

1900 Р
на персону

Русские Традиции

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Холодные закуски

- Мясной дуэт с домашней бужениной и куриным рулетом 80 гр
Буженина по-домашнему, куриный рулет. Подается с хреном
- Ролл из ветчины с сырным муссом, зеленью 80 гр
и помидорками черри
Классические рулетики из тонко нарезанной ветчины и сырного мусса
- Рафаэлло из краба 40 гр
*Закуска на основе крабовых палочек, сыра и майонеза.
Подается в виде шариков в крабовой панировке*
- Микс маринованных, соленых и свежих овощей 50 гр
*Маринованные огурчики, морковь по-корейски, квашеная капуста,
свежие помидоры и огурчики*

Салаты 3 на Выбор

- Салат «Лацио» 80 гр
*С обжаренным цыпленком, шампиньонами, сыром, свежими огурчиками
и пряным соусом*
- Традиционный салат «Оливье» с ветчиной и перепелиными яйцами 80 гр
*Ветчина, отварные картофель, морковь, перепелиные яйца, соленые огурцы
и консервированный горошек, майонез*
- Классический салат «Сельдь под шубой» 80 гр
Филе сельди, отварные свекла, морковь, картофель, яйца, соус майонез
- Классический салат «Мимоза» 80 гр
Филе горбуши, отварные картофель, морковь, яйца, соус майонез

Горячие блюда

- Шашлык куриный с домашним томатным соусом 130/50 гр
*Запеченные в ароматных специях кусочки филе куриной грудки.
Подается на деревянных шпажках с домашним томатным соусом*

Гарниры

- Картофель Айдахо 150 гр
*Картофель порезанный дольками с кожурой.
Подается запеченным с рубленой зеленью и чесноком*

Хлеб/Выпечка

- Белый и черный хлеб 80 гр

Итого 820 гр

2300 Р
на персону

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Русские Традиции

Холодные закуски

Мясной дуэт с домашней бужениной и куриным рулетом	80 гр
<i>Буженина по-домашнему, куриный рулет. Подается с хреном</i>	
Ролл из ветчины с сырным муссом, зеленью и помидорками черри	80 гр
<i>Классические рулетики из тонко нарезанной ветчины и сырного мусса</i>	
Ролл с тар-таром из цыпленка и творожного сыра в торт�лье.....	50 гр
<i>Филе запеченного цыпленка, творожный сыр, салатный лист, торт�лья</i>	
Брынза со спелыми томатами и соусом Песто	60 гр
<i>Сыр брынза, помидоры, соус Песто, оливковое масло, крем бальзамический, свежая зелень</i>	
Канapé с сельдью на ржаном крутоне с перепелиным яйцом	30 гр
<i>Филе сельди на хрустящем ржаном крутоне с чесночком, маринованным луком и перепелиным яйцом</i>	

Салаты 3 на Выбор

Салат «Цезарь» с филе цыпленка, хрустящими хлебцами,	80 гр
<i>фирменным соусом и сыром пармезан</i>	
<i>Обжаренное филе цыпленка, листья салата айсберг, помидорки черри, сыр пармезан, хрустящие хлебцы и фирменный соус</i>	
Греческий салат	80 гр
<i>Салат со свежими овощами, сыром Фетой, маслинами и оливковым маслом</i>	
Традиционный салат «Оливье» с ветчиной и перепелиными яйцами	80 гр
<i>Ветчина, отварные картофель, морковь, перепелиные яйца, соленые огурцы и консервированный горошек, майонез</i>	
Классический салат «Сельдь под шубой»	80 гр
<i>Филе сельди, отварные свекла, морковь, картофель, яйца, соус майонез</i>	
Классический салат «Мимоза»	80 гр
<i>Филе горбуши, отварные картофель, морковь, яйца, соус майонез</i>	

