



  
**УГЛИ**  
мясной ресторан

**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»



ДО 40  
ЧЕЛОВЕК



2500 Р  
В ЧАС

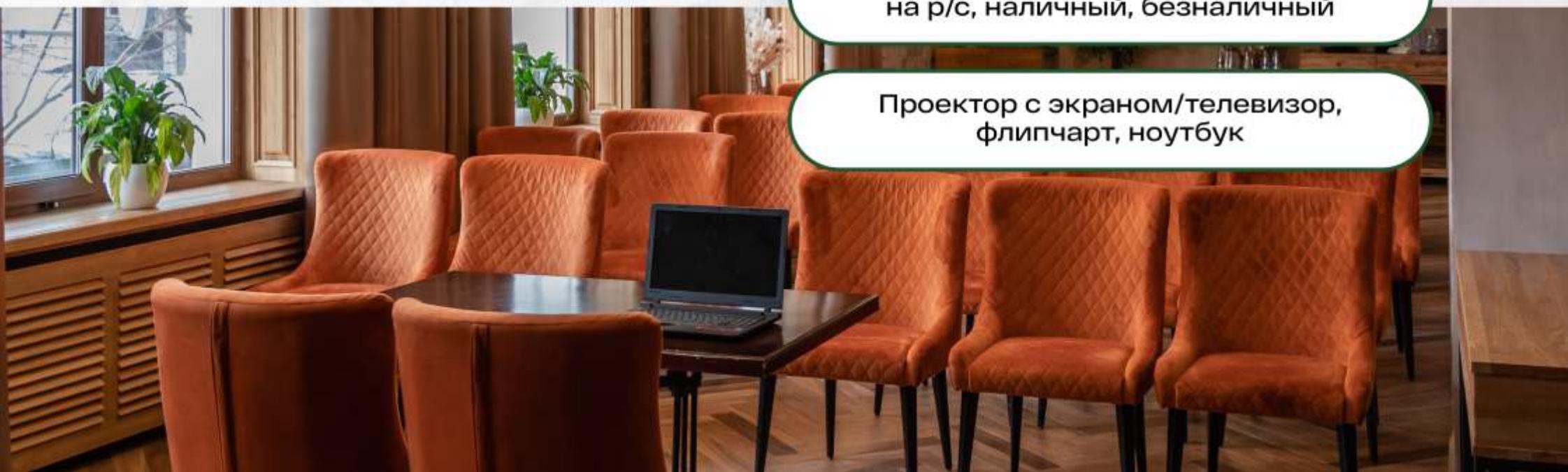
- КОНФЕРЕНЦИИ
- БИЗНЕС-ОБЕДЫ
- СЕМИНАРЫ
- ПРЕЗЕНТАЦИИ

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

Севiche 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:  
презентует 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 ₽ на гостя**

Вино рассчитывается индивидуально, не входит в стоимость услуги

**10 000 ₽**

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 ₽ на гостя**

Вино рассчитывается индивидуально, не входит в стоимость услуги

**5000 ₽**

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 ₽ на гостя**

Вино рассчитывается индивидуально, не входит в стоимость услуги

**10 000 ₽**

за услуги сомелье

# НАШИ ПАРТНЕРЫ

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

## 1. Ведущий мероприятия

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** 370 г 2500  
семга собственного посола, чавыча, рулет из палтуса и семги с трюфельной чиабаттой и цитрусовым маслом

