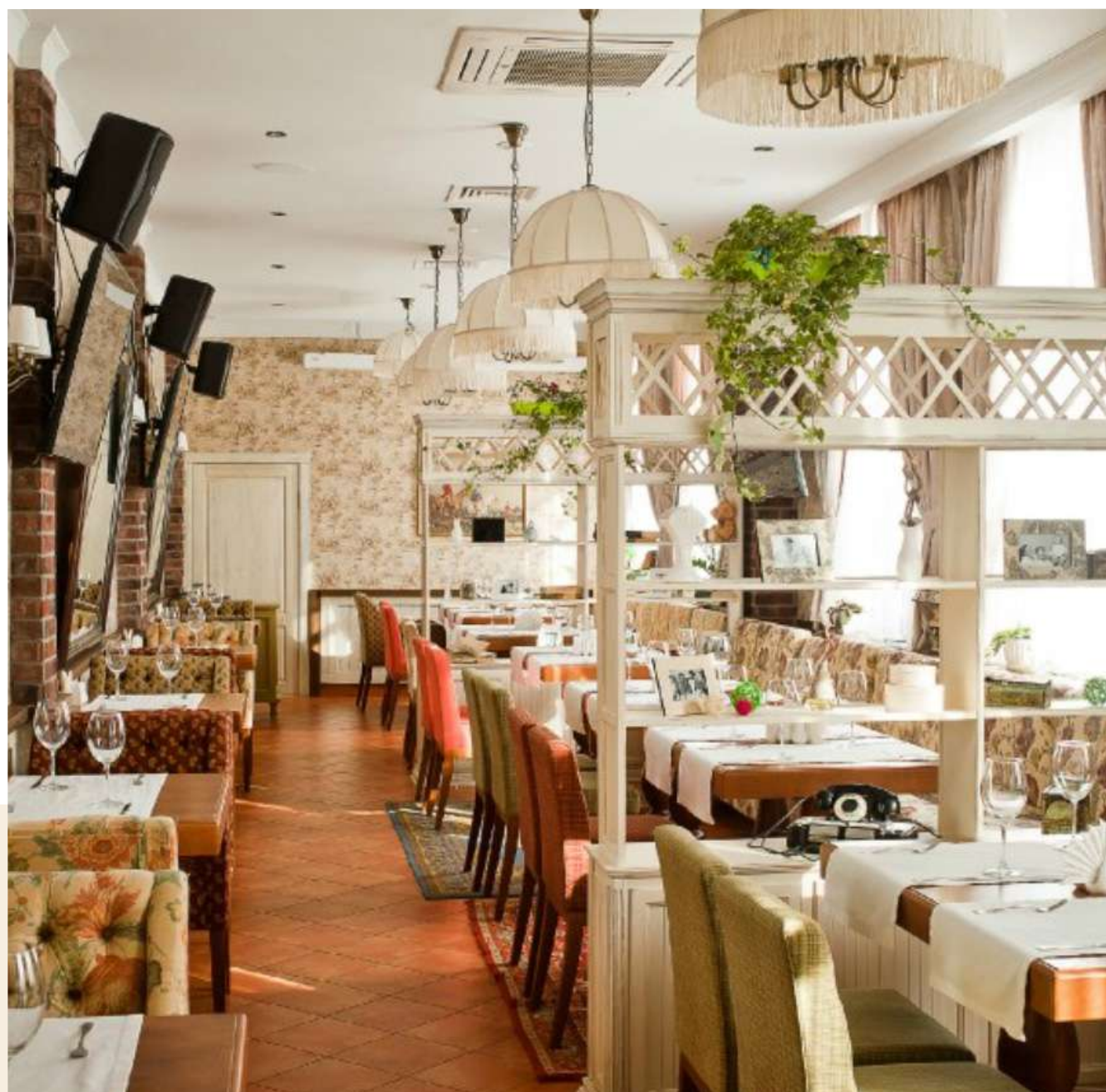


РЕСТОРАН В ДЕРЕВНЕ

О НАС

Загородный клуб «Белая лошадь» расположен вблизи Екатеринбурга. В клубе есть ресторанный комплекс с 4-мя залами, отдельно стоящий банкет-холл на 300 человек (в формате - банкет), летнее кафе, 2 летних шатра на 50 и 200 чел., гостевые гриль-площадки, подворье.

Команда ресторана работает на нескольких автономных кухнях, организует питание для проживающих в отеле, отдыхающих в клубе, участников бизнес мероприятий и семейных праздников.