Горячие блюда

Брошеты куриные в беконе на шпажке под горчичным соусом	130/50 гр
<i>Маринованные в сливках кусочки куриного филе. Запекаются с беконом на шпажках. Подаются с соусом на основе сливок и зернистой горчицы</i>	
Фиш стейк из трески с соусом тар-тар.....	150/50 гр
<i>Филе трески обжаренное в сухарях панко. Подается с соусом тар-тар</i>	

Гарниры

Картофель Айдахо	150 гр
<i>Картофель порезанный дольками с кожурой. Подается запеченным с рубленой зеленью и чесноком</i>	

Хлеб/Выпечка

Белый и черный хлеб	80 гр
<i>Итого 950 гр</i>	

2900₽
на персону

Русские Традиции

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Холодные закуски

- Мясной дуэт с домашней 80 гр
бужениной и куриным рулетом
*Буженина по-домашнему, куриный рулет.
Подается с хреном*
- Студень по-домашнему 100 гр
*Сваренный из свинины и говядины чесноком
и печеными овощами. Подается с горчицей и хреном*
- Ролл с тар-таром из цыпленка 50 гр
и творожного сыра в тортилье
*Филе запеченного цыпленка, творожный сыр,
салатный лист, тортилья*
- Ролл с лососем шеф-посола, 60 гр
нежным сливочным сыром
и хрустящим огурчиком в блинчике
*Тонкий блинчик, ломтик слабосоленой форели,
сливочный сыр и свежий огурчик. Подается
в нарезанном виде, украшенный лимоном,
маслинами и укропом*
- Канapé с сельдью на ржаном 30 гр
крутоне с перепелиным яйцом
*Филе сельди на хрустящем ржаном крутоне с чесночком,
маринованным луком и перепелиным яйцом*
- Капрезе с бальзамическим 50 гр
кремом и соусом Песто
*Закуска из спелых томатов, сыра моцареллы, оливкового
масла, соуса Песто и бальзамического крема.
Украшается листьями свежего базилика*

Горячие закуски

- Хачапури с сыром сулугуни..... 100 гр
Грузинский закрытый пирог с сыром сулугуни

Гарнир

- Картофель Айдахо..... 150 гр
*Картофель порезанный дольками с кожурой.
Подается запеченным с рубленной зеленью и чесноком*
- Цветная капуста в панировке 150 гр
*Обжаренная цветная капуста в панировке из муки,
яиц и сухарей*

Итого 1120 гр

Салаты, 3 на выбор

- Салат «Цезарь» с филе цыпленка, 80 гр
хрустящими хлебцами, фирменным
соусом и сыром пармезан
*Обжаренное филе цыпленка, листья салата айсберг,
помидорки черри, сыр пармезан, хрустящие хлебцы
и фирменный соус*
- Салат из свежих овощей 80 гр
под соусом Песто с чипсами из тортильи
*Свежие помидоры, огурцы, болгарский перец,
сыр Фета, оливки, песто, пармезан,
чипсы из тортильи со специями*
- Традиционный салат «Оливье» 80 гр
с ветчиной и перепелиными яйцами
*Ветчина, отварные картофель, морковь,
перепелиные яйца, соленые огурцы
и консервированный горошек, майонез*
- Классический салат 80 гр
«Сельдь под шубой»
*Филе сельди, отварные свекла, морковь, картофель,
яйца, соус майонез*
- Классический салат 80 гр
«Мимоза»
*Филе горбуши, отварные картофель, морковь, яйца,
соус майонез*

Горячие блюда на выбор

- Свинная отбивная 120/50 гр
с грибным жульеном и сыром
*Отбивная корейка с грибным жульеном из обжаренных
шампиньонов и лука, томленных в сливках,
запекается под сыром*
- Фиш стейк из трески 150/50 гр
с соусом тар-тар
*Филе трески обжаренное в сухарях панко.
Подается с соусом тар-тар*

Хлеб / Выпечка

- Багет и черный хлеб 80 гр

3500₽
на персону

Русские Традиции

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Холодные закуски

Мясное трио с домашней 100 гр
бужениной, куриным рулетом
и сырокопченой колбаской
*Буженина по-домашнему, куриный рулет, колбаса
твердого копчения. Подается с хреном*