**Канапе с семгой слабой соли** 6 шт 1350  
канапе с семгой слабой соли и творожным сыром

**Рулетики из форели** 150 г 895  
со сливочным сыром

**Сельдь с картофелем** 220 г 395  
беби и огурцами

**Севiche из тунца** 150 г 595  
под ореховым соусом

**мясные**

**Большая мясная тарелка** 370 г 1500  
ростбиф, томбовский окорок и подкопченые колбаски с зернистой горчицей

**Ростбиф** 150 г 950  
с бородинскими гренками и маринованным луком

**Канапе с утиным паштетом** 6 шт 550  
канапе с утиным паштетом и брусличным конфитюром

**овощные**

**Ассорти овощное** 370 г 550  
спелые томаты, огурцы, перец болгарский, морковь, зелень, зеленый лук, редис

**Рулетики из баклажана** 190 г 495  
с греческим орехом

**Грузди уральские хрустящие** 160 г 795

**Разносолы** 230 г 350  
малосольные огурцы, маринованные черри, маринованный чеснок, капуста малосольная и зелень

**Ассорти сыров** 260 г 950  
камамбер, пармезан, скаморца, дор блю с медом и физалисом

**Фруктовая тарелка** 300 г 650  
апельсин, яблоко, груша, киви, ананас

**ЗАКУСКИ****брискетты**

**Брускетта с креветкой** 1 шт 350  
на французском багете

**Брускетта с ростбифом** 1 шт 395  
и соусом сливочный чили

**Брускетта Цезарь** 1 шт 195  
хрустящая брускетта с цыпленком, листьями салата и соусом цезарь

**Брускетта с подкопченной** 1 шт 275  
рикотой и вялеными томатами

**Ассорти брускетт** 210 г 450  
ассорти из брускетт с подкопченной рикоттой и брускеттой в стиле "Цезарь"

**ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ**

**Шашлычок из филе цыпленка** 100 г 250  
на мангale

**Креветки на гриле** 100 г 750  
с соусом манго-чили

**Шашлычок из овощей** 150 г 295  
на мангale

**САЛАТЫ**

**Цезарь с цыпленком** 1 кг 2350  
в соусе терияки, с гренками из чиабатты и с классическим соусом из анчоусов

**Цезарь с креветками** 1 кг 3500  
обжаренными в чесночном вине

**Угли фирменный** 1 кг 3100  
с говядиной, куриной печенью, грибами, луком, корнишонами и особым сливочным соусом

**С маринованной индейкой** 1 кг 2100  
в мантине из вишневого сока с беконом, картофелем, фасолью и сливочным сыром

**Оливье с говядиной** 1 кг 1950  
по классическому рецепту

**Сельдь под шубой** 1 кг 1850

**ФУРШЕТЫ**

**Канапе с ростбифом (16шт)** 560 г 2250  
на тесте с маринованным луком

**Канапе с креветкой (16шт)** 480 г 1950  
в базиликовом и бальзамическом соусах

**Канапе с паштетом (16шт)** 800 г 1450  
и брусличным конфитюром

**Канапе с форелью (16шт)** 560 г 3650  
и сливочным сыром

**Канапе с сыром чеддер (16шт)** 224 г 1300  
и физалисом

**Канапе с сыром пармезан (16шт)** 280 г 1350  
с греческим орехом и голубикой

**Канапе с сыром Дор Блю (16шт)** 320 г 1200  
в кунжуте с медом

**Канапе с салом (16шт)** 560 г 1050  
на бородинском хлебе с хрена и горчицей

**Канапе с креветкой катаифи (16шт)** 640 г 2800  
в соусе чили

**Сырные шарики (16шт)** 320 г 1100  
с сыром чеддер и красным перцем

**Мини салат Цезарь с цыпленком (16шт)** 800 г 2350

**Мини салат греческий (16шт)** 640 г 1750  
со сливочным сыром

**Мини салат капреле (16шт)** 720 г 1750  
со сливочным сыром, кедровыми орехами и базиликом

**Мини салат пряный (16шт)** 640 г 1650  
с говядиной, болгарским перцем, красной фасолью и кинзой

**Мусс из белого шоколада (16шт)** 1120 г 2750  
с малиновым кули и фисташками

**Панна-котта (16шт)** 800 г 1400  
с клубничным желе

**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

Томленые щечки  
с муссом из цветной капусты 290 г 795

**ГОРЯЧЕЕ НА ГРИЛЕ**

Стейк Стриплайн 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
Рулетики из форели	2	895	1790	150	300
Рулетики 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 Гриджио бел/сух Италия	2	3450	6900	750	1500
Кофи Пинотаж кр/сух ЮАР	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
Севiche из тунца	2	595	1190	150	300
Рулетики 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%: 5213 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
Стейквайн 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

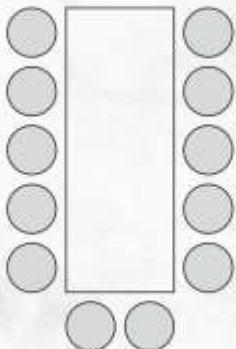


# ВАРИАНТ РАССАДКИ

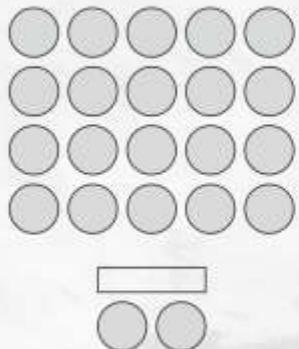
БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ - 2 ЭТАЖ



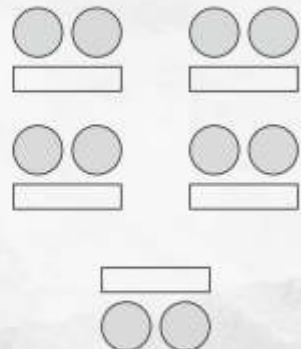
U-стиль



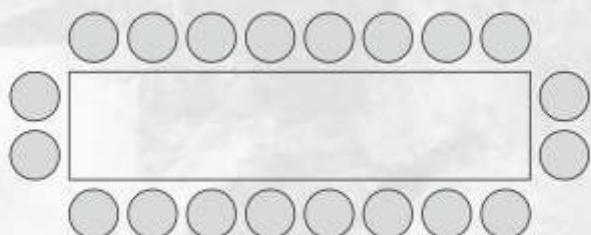
Театр



Класс

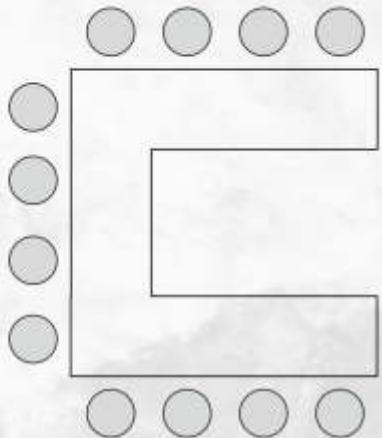


Банкет



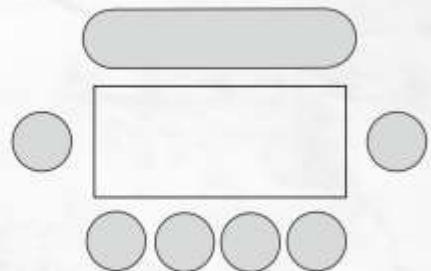
# ВАРИАНТ РАССАДКИ

БАНКЕТКА



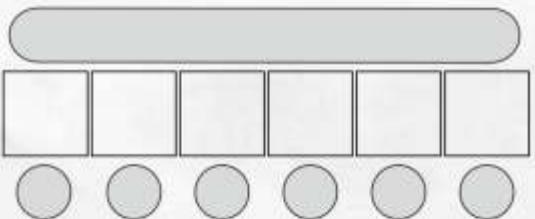
# ВАРИАНТ РАССАДКИ

VIP-ЗАЛ



# ВАРИАНТ РАССАДКИ

ЗОНА 1, 2 И 3



# 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



# УГЛИ