



г. Казань, ул. Аграрная, 52, ТОЦ «Восточный»

+7 (919) 683-00-30 | +7 (919) 683-00-50

ФИЛОСОФИЯ БРЕНДА

ОРИГИНАЛЬНОСТЬ
БЛЮД

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

1 ЭТАЖ 598,1 М²

ОСНОВНОЙ ЗАЛ НА 150 ГОСТЕЙ

- ФЕРМЕРСКАЯ ЛАВКА

- СЫРОВАРНЯ

- ДЕТСКАЯ КОМНАТА

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.

Р **УДОБНАЯ БЕСПЛАТНАЯ ПАРКОВКА 24/7**

ОТКРЫТАЯ
НА 100 МАШИН

ЗАКРЫТАЯ НА
250 МАШИН

ОДИНАКОВО УДОБНЫЙ ПОДЪЕЗД
УДОБНАЯ ТРАНСПОРТНАЯ РАЗВЯЗКА



РЕСТОРАН CHEESERIA

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.



МЕСТО ДЛЯ ФОТОЗОНЫ
И ФУРШЕТА



1 БОЛЬШОЙ TV
2 TV НА БАРЕ И 1 В VIP



СЦЕНА И БОЛЬШОЙ
ЭКРАН 4210 × 2450



СОБСТВЕННЫЙ
ГАРДЕРОБ



БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ
НА 180 ГОСТЕЙ



СОБСТВЕННЫЙ
АКТИВНЫЙ БАР

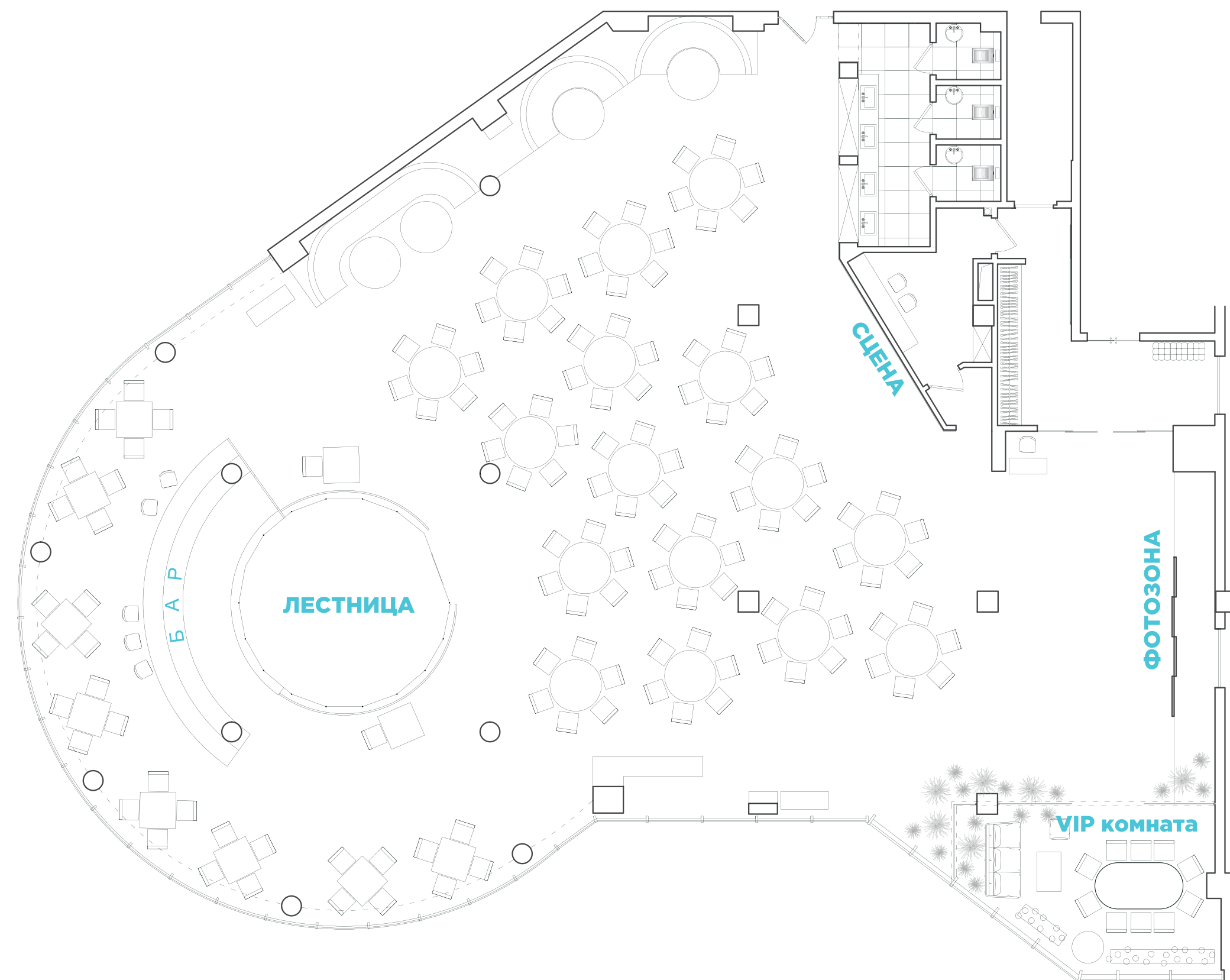


ОТДЕЛЬНАЯ
КУХНЯ



VIP КОМНАТА
НА 10 ЧЕЛОВЕК

БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ



РАССАДКА | ЗОНИРОВАНИЕ | СХЕМА ЗАЛА

БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ

180 ПЕРСОН

ПЛОЩАДКА ДЛЯ
ПРОВЕДЕНИЯ МЕРОПРИЯТИЙ



**МЕРОПРИЯТИЯ
ЛИЧНОГО
ХАРАКТЕРА**

свадьбы, банкеты,
дни рождения



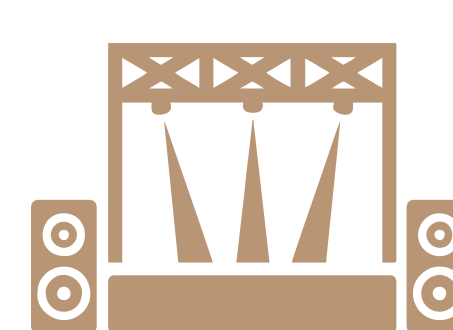
**ДЕЛОВЫЕ
МЕРОПРИЯТИЯ**

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



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 19×12 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 × 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 ×12 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 4×2×24AWG кат.5e	250
Комплект для монтажа в рэк цифрового мультитора A168	ALLEN & HEATH AB1608-RK19X	1
Межблочная стойка для колонок	Roxtone SSA010	2

Техническое оборудование

Аренда
технического
оборудования

25 000р



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

	гр	р
Жульен грибной в слоеном тесте	100	550
Спринг-ролл с креветкой	100	550
Открытые равиоли с креветкой	100	550
Суп-лапша с мини треугольником	300	490

ШЕФ МЕНЮ

Шоу с приготовлением барана 1 нога/2000 гр **15 000 р**

1 баранья нога + 2 кг гарнир

