



CHEESERIA
СЫРОВАРНЯ
est. 2018

ФИЛОСОФИЯ БРЕНДА



ОРИГИНАЛЬНОСТЬ БЛЮД
С ДОСТУПНЫМ ЧЕКОМ

«ЦЕНА-КАЧЕСТВО» = СОБСТВЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО + ВЫБОР ЭКОЛОГИЧЕСКОГО ЧИСТОГО СЫРЬЯ ТАТАРСТАНА

CHEESERIA BRAND

ПЕРВЫЙ В ТАТАРСТАНЕ СЫРОВАРНЯ-РЕСТОРАН
НАЧАЛ СВОЮ ИСТОРИЮ С 2019 В ЦЕНТРЕ КАЗАНИ



ПРОИЗВОДИМ

20 ВИДОВ СЫРОВ

ИСПОЛЬЗУЕМ

МЕСТНОЕ
ФЕРМЕРСКОЕ МОЛОКО

ВЫПЕКАЕМ

10 ВИДОВ ХЛЕБА

ИМПОРТИРУЕМ И ПРОДАЕМ

СЫРЫ И ДЕЛИКАТЕСЫ
ИЗ ИТАЛИИ



РЕСТОРАН CHEESERIA

Аграрная, 52



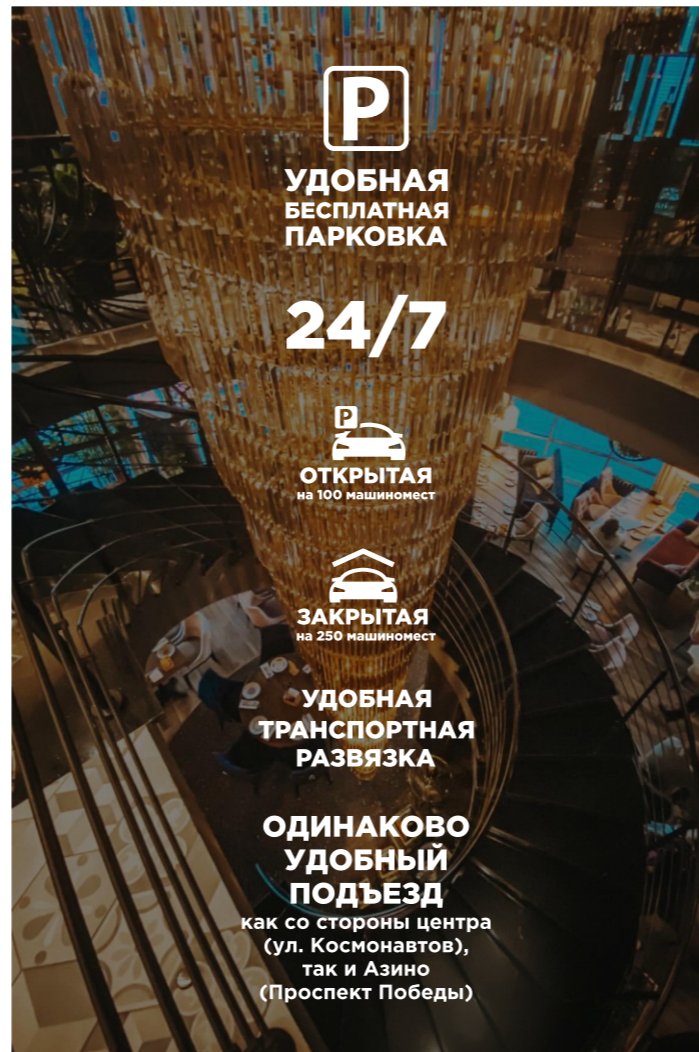
1 этаж

598,1 м²

ОСНОВНОЙ ЗАЛ на 130 гостей
+ ФЕРМЕРСКАЯ ЛАВКА
+ СИРОВАРНЯ



В центре зала на первом этаже - люстра 15 метров, спускающаяся внутри винтовой лестницы, которая ведет на 2-ой этаж.
Залы ресторана Cheeseria визуально поделены колоннами, стилизованными под деревья.



2 этаж

519,8 м²

БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ на 180 гостей

На второй этаж так же можно попасть через отдельный вход, что даёт возможность банкетам быть изолированными от зала с посадкой а-ля карт.



