



Русские Традиции

БАНКЕТНАЯ СЛУЖБА

МЕНЮ





Русские Традиции

ПОДАРКИ



Лимонад бар / Морс бар

200 мл. на гостя

от 65 000 р.

Чайная и кофейная станции

200 мл. на гостя

от 90 000 р.

Welcome фуршет

Ассорти канапе, 2шт. на гостя

от 110 000 р.

Лимонад бар и фуршет

200 мл. на гостя, ассорти канапе, 2 шт. на гостя

от 130 000 р.

Подарок для молодоженов

Комплимент от банкетного зала.
Бутылка шампанского Просекко, красная икра,
крекер, сыр, шоколад

от 150 000 р.

Русские Традиции

WELCOME

Велком фуршет, Вариант 1

6 000 р.

60 канапе

Курочка с ананасом на хрустящем тосте 15 шт. х 20 гр.

Канапе с сырокопченой колбасой, свежим огурцом, 15 шт. х 25 гр.
салатом и петрушкой на хрустящем тосте

Канапе с тонким ломтиком ветчины, 15 шт. х 25 гр.
салатным листом и помидоркой черри

Канапе с сыром гауда и виноградом 15 шт. х 15 гр.

Велком фуршет, Вариант 2

7 000 р.

45 канапе

Канапе с лососем шеф-посола на пшеничном тосте 15 шт. х 25 гр.
со сливочным сыром, оливкой и веточкой укропа

Риет из копченой рыбы в тарталетке 15 шт. х 15 гр.

Крабовые шарики Рафаэлло 15 шт. х 20 гр.

Велком фуршет, Вариант 3

6 000 р.

60 канапе

Канапе с бужениной, маринованным огурчиком, 20 шт. х 20 гр.
петрушкой, горчичным соусом на хрустящем тосте

Обжаренное филе цыпленка с помидором конфит 20 шт. х 25 гр.
и базиликом

Брускетта с брынзой, пряной зеленью, чесноком, 20 шт. х 30 гр.
орехами и помидоркой черри на запеченном багете

Лимонад Бары

Мохито безалкогольный 3000 мл. **2 475 р.**

Лайм, лимон, мята, сироп, газированная вода

Апельсиновый крюшон 3000 мл. **2 100 р.**

Апельсин, лимон, мята, сироп, газированная вода

Имбирный лимонад 3000 мл. **2 100 р.**

Имбирь, лимон, мята, сироп, газированная вода

Морс клюквенный 3000 мл. **1 350 р.**



Русские Традиции

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

1800 Р
на персону

Канане мясные

Канане с запеченым окороком, на ржаном тосте, с хреном, 30 гр.
маринованным огурчиком и вялым томатом

Канане с сырокопченой колбасой, свежим огурцом, 25 гр.
салатом и петрушкой на хрустящем тосте

Обжаренное филе цыпленка с помидором конфи и базиликом 25 гр.

Канане рыбные

Канане с лососем шеф-посола на пшеничном тосте 25 гр.
со сливочным сыром, оливкой и веточкой укропа

Канане с обжаренной тигровой креветкой, 25 гр.
нежным сливочным сыром на пшеничном тосте

Канане овощные

Шпажка с сыром моцарелла, помидоркой черри 30 гр.
и свежим огурчиком

Рулетики из обжаренных баклажанов с творожным сыром, кинзой 30 гр.
и чесноком

Салаты В стаканчиках

Салат «Цезарь» с курой, салатными листьями, помидорками 50 гр.
черри, фирменным соусом, сухариками и сыром пармезан

Салат «Оливье» с ветчиной, перепелиными яйцами, 70 гр.
и ростками гороха в стаканчике

Горячие закуски

Шашлычок из филе куриной грудки с томатным соусом 60 гр.

Картофель айдахо с соусом тат тар 100 гр.