Брискет шоу 2000/2000 гр

2 кг брискет + 2 кг гарнир **15 000 р**

Шоу семга в соли 2000/2000 гр

2 кг лосось + 2 кг гарнир **18 000 р**

Шоу ростбиф 2000/2000 гр

2 кг ростбиф + 2 кг гарнир **15 000 р**

ФУРШЕТНЫЕ ЗАКУСКИ

	гр	р
Стейк из тунца с соусом Понзу	40	220
Хамон с карамелизованной грушей	32	200
Тигровая креветка в соусе Васаби	35	200
Морской гребешок в соусе Терияки	30	270
Мини Капрезе	45	150
Камамбер с брусничным конфи	25	180
Тарталетка с красной икрой	30	800
Мини элеш	60	170
Мини треугольник	50	150
Мини губадия	50	150
Мини кыстыбый	50	190
Мини тако с лососем	50	250
Мини тако с креветкой	70	220
Мини тако с ростбифом	70	250
Канapé с ростбифом и луком конфи	20	190
Канapé с куриной грудкой и ананасом	36	120
Канapé с лососем и сливочным сыром	30	220
Канapé с творожным сыром и виноградом	30	120
Канapé с сыром Горгонзолаи имбирем	27	150
Канapé с сыром Пармезан	35	150
Фруктовое канapé	34	120

CHEESERIA

	гр	р
Мини брускетта с ростбифом	50	180
Мини брускетта с лососем и сыром Лабне	45	220
Мини брускетта с винегретом и балтийской килькой	60	190
Мини брускетта с томатами и сыром Лабне	52	150
Бородинский тост с печеным перцем и анчоусами	40	160
Мильфей с салом из конины	40	140
Мильфей с сельдью	42	130
Тарт с тартаром из лосося	45	190
Рулеты из баклажана	30	140
Картофельный крокет с грибным соусом	40	120
Сырный крокет с медово-томатным соусом	44	140
Яблочные чипсы с сыром Рикотта и соленой карамелью	42	120
Клубника в шоколаде	40	300
Мини бургер с говядиной	80	290
Ягодная чаша	600	3000
Мини цезарь с курицей	60	250
Мини цезарь с креветкой	60	300
Ролл с огурцом	140/6шт	350
Ролл с лососем	140/6шт	490
Ролл с угрем	140/6шт	520



Начинки

Эстерхази	Меренговый торт	от 3 000р
Чизкейк Нью-Йорк	Птичье молоко	
Киевский		

Морковный	Шоколад-вишня	от 3 500р
Шоколадный сникерс	Молочная девочка	
Бисквитный с ягодно-йогуртовой начинкой	Сникерс	
Наполеон	Три шоколада	

Медовый	Чизкейк ванильный/клубничный фисташковый мусс-чизкейк	
Лимон-манго-маракуйя	Анна Павлова	
Фисташка-малина	Ванильный с малиной	