РЕСТОРАН CHEESERIA

Аграрная, 52

2 этаж

598,1 м²



МЕСТО ДЛЯ ФОТОЗОНЫ
И ФУРШЕТА



СЦЕНА И БОЛЬШОЙ
ЭКРАН 4210x2450



1 БОЛЬШОЙ TV
2 TV НА БАРЕ И 1 В VIP



СОБСТВЕННЫЙ
ГАРДЕРОБ



БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ
на 180 гостей



ОТДЕЛЬНАЯ
КУХНЯ



СОБСТВЕННЫЙ
АКТИВНЫЙ БАР

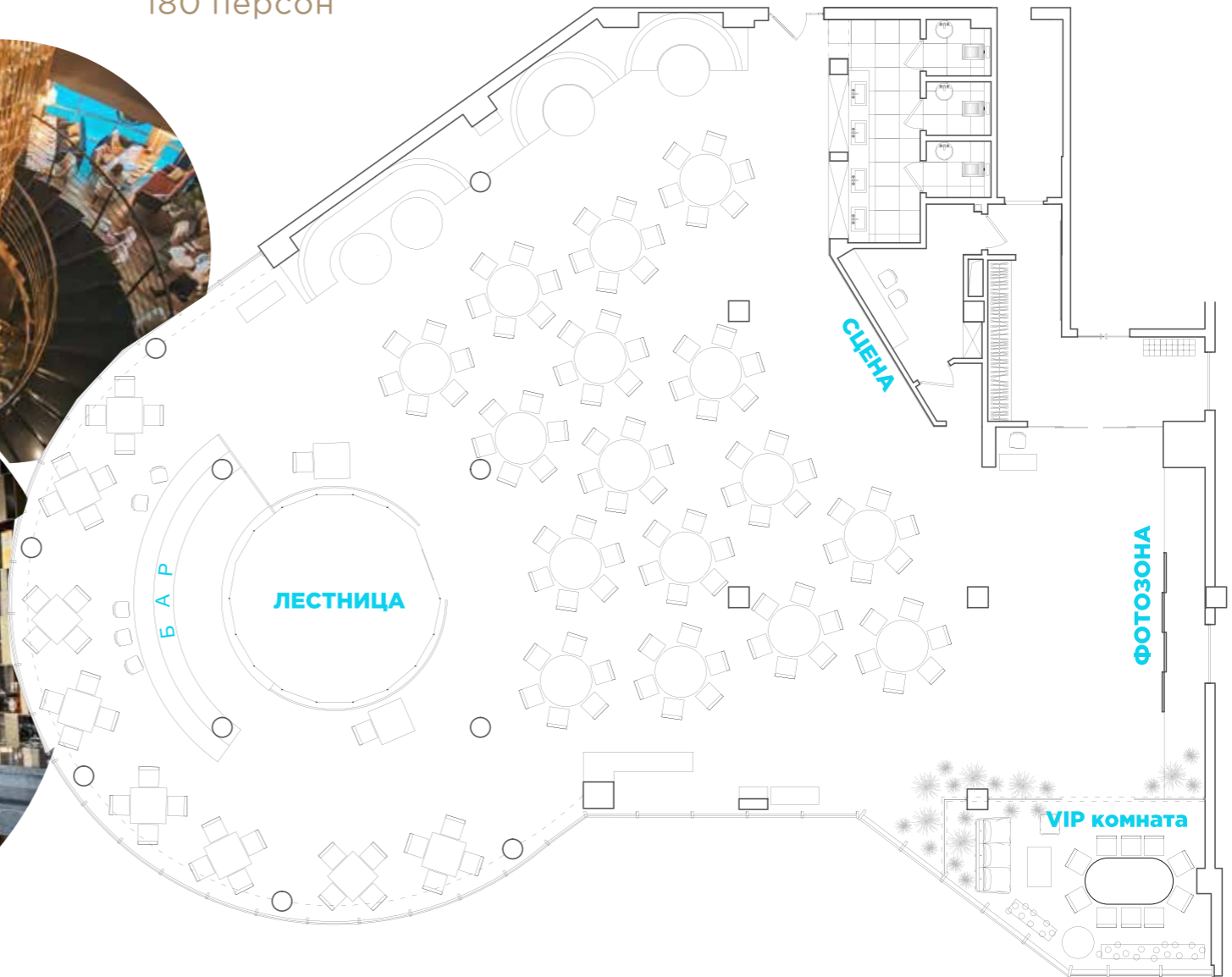


VIP
ВИП КОМНАТА
на 10 человек

БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ

180 персон

Рассадка. Зонирование. Схема зала.