Напитки

Морс клюквенный 200 мл.
Клюква, сахар, вода



Русские Традиции

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

2500 Р
на персону

Канане мясные

- Канане с ростбифом, кинзой и помидоркой черри 25 гр.
Канане с сырокопченой свиной, маринованным 20 гр.
огурчиком и оливкой на хрустящем тосте
Курочка с ананасом на хрустящем тосте 20 гр.
Мини бургер с бифштексом, сыром, маринованным 50 гр.
огурчиком, томатным соусом и салатом

Канане рыбные

- Канане с лососем шеф-посола на пшеничном тосте 25 гр.
со сливочным сыром, оливкой и веточкой укропа
Канане с обжаренной тигровой креветкой, 25 гр.
нежным сливочным сыром на пшеничном тосте
Канане с красной икрой на хрустящем тосте 15 гр.
со сливочным маслом и укропом

Канане овощные

- Сыр Бри с коктейльной вишней и медом 15 гр.
Шпажка с сыром моцарелла, помидоркой черри 30 гр.
и свежим огурчиком
Рулетики из обжаренных баклажанов с творожным сыром, кинзой 30 гр.
и чесноком

Салаты в стаканчиках

- Салат «Цезарь» с курой, салатными листьями, помидорками 50 гр.
черри, фирменным соусом, сухариками и сыром пармезан
Салат из свежих овощей, оливок и сыра фета под соусом «песто» 70 гр.
из базилика и пармезана, с чипсами из тортильи со специями

Горячие закуски

- Шашлычок из филе куриной грудки с томатным соусом 60 гр.
Овощи гриль с картофелем стоун на шпажке 55 гр.

Десерты

- Булочки Шу с кокосовым кремом 30 гр.

Напитки

- Морс клюквенный 200 мл.



Русские Традиции

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

1800 Р
на персону

Холодные закуски

Ассорти колбас 50 гр.

Сырокопченая колбаска, сервелат, карбонад копчено-вареный, свежая зелень, помидорки черри

Ролл из ветчины с сырным муссом, зеленью и помидорками черри 80 гр.

Классические рулетики из тонко нарезанной ветчины и сырного мусса

Филе атлантической сельди с молодым картофелем, 60 гр.
маринованным луком

Нарезанное филе сельди с запеченным молодым картофелем и маринованным луком

Спелые томаты с брынзой, ароматной пряной зеленью 60 гр.
и оливковым маслом

Спелые томаты, брынза, кинза, оливковое масло, бальзамический крем

Микс маринованных, соленых и свежих овощей 50 гр.

Салаты, 2 на Выбор

Салат из филе цыпленка с обжаренными шампиньонами, 80 гр.
сыром и свежими огурчиками

С обжаренным цыпленком, шампиньонами, сыром, свежими огурчиками и пряным соусом

Традиционный салат «Оливье» с ветчиной и перепелиными яйцами 80 гр.

Ветчина, отварной картофель, морковь, перепелиные яйца, соленые огурцы и консервированный горошек, майонез

Традиционный Греческий салат 80 гр.

Салат со свежими овощами, сыром Фетой, маслинами и оливковым маслом

Классический салат «Сельдь под шубой» 80 гр.

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

Классический салат «Мимоза» 80 гр.

Горбуша консервированная, отварные картофель, морковь, яйца, соус майонез

Горячее блюдо

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

Гарнир

Картофель Айдахо 150 гр.

Картофель, порезанный дольками с кожурой. Подается запеченным с рубленой зеленью и чесноком



Русские Традиции

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

2400 Р
на персону

Холодные закуски

Мясная тарелка с домашней 80 гр.
бужениной и куриным рулетом

*Буженина по-домашнему, куриный рулет.
Подается с хреном*

Ролл из ветчины с сырным 80 гр.
муссом, зеленью и помидорками черри

*Классические рулетики из тонко нарезанной ветчины
и сырного мусса*

Блинный ролл с лососем 60 гр.
шеф-посола, нежным сливочным сыром
и хрустящим огурчиком

*Тонкий блинчик, ломтик слабосоленой форели,
сливочный сыр и свежий огурчик.*

*Подается в нарезанном виде, украшенный лимоном,
маслинами и укропом*

Хрустящая брускетта 30 гр.
с печеными баклажанами, перцами и
помидорами, сырным кремом и
свежей зеленью

*Хрустящий багет, запеченные с оливковым маслом
и ароматными специями баклажаны, болгарский
перец и помидоры, сыр Фета, свежая зелень*

Ароматные томаты с брынзой, 60 гр.
роматной пряной зеленью и оливковым
маслом

*Спелые томаты, брынза, кинза, оливковое масло,
бальзамический крем*

Микс маринованных, 50 гр.
соленых и свежих овощей

*Маринованные огурчики, морковь по-корейски,
квашеная капуста, свежие помидоры и огурчики*

Гарнир

Картофель Айдахо 150 гр.

