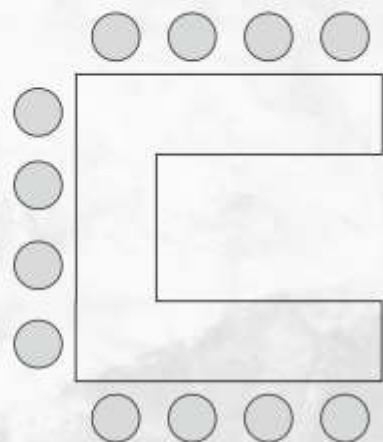


# ВАРИАНТ РАССАДКИ

БАНКЕТКА



ДО 25  
ЧЕЛОВЕК

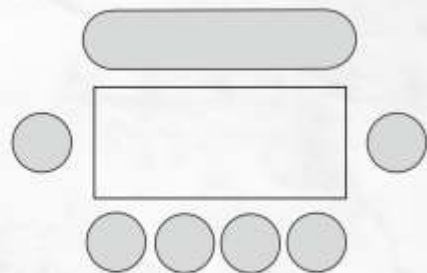




# ВАРИАНТ РАССАДКИ

VIP-ЗАЛ

 ДО 12  
ЧЕЛОВЕК

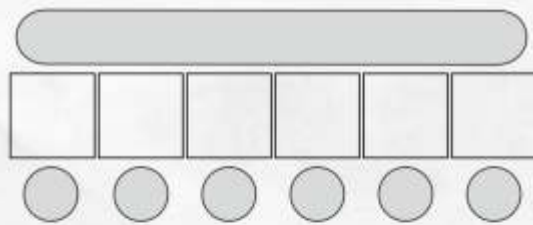




# ВАРИАНТ РАССАДКИ

ЗОНА 1, 2 И 3

 ДО 15  
ЧЕЛОВЕК



# ПРАЗДНУЙТЕ ВМЕСТЕ С НАМИ!

Мы уверены, что каждый визит в «Угли» станет настоящим гастрономическим удовольствием и оставит только самые яркие впечатления.

Уточнить подробности  
бронирования можно по телефону:

8 (922) 020 88 06



**СКИДКА 10%  
ИМЕНИННИКУ**

*действует 5 дней  
после дня рождения*

Ресторан «Угли»,  
ул.Сибирский тракт, 3

+7 (343) 237-24-01

+7 (932) 116-64-90

**СКИДКА -10% НА САМОВЫВОЗ**

*\*скидка с другими акциями  
не суммируется*