СЦЕНА И БОЛЬШОЙ
ЭКРАН 4210x2450

СОБСТВЕННЫЙ
ГАРДЕРОБ

СОБСТВЕННЫЙ
АКТИВНЫЙ БАР

ВИП КОМНАТА
на 10 человек

МЕСТО ДЛЯ ФОТОЗОНЫ
И ФУРШЕТА

1 БОЛЬШОЙ TV
2 TV НА БАРЕ И 1 В VIP

БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ

180 персон



ПЛОЩАДКА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ МЕРОПРИЯТИЙ



**МЕРОПРИЯТИЯ
ЛИЧНОГО
ХАРАКТЕРА**
свадьбы, банкеты,
дни рождения



**ДЕЛОВЫЕ
МЕРОПРИЯТИЯ**
конференции,
лекции, форумы



**ДЕЛОВЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ
НЕФОРМАЛЬНОГО
ХАРАКТЕРА**
бизнес обеды,
церемонии, тренинги



**РАЗВЛЕКАТЕЛЬНЫЕ
КОММЕРЧЕСКИЕ
МЕРОПРИЯТИЯ**
концерты, выпускные



**ТВОРЧЕСКИЕ
МЕРОПРИЯТИЯ**
мастер-классы, презентации,
ворк-шопы, фотосессии,
модные показы

КОНЦЕРТНАЯ ПЛОЩАДКА



ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ОПИСАНИЕ	НАИМЕНОВАНИЕ	КОЛ-ВО
Светодиодный экран, шаг 2.5, размер 4210*2450, с видеопроцессором	NOVASTAR P2.5	1
LED световая вращающаяся голова, белый светодиод 200 Вт	INVOLIGHT LEDMH210S	4
Цифровой звуковой микшерный пульт	Allen & Heath SQ-5	1
Караоке-система	AST-250	1
LED световая вращающаяся голова 19x12 Вт, RGBW 4в1, зум 4`-60`	INVOLIGHT MH FXWASH1912	2
Активный сабвуфер, 18`, 700 Вт, макс. SPL - 134 дБ, 32 Гц - 130 Гц	Electro-Voice ELX118P	2
Радиосистема вокальная с капсулом динамического микрофона BETA 58.	SHURE BLX24RE/B58 M17	4
Разборный подиум 3000 x 4000		1
Акуст. система 2-полос., активная, макс. SPL 134 дБ (пик)	Electro-Voice ELX115P	2
Цифровой звуковой мультитор	Allen & Heath DX168	1
Двухполосный, активный, напольный звуковой монитор	INVOTONE DSX15CMA	2
Двухполосная потолочная акустическая система встраиваемая в потолок	CVGAUDIO CRX8T	22
Процессор-кроссовер	Electro-Voice DC-ONE	1
Светодиодный прожектор 12 x12 Вт., RGBWA, с пассивный охлаждением	INVOLIGHT SLIMPAR1212PRO	4
Четырехканальный усилитель мощности для систем трансляции фоновой музыки	CVGAUDIO PT-4120	1
Интерфейс управления световыми приборами	SUNLITE SUITE2-FC	1
Компьютер, монитор, клавиатура, мышь	INTEL	1
Midi-клавиатура управления интерфейсом для световых приборов	WORLDE PAD48/64	1
Одноканальный активный Direct-Box	DBX DB-12	4
Сигнальный кабель для световых приборов (метры)	Tasker C114	300
Усилитель для настольной или настенной установки, 180W/100V	CVGaudio ReBox-T18	1
Фермевые конструкции для света		1
Кабель для акустической системы (фон, 4 линии, в метрах)	Tasker C102-0.75	500
Рэк-шкаф для усилителей и процессоров (8 мест)	PROEL STUDIORK08	1
Струбцины и крепежные элементы для приборов	INVOLIGHT	6
Микрофонная стойка `Журавль`	K&M 21070-300-55	2
DMX-сплиттер (разветвитель DMX сигнала управления)	INVOLIGHT DMXS6	1
Рэковый 19" металлический ящик с замком для хранения микрофонов	PROEL ADRK2CR	1
Кабель витая пара для соединения процессора с экраном	FTP 4x2x24AWG кат.5e	250
Комплект для монтажа в рэк цифрового мультитора AB168	ALLEN & HEATH AB1608-RK19X	1
Межблочная стойка для колонок	Roxtone SSA010	2

Аренда технического оборудования 25 000 руб.