*Картофель, порезанный дольками с кожурой.
Подается запеченным с рубленой зеленью
и чесноком*

Салаты, 3 на выбор

Салат из филе цыпленка 80 гр.
с обжаренными шампиньонами,
сыром и свежими огурчиками

*С обжаренным цыпленком, шампиньонами, сыром,
свежими огурчиками и пряным соусом*

Салат «Нежность» 80 гр.

*Запеченное филе курочки, перепелиное яйцо,
ананас, сыр, грецкие орешки и соус майонез*

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*

Традиционный Греческий салат 80 гр.

*Салат со свежими овощами, сыром Фетой,
маслинами и оливковым маслом*

Горячее блюдо

Филе цыпленка на гриле 130/50 гр.
с горчичным соусом и печеным томатом

*Куриная грудка обжаренная на гриле. Подается
с печеным томатом и соусом на основе сливок,
бекона и зернистой горчицы*

Хлеб / Выпечка

Белый и черный хлеб 80 гр.



Русские Традиции

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

2900 Р
на персону

Холодные закуски

Мясная тарелка с домашней 80 гр.
бужениной и куриным рулетом

*Буженина по-домашнему, куриный рулет.
Подается с хреном*

Ассорти колбас 50 гр.

*Сырокопченая колбаска, сервелат, карбонад
копчено-вареный, свежая зелень, помидорки черри*

Блинный ролл с лососем 60 гр.
шеф-посола, нежным сливочным сыром
и хрустящим огурчиком

*Тонкий блинчик, ломтик слабосоленой форели,
сливочный сыр и свежий огурчик.
Подается в нарезанном виде, украшенный лимоном,
маслинами и укропом*

Микс брускетт, вариант 2 30 гр.
(брускетта с печеными овощами и
брускетта с сырным кремом и орешками)

*Хрустящая брускетта с печеными баклажанами,
перцами и помидорами, сырным кремом и свежей
зеленью и брускетта с сырным кремом из Феты
и творожного сыра, с кинзой, орешками и
помидоркой черри*

Ароматные томаты с брынзой, 60 гр.
роматной пряной зеленью и оливковым
маслом

*Спелые томаты, брынза, кинза, оливковое масло,
бальзамический крем*

Микс маринованных, 50 гр.
соленых и свежих овощей

*Маринованные огурчики, морковь по-корейски,
квашеная капуста, свежие помидоры и огурчики*

Горячие закуски

Жульен с грибами 100 гр.
в картофельной лодочке

*Обжаренные шампиньоны с луком и филе кури.
Запекаются в картофельной лодочке под соусом
бешамель с сыром*

Гарнир на Выбор

Картофель Айдахо 150 гр.

*Картофель, порезанный дольками с кожурой.
Подается запеченным с рубленной зеленью
и чесноком*

Рис с овощами 150 гр.

*Отварной белый рис со сливочным маслом,
болгарским перцем, стручковой фасолью и кукурузой*

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 «Боярский» 80 гр.

*Запеченная буженина, отварной картофель,
маринованные опята и огурчики, болгарский
перчик, красный лук и горчичная заправка
на основе майонеза*

Салат «Нисуаз» 80 гр.

*Обжаренное филе тунца, отварные яйца, листья
салата айсберг, руккола, припущенная в соевом соусе
стручковая фасоль, помидоры черри, картофель
запеченный, красный лук, горчичный соус, кунжут*

Традиционный салат «Оливье» 80 гр.
с ветчиной и перепелиными яйцами

*Ветчина, отварные картофель, морковь,
перепелиные яйца, соленые огурцы и
консервированный горошек, майонез*

Салат с копченой рыбой 80 гр.

