



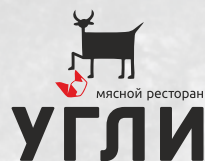
**БАНКЕТНОЕ
ПРЕДЛОЖЕНИЕ**

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»



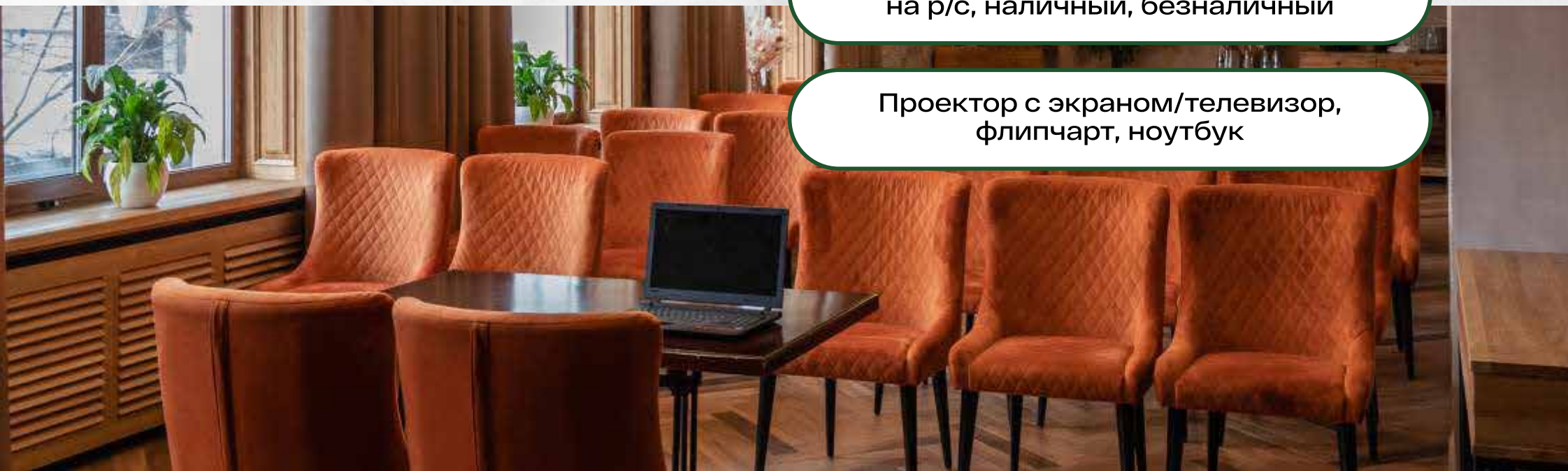
- КОНФЕРЕНЦИИ
- БИЗНЕС-ОБЕДЫ
- СЕМИНАРЫ
- ПРЕЗЕНТАЦИИ

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
Канопе с семгой слабой соли канопе 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	955
Канопе с утиным паштетом канопе 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	365
Ассорти сыров камамбер, пармезан, скаморца, дор блю с медом и физалисом	260 г	975
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 рикоттой 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	755
Шашлычок из овощей на мангале	150 г	295

САЛАТЫ

Цезарь с цыпленком в соусе терияки, с гренками из чабатты 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

Канопе с ростбифом (16шт) на тосте с маринованным луком	560 г	2250
Канопе с креветкой (16шт) в базиликовом и бальзамическом соусе	480 г	1950
Канопе с паштетом (16шт) и брусничным конфитюром	800 г	1450
Канопе с форелью (16шт) и сливочным сыром	560 г	3650
Канопе с сыром чеддер (16шт) и физалисом	224 г	1300
Канопе с сыром пармезан (16шт) с грецким орехом и голубикой	280 г	1350
Канопе с сыром Дор Блю (16шт) в кунжуте с медом	320 г	1200
Канопе с салом (16шт) на бородинском хлебе с хреном и горчицей	560 г	1050
Канопе 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	895
Хачапури по-аджарски	380 г	525
Хачапури по-мегрельски	350 г	695
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	5650
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	1275
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	1250
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	385
Картофельное пюре	200 г	195
Картофель фри	150 г	245
Жареная спаржа	140 г	595