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

гр	Р
Жульен грибной в слоеном тесте100	350
Спринг-ролл с креветкой100	350
Открытые равиоли с креветкой100	350



ШЕФ МЕНЮ

гр	Р
Шоу с приготовлением барана1000/2000	10 000
1 баранья нога + 2 кг гарнир	
Брискет шоу2000/2000	10 000
2 кг брискет + 2 кг гарнир	
Семга в соли, шоу2000/2000	12 000
2 кг лосось + 2 кг гарнир	

ФУРШЕТНЫЕ ЗАКУСКИ

гр	Р
Стейк из тунца с соусом Понзу40	200
Пастроми с брусничным конфи30	130
Хамон с карамелизованной грушей32	180
Тигровая креветка в соусе Васаби35	150
Морской гребешок в соусе Терияки30	190
Мини Капрезе45	110
Камамбер с брусничным конфи25	140
Тарталетка с красной икрой30	670
Тарталетка салями сыр30	150
Мини элеш60	180
Мини треугольник50	160
Мини губадия50	180
Мини тако с лососем50	250
Мини тако с креветкой70	190
Мини тако с рататуюем70	180
Канале с ростбифом и луком конфи20	170
Канале с куриной грудкой и ананасом36	100
Канале с лососем и сливочным сыром30	180
Канале с творожным сыром и виноградом30	90
Канале с сыром Горгонзола и имбирем27	120
Канале с сыром Пармезан35	120
Фруктовое канале34	100

ФУРШЕТНЫЕ ЗАКУСКИ

гр	Р
Мини брускетта с ростбифом50	140
Мини брускетта с лососем и сыром Лабне45	140
Мини брускетта с винегретом и балтийской килькой60	180
Мини брускетта с томатами и сыром Лабне52	80
Бородинский тост с печеным перцем и анчоусами40	150
Мильфей с салом из конины40	110
Мильфей с сельдью42	80
Тарт с тартаром из говядины50	180
Тарт с тартаром из лосося45	170
Рулеты из баклажана30	110
Эклер с грибным конфи30	130
Эклер с творожным сыром и томатами40	210
Картофельный крокет с грибным соусом40	90
Сырный крокет с медово-томатным соусом44	100
Яблочные чипсы с сыром Рикотта и соленой карамелью42	90
Фруктовая тарталетка70	130

РЕСТОРАН CHEESERIA
Казань
ул. Аграрная, 52
+7 (919) 683 00 30

ДЕСЕРТЫ

гр	Р
Сливочный шербет100	490
Чизкейк «Сан-Себастьян»150	490
Черемуховый медовик с ореховым мороженым160	490
Анна Павлова140	490
Мильфей со свежими ягодами180	490
Тарт с горячим ягодным соусом и мороженым220	690
Меренговый рулет с малиной180	490
Меренговый рулет с манговым кремом180	490
Десерт «Буратта»210	690
Десерт «Роза»115	490
Шоколадный фондан с мороженым150	490
Трубочки с творожным кремом и карамелью150	490
Джелато (итальянское мороженое) в ассортименте1 шарик	120

ДЕСЕРТЫ
СОБСТВЕННОГО
ПРОИЗВОДСТВА



ПРИНИМАЕМ
ЗАКАЗЫ НА ТОРТЫ
от 2 500 Р/кг

ЧИЗКЕРИЯ
кондитерская



на дегустационное
меню при заказе
банкета



Вы можете включить
любое блюдо
из меню а-ля карт,
не представленное
в банкетном меню.

Нажмите, чтобы
ознакомиться
с меню а-ля карт
ресторана Cheeseria



ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ



ШЕФ-ФУРШЕТ TAPAS BAR

10 деликатесных блюд на 20 персон

Стоимость: **10 000 Р**

Это закуска для вечерних встреч с друзьями и теплым общением за бокалом вина.

По 4 ложки на человека

Общий вес: 1,3 кг.



SEA FOOD BAR

Рассчитан на 40 персон

Стоимость сета с мастер-классом: **24 000 Р**

Мастер-класс от шеф-повара идеально подойдет на время сбора гостей.

Суши, сашими, закуска, соус

Общий вес: 5,7 кг



СЫРНЫЙ СТОЛ

Рекомендуется на 20 персон

Стоимость сета: **5 000 Р**

Популярный дуэт игристого вина и сыра.

Общий вес: 1,4 кг.

CANDY BAR

Мини корзинки с лимонным курдом и меренгой

Фисташковый птифур

Птифур ванильный с ягодным кремом

Птифур шоколад-йогурт-вишня

Малиновый мусс (в стакане)

Десерт в итальянском стиле крошка-ягоды-карамель (в стакане)

Торт на 2-2,5кг ваниль-ягода

МЕНЮ-ШОУ ОТ ШЕФА

ХАМОН НА WELCOME

Закуска на 30 персон
Стоимость: **15 000 Р**

Испанский национальный деликатес, сыровяленный окорок.
Повар демонстрирует искусство нарезки хамона в зале при гостях.

5 кг. хамона
1 кг. груши
1 кг. дыни
Общий вес: 5 кг.