*Горбуша г/к, отварной картофель, свежие и
маринованные огурчики, зеленый лук, отварные
яйца и соус майонез*

Салат из свежих овощей 80 гр.
под соусом «Песто» с чипсами
из тортильи

*Свежие помидоры, огурцы, болгарский перец,
сыр Фета, оливки, Песто, чипсы из тортильи
со специями*

Горячие блюда на Выбор

Корейка на гриле 130/50 гр.
с грибным соусом

*Отбивная корейка свинины на гриле со сливочно-
грибным соусом*

Фиш стейк из трески 130/50 гр.
с соусом тартар

*Филе трески обжаренное в сухарях панко.
Подается с соусом тартар*

Хлеб / Выпечка

Багет и ржаной хлеб 80 гр.



Русские Традиции

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

3500 Р
на персону

Холодные закуски

Мясное трио с домашней 80 гр.
бужениной, куриным рулетом
и копченой колбаской

*Буженина по-домашнему, куриный рулет, колбаса
твердого копчения. Подается с хреном*

Тарталетки с нежным паштетом 40 гр.
из куриной печени и бальзамическим
кремом

*Паштет из куриной печени, тарталетка, клюква,
петрушка, крем бальзамический*

Лосось «Филадельфия» 50 гр.

*Тонкие ломтики лосося, маринованные
с апельсиновой и лимонной цедрой, фаршированные
творожным сыром в виде рулетиков*

Спелые томаты с брынзой, 60 гр.
ароматной пряной зеленью
и оливковым маслом

*Спелые томаты, брынза, кинза, оливковое масло,
бальзамический крем*

Микс брускетт, вариант 1 30 гр.
(брускетта с печеным перцем и сыром
дор блю и брускетта с печеными овощами)

*Хрустящая брускетта с печеным подмаринованным
перцем, сыром дор блю и бальзамическим кремом
и брускетта с печеными баклажанами, перцами
и помидорами, сырным кремом и свежей зеленью*

Овощной дип 50 гр.

*Свежие огурцы, болгарский перец, дольки
помидоров, зелень*

Горячие закуски

Жульен с грибами 100 гр.
в картофельной лодочке

*Обжаренные шампиньоны с луком и филе курицы.
Запекаются в картофельной лодочке под соусом
бешамель с сыром*

Гарнир на Выбор

Картофель Айдахо 150 гр.

*Картофель, порезанный дольками с кожурой.
Подается запеченным с рубленой зеленью
и чесноком*

Рис с овощами 150 гр.

*Отварной белый рис со сливочным маслом,
болгарским перцем, стручковой фасолью и кукурузой*

Хлеб / Выпечка

Булочки выпечные 80 гр.

Булочка французская и пражская

Салаты, 3 на Выбор

Салат «Цезарь» с филе 80 гр.
цыпленка, 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, свежие,
стебель сельдерея, красный лук, кинза,
лимонно-соевая заправка, обжаренный кунжут*

Микс салат с овощами гриль, 80 гр.
брынзой и сыром Дор Блю

*Микс свежих салатов, баклажан и перец гриль,
помидорки черри, брынза, Дор Блю и лимонно-
оливковый дрессинг с пряной зеленью*

Гриль-Салат с индейкой 80 гр.
и грушей

*Индейка на гриле, салат руккола, микс салат, груша
томленая в красном вине, помидорки черри
и медово-соевая заправка*

Салат «Нисуаз» 80 гр.

*Обжаренное филе тунца, отварные яйца, листья
салата айсберг, руккола, припущенная в соевом соусе
стручковая фасоль, помидоры черри, картофель
запеченный, красный лук, горчичный соус, кунжут*

Салат «Оливье» с курой 80 гр.
и перепелиными яйцами

*Запеченное филе курицы, отварные картофель,
морковь, перепелиные яйца, соленые огурцы
и консервированный горошек, майонез*

Горячие блюда на Выбор

Шашлык из свинины с луком, . 150/50 гр.
болгарским перцем и домашним
томатным соусом

*Запеченные в ароматных специях кусочки свинины
с овощами. Подается на деревянных шпажках
с домашним томатным соусом*

Стейк из судака 130/50 гр.
с соусом Тартар

*Обжаренное филе судака в хрустящей панировке
с соусом Тартар*

Напитки

Морс клюквенный 200 мл.