Студень по-домашнему 100 гр
*Сваренный из свинины и говядины чесноком
и печеными овощами. Подается с горчицей и хреном*

Нежный лосось шеф-посола 50 гр
с апельсиновой цедрой
*Тонкие ломтики лосося, маринованные с апельсиновой
и лимонной цедрой. Украшаются лимоном,
оливками и укропом*

Брускетта с копченой 30 гр
горбушей и рукколой
*Горбуша горячего копчения, багет, майонез,
салатный лист, свежий огурчик, укроп, оливки*

Капрезе с бальзамическим 50 гр
кремом и соусом Песто
*Закуска из спелых томатов, сыра моцареллы,
оливкового масла, соуса Песто и бальзамического
крема. Украшается листьями базилика*

Рулетки из баклажан 50 гр
*Обжаренные баклажаны в виде рулетиков с начинкой
из сыра фета, свежей кинзы и чеснока*

Горячие закуски

Жульен с цыпленком 100 гр
и грибами в картофельной лодочке
*Томленные в сливках шампиньоны с запеченным филе
цыпленка и обжаренным луком. Запекаются
в картофельной лодочке с сыром*

Гарниры на выбор

Картофель Айдахо 150 гр
*Картофель порезанный дольками с кожурой.
Подается запеченным с рубленной зеленью и чесноком*

Овощи гриль 120 гр
*Обжаренные на гриле баклажаны, кабачки,
болгарский перец и лук*

Итого 1135 гр

Салаты, 3 на выбор

Салат «Цезарь» с филе цыпленка, 80 гр
хрустящими хлебцами, фирменным
соусом и сыром пармезан
*Обжаренное филе цыпленка, листья салата айсберг,
помидорки черри, сыр пармезан, хрустящие хлебцы
и фирменный соус*

Салат с отварной говядиной, 80 гр
свежими овощами и лимонно-соевой
заправкой
*Отварная говядина, болгарский перец, стебель
сельдерея, красный лук, кинза, лимонно-соевая
заправка, обжаренный кунжут*

Салат из свежих овощей 80 гр
под соусом Песто с чипсами
из тортильи
*Свежие помидоры, огурцы, болгарский перец,
сыр Фета, оливки, песто, пармезан, чипсы
из тортильи со специями*

Салат «Оливье» с копченым 80 гр
цыпленком и перепелиными яйцами
*Копченое филе курицы, отварные картофель, морковь,
перепелиные яйца, соленые огурцы
и консервированный горошек, майонез*

Классический салат 80 гр
«Сельдь под шубой»
*Филе сельди, отварные свекла, морковь, картофель,
яйца, соус майонез*

Классический салат «Мимоза» 80 гр
*Филе горбуши, отварные картофель, морковь,
яйца, соус майонез*

Горячие блюда на выбор

Корейка на гриле 150/50 гр
с грибным соусом
*Отбивная корейка свинины на гриле
со сливочно-грибным соусом*

Стейк из судака с соусом тар-тар 150/50 гр
*Обжаренное филе судака в хрустящей панировке
с соусом тар-тар*

Хлеб / Выпечка

Багет и черный хлеб 80 гр

4700₽
на персону

Русские Традиции

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Холодные закуски

Мясное плато с отварным 100 гр
говяжьим языком, домашней бужениной,
куриным рулетом и сырокопченой
колбаской

Отварной говяжий язык, буженина по-домашнему,
куриный рулет, колбаса твердого копчения.
Подается с хреном

Студень по-домашнему 100 гр
Сваренный из свинины и говядины чесноком
и печеными овощами. Подается с горчицей и хреном

Рыбное крудите 60 гр
Ломтики лосося шеф-посола, маринованные
с апельсиновой и лимонной цедрой и ролл с лососем,
нежным сливочным сыром и хрустящим огурчиком
в блинчике, лимон, укроп, оливки