ИНФРАСТРУКТУРА ЗАГОРОДНОГО КЛУБА

- Общая территория: 50 гектаров, застроенная территория: 20 гектаров
- Благоустроенная и охраняемая территория
Собственные парковки на 600 машин
Удобный асфальтированный подъезд к клубу
- 30 км от Екатеринбурга
25 км от аэропорта «Кольцово»
- Ресторанный комплекс с блюдами от бренд-шефа Георгия Матвеева

- 22 двухэтажных домика 3-ех категорий и общей вместимостью 120 человек
- Конноспортивный клуб, 130 лошадей, 7 статусных соревнований в год, 3 крытых манежа, поле для соревнований, профессиональный тренерский состав
- Собственный SPA-центр с подогреваемым бассейном
- Гриль-домики, беседки и барбекю-площадки
- 10 площадок для проведения мероприятий разного масштаба



КОМАНДА

Команда ресторана состоит из администрации, сотрудников зала и кухни. Техническое обслуживание и иные работы осуществляются силами других подразделений клуба.

С апреля 2022 года кухню ресторана возглавляет победитель 5 сезона шоу «Адская кухня» на телеканале Пятница бренд-шеф Георгий Матвеев.

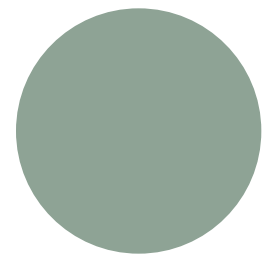
Шеф-повар ресторана Елена Клепикова на протяжении 14-ти лет следит за качеством и стандартами приготовления блюд.



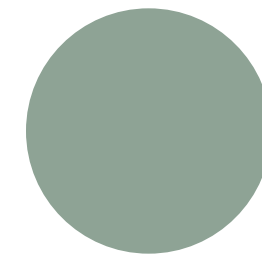
ОБОРУДОВАНИЕ

Ресторан в клубе работает на нескольких оборудованных круглогодичных и летних кухнях. Команда ресторана организует питание и кейтеринг на всех площадках клуба для всех мероприятий.

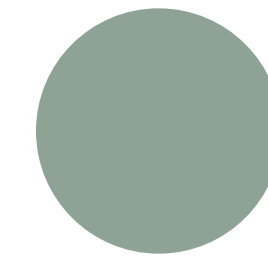
РЕСТОРАН ИМЕЕТ В СВОЕМ РАСПОРЯЖЕНИИ:



НЕСКОЛЬКО ПЛОЩАДОК
РАЗНОГО ФОРМАТА



НЕСКОЛЬКО АВТОНОМНЫХ
КУХОНЬ



ОБОРУДОВАНИЕ
ДЛЯ КЕЙТЕРИНГА

Команда ресторана может одновременно обслуживать корпоративное мероприятие на 300+ человек, частных гостей и обеспечивать бесперебойную работу всех площадок.

РАЗВИТИЕ ОБРАЗА РЕСТОРАНА

Важная задача ресторана – двигаться в ногу со временем и современными тенденциями в ресторанной сфере, при этом сохраняя качество и уральскую идентичность.

Ресторан загородного клуба «Белая лошадь» прошёл несколько этапов своего развития. Сначала он был понаме рестораном для питания спортсменов-конников. Потом стал Петровской слободой с большим желанием понравится всем, в нём готовили и японскую кухню и итальянскую и европейскую. С годами ресторан трансформировался в удачный концепт #РесторанВДеревне с фермерскими продуктами и уникальным подходом к созданию блюд, удовлетворяющих самых требовательных гостей.

Меню ресторана осталось разнообразным, но выдержано в едином стиле. Вся кухня пронизана идеей свежих фермерских продуктов и блюд, а оформление ресторана выполнено в деревенском стиле с использованием экологичных материалов. Такая концепция прекрасно сочетается с образом загородного клуба для семейного отдыха.



БЫЛО



СТАЛО





СИСТЕМА ЛОЯЛЬНОСТИ

Система лояльности и работа на возврат гостя – важная задача ресторана в загородном клубе.

Хорошая организация работы кухни и зала, высокое качество блюд, гибкий подход к запросам частного и корпоративного гостя, программа лояльности для частных гостей и сезонные предложения позволяют формировать положительный образ клуба в целом и ресторана в частности - это создает основу постоянной аудитории гостей.