Клюква, сахар, вода



Русские Традиции

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

4000 Р
на персону

Холодные закуски

Мясное плато с домашней 80 гр.
бужениной, куриным рулетом
и копченой колбаской

*Буженина по-домашнему, куриный рулет,
колбаса твердого копчения. Подается с хреном*

Тарталетки с нежным 40 гр.
паштетом из куриной печени и
бальзамическим кремом

*Паштет из куриной печени, тарталетка, клюква,
петрушка, крем бальзамический*

Нежный лосось шеф-посола 50 гр.
с апельсиновой цедрой

*Тонкие ломтики лосося, маринованные,
с апельсиновой и лимонной цедрой.
Украшаются лимоном, оливками и укропом.*

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 баклажанов 50 гр.

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

Микс маринованных, 50 гр.
соленых и свежих овощей

*Маринованные огурчики, морковь по-корейски,
квашеная капуста, свежие помидоры и огурчики*

Горячие закуски

Жульен с грибами 100 гр.
в картофельной лодочке

*Обжаренные шампиньоны с луком и филе курицы.
Запекаются в картофельной лодочке под соусом
бешамель с сыром*

Гарнир на Выбор

Картофель Айдахо 150 гр.

*Картофель, порезанный дольками с кожурой.
Подается запеченным с рубленой зеленью
и чесноком*

Рис с овощами 150 гр.

*Отварной белый рис со сливочным маслом,
болгарским перцем, стручковой фасолью и кукурузой*

Хлеб / Выпечка

Булочки выпечные 80 гр.

Булочка французская и пражская

Салаты, 4 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, свежие,
стебель сельдерея, красный лук, кинза,
лимонно-соевая заправка, обжаренный кунжут*

Микс салат с овощами гриль, 80 гр.
брынзой и сыром Дор Блю

*Микс свежих салатов, баклажан и перец гриль,
помидорки черри, брынза, Дор Блю и лимонно-
оливковый дрессинг с пряной зеленью*

Гриль-Салат с индейкой 80 гр.
и грушей

*Индейка на гриле, салат руккола, микс салат, груша
томленная в красном вине, помидорки черри
и медово-соевая заправка*

Салат «Нисуаз» 80 гр.

*Обжаренное филе тунца, отварные яйца, листья
салата айсберг, руккола, припущенная в соевом соусе
стручковая фасоль, помидоры черри, картофель
запеченный, красный лук, горчичный соус, кунжут*

Салат «Оливье» с курой 80 гр.
и перепелиными яйцами

*Запеченное филе курицы, отварные картофель,
морковь, перепелиные яйца, соленые огурцы
и консервированный горошек, майонез*

Горячие блюда на Выбор

Медальоны из свинины 150/50 гр.
в беконе с грибным соусом

*Нежная, обжаренная с ароматными специями
вырезка свинины, обернутая в бекон со сливочно-
грибным соусом*

Стейк из судака 130/50 гр.
с соусом Тартар

*Обжаренное филе судака в хрустящей панировке
с соусом Тартар*

Напитки

Морс клюквенный 200 мл.

Клюква, сахар, вода



Русские Традиции

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

5200 Р
на персону

Холодные закуски

Мясное плато с домашней 80 гр.
бужениной, куриным рулетом
и отварным говяжьим языком

*Буженина по-домашнему, куриный рулет,
отварной говяжий язык. Подается с хреном*

Профитроли с паштетом 25 гр.

*Заварные пирожные с нежнейшим паштетом
из куриной печени*

Нежный лосось шеф-посола 50 гр.
с апельсиновой цедрой

*Тонкие ломтики лосося, маринованные,
с апельсиновой и лимонной цедрой.
Украшаются лимоном, оливками и укропом.*

Сырное ассорти 60 гр.

*Ассорти сыров Дор Блю, пармезан, маасдам
гауда украшенные ягодами винограда, медом и
грецким орехом*

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*

Баклажаны по-мегрельски 50 гр.