Профитроли с кремом 20 гр
из креветок
Заварные пироженные с кремом на основе креветок,
творожного сыра и отварных яиц

Капрезе с бальзамическим 50 гр
кремом и соусом Песто
Закуска из спелых томатов, сыра моцареллы, оливкового
масла, соуса Песто и бальзамического крема.
Украшается листьями базилика

Рулетики из баклажан 50 гр
Обжаренные баклажаны в виде рулетиков с начинкой
из сыра фета, свежей кинзы и чеснока

Соленья 50 гр
Капуста квашенная, заправленная маслом, сахаром
и клюквой, огурец маринованный, черемша, чеснок
солёный, помидорки черри маринованные

Горячие закуски

Спидино микс 80 гр
Кусочки куриного филе, помидорки черри, шампиньоны,
болгарский перец под соусом терияки и с обжаренным
кунжутом. Подается на бамбуковой шпажке

Напитки

Морс клюквенный 200 мл
Клюква, сахар, вода

Итого 1200 гр

Салаты, 4 на выбор

Стейк-Салат с ростбифом, микс 70 гр
салатом, помидорками черри и каперсами
Запеченное с ароматными специями, тонко порезанное
филе говядины, микс свежих салатных листьев,
помидорки черри, каперсы и горчиная заправка

Салат «Цезарь» с тигровыми 70 гр
креветками, хрустящими хлебцами,
фирменным соусом и сыром пармезан
Обжаренные тигровые креветки, листья салата айсберг,
помидорки черри, сыр пармезан, хрустящие хлебцы
и фирменный соус

Салат овощной с мини 80 гр
моцареллой и кунжутной заправкой
Сыр черри моцарелла, черри помидоры, свежие огурцы,
микс салатных листьев, заправка на основе кунжута,
соевого соуса и растительного масла

Салат «Оливье» с копченым 80 гр
цыпленком и перепелиными яйцами
Копченое филе курицы, отварные картофель, морковь,
перепелиные яйца, соленые огурцы и консервированный
горошек, майонез

Классический салат 80 гр
«Сельдь под шубой»
Филе сельди, отварные свекла, морковь, картофель,
яйца, соус майонез

Классический салат «Мимоза» 80 гр
Филе горбуши, отварные картофель, морковь,
яйца, соус майонез

Горячие блюда на выбор

Вырезка свинины 150/150/50 гр
под сырным соусом блю чиз и картофелем
бейби, запеченным с розмарином
Нежная, обжаренная с ароматными специями вырезка
свинины с соусом на основе сливок и сыра дор блю,
картофель бейби, розмарин

Дуэт из семги и судака 120/120/30 гр
под соусом терияки с овощами гриль
Филе семги и судака на бамбуковых шпажках, соус
терияки, кунжут, обжаренные на гриле баклажаны,
кабачки, болгарский перец и лук

Хлеб / Выпечка

Булочки выпечные 80 гр
в ассортименте

5900₽
на персону

Русские Традиции

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Холодные закуски

Ростбиф с каперсами и хреном 50 гр

Ростбиф, руккола, каперсы, помидорки черри, крем бальзамик, хрен

Сырокопченный балык с рукколой, .. 60 гр
оливками и печеным перцем

Тонко порезанная сырокопченая свинина, руккола, корн, зеленые оливки, печеный болгарский перец, помидорки черри, крем бальзамический, оливковое масло

Студень по-домашнему 100 гр

Сваренный из свинины и говядины чесноком и печеными овощами. Подается с горчицей и хреном

Рыбное плато 50 гр

Тонкие ломтики лосося, маринованные с апельсиновой и лимонной цедрой, и палтус холодного копчения, лимон, укроп, оливки

Татаки из тунца 50 гр

Филе тунца обжаренного в кунжуте с соусом на основе соевого соуса, белого вина и меда

Сырное ассорти 60 гр

Ассорти сыров дор блю, пармезан, маасдам, гауда, украшенные ягодами винограда, медом и грецким орехом