БАНКЕТ НА 10 ЧЕЛОВЕК

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	порции	цена	сумма	порция (г)	общий вес (г)
Мясное ассорти	2	1500	3000	370	740
Рыбное ассорти	2	2500	5000	370	740
Ассорти сыров	2	950	1900	260	520
Рулетки из форели	2	895	1790	150	300
Ассорти овощной	1	550	550	370	370
Фруктовая тарелка	1	650	650	300	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

Мачете с картофелем	5	1250	6250	310	1550
Семга с картофельным пюре	5	1350	6750	200	1000

ХЛЕБ

Хачапури по-мегрельски	2	650	1300	350	700
------------------------	---	-----	------	-----	-----

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	1500

ОБЩИЙ ВЕС БЛЮД: 8670 Г
ВЕС БЛЮД НА ЧЕЛОВЕКА: 867 Г
СРЕДНИЙ ЧЕК НА ЧЕЛОВЕКА: 5 202 Р
СЕРВИСНЫЙ СБОР 7% : 3 641 Р
СЕРВИСНЫЙ СБОР 10% : 5 202 Р
для банкетного зала

ИТОГО: 55 661 Р
С СЕРВИСНЫМ СБОРОМ 7%

ИТОГО: 57 222 Р
С СЕРВИСНЫМ СБОРОМ 10%



БАНКЕТ НА 15 ЧЕЛОВЕК

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	порции	цена	сумма	порция (г)	общий вес (г)
Мясное ассорти	3	1500	4500	370	1110
Рыбное ассорти	3	2500	7500	370	1110
Ассорти сыров	3	950	2850	260	780
Паштет утиный с инжиром и бриошью	3	475	1425	220	660
Канapé с креветками 16 шт	1	1950	1950	480	480
Рулетки из форели	3	895	2685	150	450
Рулетки из баклажан	3	495	1485	190	570

САЛАТЫ

Оливье с говядиной (в стол)	1,5	1950	2925	1000	1500
Салат Угли фирменный (в стол)	1,5	3100	4650	1000	1500

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

Мясной сет на пятерых	2	8950	17900	1800	3600
Рыбный сет на троих	1	5500	5500	1100	1100

ХЛЕБ

Хачапури по-мегрельски	2	650	1300	350	700
------------------------	---	-----	------	-----	-----

НАПИТКИ

Морс клюквенный	7	700	4900	1000	7000
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: 17 610 Г
ВЕС БЛЮД НА ЧЕЛОВЕКА: 1 174 Г
СРЕДНИЙ ЧЕК НА ЧЕЛОВЕКА: 5 637 Р
СЕРВИСНЫЙ СБОР 7% : 5 532 Р
СЕРВИСНЫЙ СБОР 10% : 7 903 Р
для банкетного зала

ИТОГО: 84 562 Р
С СЕРВИСНЫМ СБОРОМ 7%

ИТОГО: 86 933 Р
С СЕРВИСНЫМ СБОРОМ 10%



БАНКЕТ НА 30 ЧЕЛОВЕК

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	порции	цена	сумма	порция (г)	общий вес (г)
Мясное ассорти	6	1500	9000	370	2220
Сельдь с картофелем	6	395	2370	220	1320
Ассорти сыров	6	950	5700	260	1560
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
Грузди уральские	6	795	4770	160	960
Рулетки из форели	6	895	5370	150	900
Рулетки из баклажан	6	495	2970	190	1140

САЛАТЫ

Салат с индейкой (в стол)	2	2100	4200	1000	2000
Цезарь с креветками (в стол)	2	3500	7000	1000	2000
Оливье с говядиной (в стол)	2	1950	3900	1000	2000

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

Говяжьи щечки с муссом из цветной капусты	15	795	11925	290	4350
Судак с печеным картофелем	15	795	11925	270	4050

ХЛЕБ

Багет	6	195	1170	190	1140
-------	---	-----	------	-----	------

НАПИТКИ

Морс клюквенный	15	700	10500	1000	15000
Белая Березка	8	1650	13200	500	4000
Инкерман рислин бел п/сух Россия	5	1900	9500	750	3750
Эстеллар пино гриджио игрист БРЮТ Россия	5	1800	9000	750	3750
Стейквейн каберне совиньон п/сух Аргентина	5	2000	10000	750	3750