Десерты

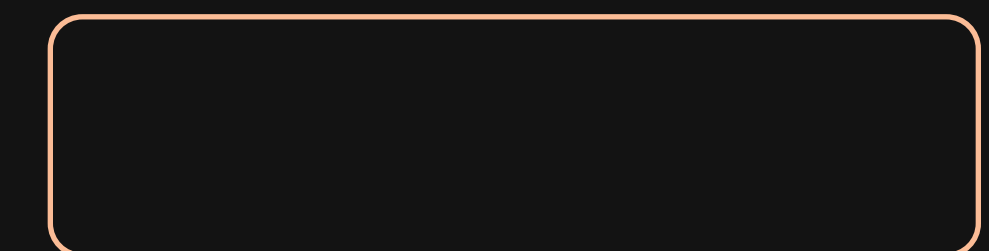
СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

Банкетное меню

-30%

на дегустационное меню при заказе банкета

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





Фуршетное МЕНЮ



ШЕФ-ФУРШЕТ TAPAS BAR

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

По 4 ложки на человека
Общий вес: 1,3 кг.

10 деликатесных блюд
на 20 персон

СЫРНЫЙ СТОЛ

Популярный дуэт игристого вина и сыра.

Общий вес: 1,4 кг.

Рекомендуется на 20 персон

**СТОИМОСТЬ СЕТОВ
обсуждается
индивидуально**

SEA FOOD BAR

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

Суши, сашими, закуска, соус
Общий вес: 5.7 кг

Рассчитан на 40 персон

CANDY BAR

Мини медовый
Мини тарт лимон
мини тарт пломбир-клубника
Мини эклеры в ассортименте
(ваниль, шоколад, лимон, клубника, фисташка)
Макаронсы в ассортименте
Моти
Муравейник мини
Профитроль с заварным кремом
Трюфель классический
Кейкпопс

ШОУ-БЛЮДО С БАРАНЬЕЙ НОГОЙ

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.

Рекомендуется на 10 персон

Стоимость: 15 000 Р

ШОУ-БЛЮДА С БРИСКЕТОМ

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.

Рекомендуется на 10 персон

Стоимость: 15 000 Р

ШОУ-БЛЮДА С РОСТБИФОМ

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.

Рекомендуется на 10 персон

Стоимость: 15 000 Р

ШОУ-БЛЮДО С ФИЛЕ СЕМГИ В СОЛИ

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.

Рекомендуется на 10 персон

Стоимость: 18 000 Р

Меню-шоу
от шефа



КЕЙТЕРИНГ



**ВЫ МОЖЕТЕ ВКЛЮЧИТЬ
ЛЮБОЕ БЛЮДО ИЗ МЕНЮ
А-ЛЯ КАРТ**

ЗАКУСКИ

Свежие овощи (овощное ассорти СТИКИ)

ГОРЯЧЕЕ

Бургеры чиполино с говяжьей котлетой на очаг мангале

Хот-доги с колбаской ручной работы говядина-курица

Куриные крылышки барбекю

Куриные шашлычки

Брискет

Халуми гриль (собственное производство)

Свинные ребрышки с салатом коу слоу

ГАРНИРЫ

Кукуруза гриль

Картофель бейби с прованскими травами

СЫРНАЯ ЗОНА

Пармезан 1 год

Чедр

Мантова

Скаморца



**Фуршетная
линия**

Собственная кондитерская

ТОРТЫ НА ЗАКАЗ
ЛЮБОЙ СЛОЖНОСТИ

НАЦИОНАЛЬНАЯ
ТАТАРСКАЯ И РУССКАЯ
ВЫПЕЧКА

ВЕНСКАЯ ВЫПЕЧКА
СДОБА И СЛОЕНОЕ

КЛАССИКА
НАРЕЗНЫЕ
ПИРОЖНЫЕ

современные десерты
необычные на молекулярном уровне
сочетания вкусов и безглютеновая выпечка



Условия под закрытие

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.

Мы уверены в качестве своих блюд и заботимся о комфорте и здоровье своих гостей, поэтому обращаем ваше внимание, что в ресторане Cheeseria не разрешены:

- пробковый сбор
- блюда, приготовленные вне ресторана,
- а также торты и десерты иных кондитерских, кроме кондитерской «Чизкерия»

Аренда
технического
оборудования

25 000р

ПН | ВТ | СР | ЧТ

до 15:00

3 000р/чел

100 000р

ЧТ | ПТ | СБ | ВС

до 15:00

4 000р/чел

200 000р

ПН - ЧТ | ВС

16:00 - 24:00

3 500р/чел

150 000р - 200 000р

ПТ | СБ

до 16:00 - 24:00

5 000р/чел

ОТ 350 000р

минимальная сумма бронирования
зала независимо от количества гостей

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 организаторами

размер вознаграждения агента
за организацию мероприятия
на наших площадках составляет

10% ОТ СУММЫ
ЗАЯВКИ

+7 917 240 72 52
БАНКЕТНЫЙ МЕНЕДЖЕР

+7 919 683 00 30
«CHEESERIA» Аграрная, 52



cheeseriaeast.ru

ВСЯ ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ
БУДЕТ ДОБАВЛЯТЬСЯ ПО МЕРЕ
ПОСТУПЛЕНИЯ НА НАШ САЙТ