Рулетки из баклажан 50 гр

Обжаренные баклажаны в виде рулетиков с начинкой из сыра фета, свежей кинзы и чеснока

Горячие блюда на выбор

Стейк филе миньон 130/120/50 гр

с грибным соусом и картофельным gratin
Нежная вырезка из говядины, обжаренная с чесноком, тимьяном и розмарином. Подается с грибным соусом и картофельным gratin

Медальоны из свинины..... 150/150/50 гр

в беконе с горчичным соусом и картофелем бейби запеченым с розмарином

Нежная, обжаренная с ароматными специями вырезка свинины в беконе со сливочно-горчичным соусом и запеченым картофелем бейби

Обжаренное филе лосося..... 120/120/50 гр

с греческим соусом и овощами гриль
Обжаренное филе лосося. Подается с соусом на основе йогурта, свежего огурца и зелени и с обжаренными на гриле баклажанами, кабачками, болгарским перцем и лук

Итого 1205 гр

Салаты, 4 на выбор

Салат с утиной грудкой 80 гр

и медово соевой заправкой

Микс салат, обжаренное филе утки, груша томленая в красном вине, помидорки черри и медово-соевая заправка

Теплый салат с жареным угрем 80 гр

Угорь жареный в соусе унаги, салат айсберг, свежий огурчик, кура в терияки, омлет, фирменный соус, кунжут

Салат с отварной говядиной, 80 гр

свежими овощами и лимонно-соевой заправкой

Отварная говядина, болгарский перец, свежий стебель сельдерея, красный лук, кинза, лимонно-соевая заправка, обжаренный кунжут

Салат «Цезарь» с филе цыпленка, 80 гр

хрустящими хлебцами, фирменным соусом и сыром пармезан

Обжаренное филе цыпленка, листья салата айсберг, помидорки черри, сыр пармезан, хрустящие хлебцы и фирменный соус

Салат «Оливье» с копченым 80 гр

цыпленком и перепелиными яйцами

Копченое филе кури, отварные картофель, морковь, перепелиные яйца, соленые огурцы и консервированный горошек, майонез

Классический салат 80 гр

«Сельдь под шубой»

Филе сельди, отварные свекла, морковь, картофель, яйца, соус майонез

Горячие закуски

Равиолли со шпинатом 70 гр

и лососем

Филе лосося, сливки, шпинат, тесто

Хлеб / Выпечка

Булочки выпечные 80 гр

в ассортименте

Напитки

Морс клюквенный 200 мл

Клюква, сахар, вода

Велком
фуршет
6000 Р
(60 канапе)

Русские Традиции

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

Канапе

Канапе с цыпленком и ананасом гриль 20 гр

*Ломтик запеченного в специях филе цыпленка, ананас на гриле,
соус майонез, хрустящий тост*

Канапе с сырокопченой колбасой 20 гр

и свежим огурчиком

*Колбаска сырокопченая, свежий огурчик, салатный лист,
сливочное масло, хрустящий тост*

Канапе с ветчиной и помидоркой черри 20 гр

*Ветчина, салатный лист, помидорка черри,
соус майонез, хрустящий тост*

Канапе с сыром и виноградом 20 гр

Сыр гауда, виноград

Итого 1125 гр



ПОДАРКИ ГОСТЯМ



Лимонад Бар 200 мл на персону

Безалкогольный мохито,
Апельсиновый крюшон
при заказе банкета от 55 000 р.

Мандариновая горка..... 100 гр на персону

при заказе банкета от 70 000 р.

Глинтвейн из красного вина, 150 мл на персону

пряностей, апельсина и меда
при заказе банкета от 90 000 р.

Фуршет из 3 видов канапе 50 гр канапе, 150 мл пунша

и фруктовый или имбирный пунш
при заказе банкета от 130 000 р.

Торт с логотипом компании 80 гр на персону

при заказе банкета от 170 000 р.