ОБЩИЙ ВЕС БЛЮД: 27 900 Г
ВЕС БЛЮД НА ЧЕЛОВЕКА: 930 Г
СРЕДНИЙ ЧЕК НА ЧЕЛОВЕКА: 4 801 Р
СЕРВИСНЫЙ СБОР 10% : 13 093 Р

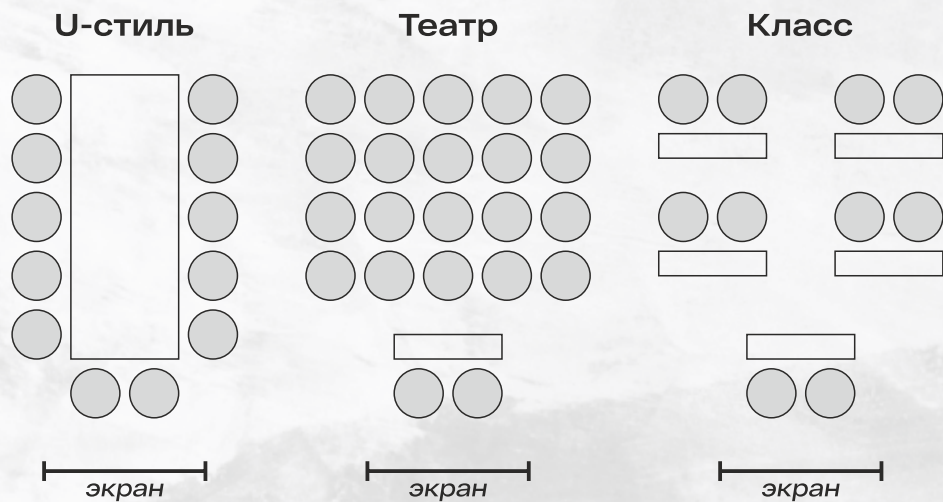
ИТОГО: 144 023 Р



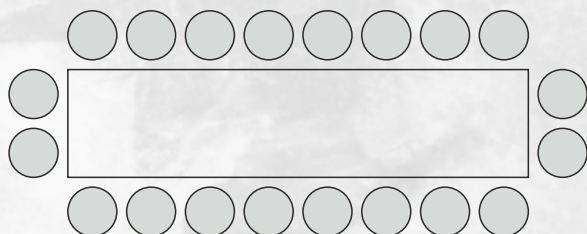
ВАРИАНТ РАССАДКИ

БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ - 2 ЭТАЖ

 ДО 40
ЧЕЛОВЕК



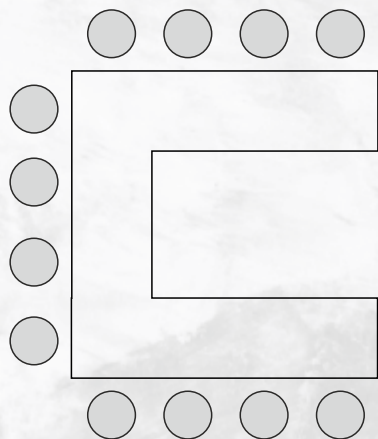
Банкет



ВАРИАНТ РАССАДКИ

БАНКЕТКА

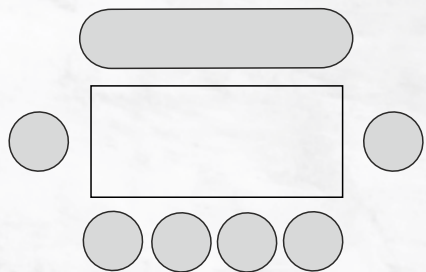
 ДО 25
ЧЕЛОВЕК



ВАРИАНТ РАССАДКИ

VIP-ЗАЛ

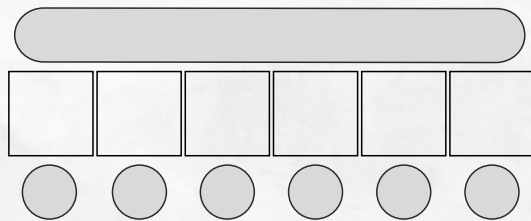
 ДО 12
ЧЕЛОВЕК



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) 022 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*