ШОУ-БЛЮДО С БАРАНЬЕЙ НОГОЙ

Рекомендуется на 10 персон
Стоимость: **6 000 Р**

Шеф-повар фламбирует коньяком томлёную баранью ногу, подаётся с молодым картофелем, овощами гриль, соусами «Песто» и «Сальса».

1 нога барана
1 кг. молодого картофеля
1 кг. овощи гриль
Общий вес: 4 кг.

ШОУ-БЛЮДА С РОСТБИФОМ

Рекомендуется на 10 персон
Стоимость: **10 000 Р**

Блюдо готовится в зале при гостях.
Шеф-повар фламбирует ростбиф коньяком с розмарином, тимьяном и специями, поливается томатной сальсой.

2 кг. мраморной говядины
2 кг. гарнира овощей
Общий вес: 3,5 кг.

ШОУ-БЛЮДА С БРИСКЕТОМ

Рекомендуется на 10 персон
Стоимость: **12 000 Р**

Брискет нарезается при гостях, подается с битыми огурцами, маринованным луком, молодым картофелем, перцем халапеньо и соусом «яблочным барбекю».

2 кг. брискета
2 кг. гарнир
Общий вес: 3,7 кг.

ШОУ-БЛЮДО С ФИЛЕ СЁМГИ В СОЛИ

Рекомендуется на 10 персон
Стоимость: **14 000 Р**

Шеф-повар фламбирует рыбу с виски.
Сёмга подаётся с хрустящим салатом и овощами на гриле

2 кг. сёмга
2 кг. гарнир
Общий вес: 3,2 кг.



СОБСТВЕННАЯ КОНДИТЕРСКАЯ



ТОРТЫ НА ЗАКАЗ ЛЮБОЙ СЛОЖНОСТИ



**НАЦИОНАЛЬНАЯ
ТАТАРСКАЯ И РУССКАЯ
ВЫПЕЧКА**



ВЕНСКАЯ ВЫПЕЧКА
СДОБА И СЛОЕНОЕ
ТЕСТО



КЛАССИКА
НАРЕЗНЫЕ
ПИРОЖНЫЕ



СОВРЕМЕННЫЕ ДЕСЕРТЫ
НЕОБЫЧНЫЕ НА МОЛЕКУЛЯРНОМ
УРОВНЕ СОЧЕТАНИЯ ВКУСОВ
И БЕЗГЛЮТЕНОВАЯ ВЫПЕЧКА



УСЛОВИЯ ПОД ЗАКРЫТИЕ



ПН | ВТ | СР



до 15:00



1 000 р/чел

100 000 ₺



ПН | ВТ | СР



16:00 - 24:00



1 500 р/чел

150 000-200 000 ₺



ЧТ | ПТ | СБ | ВС



до 15:00



2 000 р/чел

200 000 ₺



ПН | ВТ | СР



16:00 - 24:00



3 500 р/чел

350 000 ₺



АРЕНДА
МУЗЫКАЛЬНОГО
ОБОРУДОВАНИЯ

включая услуги звукорежиссера



ПН-ВС

25 000 ₺

P.S. если для заказчика требуется дополнительное музыкальное или видео оборудование, которое отсутствует, или в недостаточном количестве в ресторане, заказчик оплачивает его дополнительно. На банкетные мероприятия, распространяется дополнительная услуга «индивидуальное обслуживание банкета» в размере 10% от общего чека. Потребитель, гость, должен быть информирован о данной услуге, и может отказаться от оплаты услуг, изменить стоимость услуг на свое усмотрение или потребовать возврата денег, если эти услуги оплачены им без согласования.

P.S. бронирование дневных мероприятий возможно, при отсутствии вечернего бронирования. В случае запроса на вечернюю бронь, ресторан вправе отменить дневное бронирование, если сумма бронирования ниже, вечернего условия.

ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ С АГЕНТОМ

РАЗМЕР ВОЗНАГРАЖДЕНИЯ АГЕНТА ЗА СОВЕРШЕНИЕ
ДЕЙСТВИЙ ПО ПРИВЛЕЧЕНИЮ КАЖДОГО КЛИЕНТА



10%

ОТ СУММЫ ЗАЯВКИ

КОНТАКТЫ:

+7 917 240 72 52 Банкетный менеджер
+7 919 683 00 30 «Cheeseria» Аграрная, 52

Банкетный менеджер



ВСЯ ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ БУДЕТ ДОБАВЛЯТЬСЯ ПО МЕРЕ ПОСТУПЛЕНИЯ НА НАШ САЙТ

 cheeseriaeast.ru