*Рулетики из обжаренных баклажанов с грецким
орехом, аджикой и кинзой*

Горячие закуски

Шашлык из индейки 100 гр.
и овощей с соусом сладкий чили

*Филе индейки, цукини, баклажаны, болгарский
перец, шампиньоны, помидорки черри, соус терияки
и сладкий чили, обжаренный кунжут*

Гарнир на Выбор

Картофель Стоун 150 гр.

*Картофель стоун (бейби). Подается запеченным
с рубленой зеленью и чесноком*

Овощи гриль 120 гр.

*Обжаренные на гриле баклажаны, кабачки,
болгарский перец и помидоры*

Хлеб / Выпечка

Булочки выпечные 80 гр.

Булочка французская и пражская

Салаты, 4 на Выбор

Стейк-Салат с ростбифом, 80 гр.
микс 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 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, свежие,
стебель сельдерея, красный лук, кинза,
лимонно-соевая заправка, обжаренный кунжут*

Салат с лососем и каперсами 80 гр.

*Обжаренные кусочки лосося, бейби картофель,
микс салат, помидорки черри, перепелиные яйца,
каперсы и пряный соус.*

Салат «Оливье по-царски» 120 гр.
с цыпленком, раковыми шейками,
красной икрой и перепелиными яйцами

*Запеченное филе кури, отварные картофель,
морковь, раковые шейки, красная икра, перепелиные
яйца, соленые огурцы и консервированный горошек,
майонез. Украшается луком шнит и пророщенным
горохом*

Микс салат с овощами гриль, 80 гр.
брынзой и сыром Дор Блю

*Микс свежих салатов, баклажан и перец гриль,
помидорки черри, брынза, Дор Блю и лимонно-
оливковый дрессинг с пряной зеленью*

Горячие блюда на Выбор

Медальоны из свинины 150/50 гр.
в беконе с грибным соусом

*Нежная, обжаренная с ароматными специями
вырезка свинины, обернутая в бекон со сливочно-
грибным соусом*

Дуэт из семги и судака 120/30 гр.
под соусом терияки

*Филе семги и судака на бамбуковых шпажках,
соус терияки, кунжут*

Напитки

Морс клюквенный 200 мл.

Клюква, сахар, вода



Русские Традиции

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

6500 Р
на персону

Холодные закуски

Мясное плато с ростбифом, 80 гр.
домашней бужениной и
куриным рулетом

*Ростбиф, буженина по-домашнему,
куриный рулет. Подается с хреном*

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*

Рыбное плато 60 гр.

*Тонкие ломтики лосося, маринованные
с апельсиновой и лимонной цедрой, и масляной
рыбы холодного копчения, лимон, укроп, оливки*

Сырное ассорти 60 гр.

*Ассорти сыров Дор Блю, пармезан, маасдам
гауда украшенные ягодами винограда, медом и
грецким орехом*

Микс брускетт 30 гр.
(брускетта с печеным перцем и сыром
дор блю и брускетта с печеными овощами)

*Хрустящая брускетта с печеным подмаринованным
перцем, сыром дор блю и бальзамическим кремом
и брускетта с печеными баклажанами, перцами
и помидорами, сырным кремом и свежей зеленью*

Овощной дип 50 гр.

*Свежие огурцы, болгарский перец, дольки
помидоров, зелень*

Горячие закуски

Шашлычок из креветок 70 гр.
с помидорками черри, болгарским
перцем, цукини под соусом терияки

*Тигровые креветки, помидорка черри, цукини,
болгарский перец, соус терияки, обжаренный кунжут*

Гарнир на Выбор

Картофель Стоун 150 гр.

*Картофель стоун (бейби). Подается запеченным
с рубленой зеленью и чесноком*

Овощи гриль 120 гр.

*Обжаренные на гриле баклажаны, кабачки,
болгарский перец и помидоры*

Хлеб / Выпечка

Булочки выпечные 80 гр.

Булочка французская и пражская

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*

Салат «Цезарь» с тигровыми 80 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 с отварной говядиной, 80 гр.
свежими овощами и лимонно-
соевой заправкой

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

Теплый салат с жареным угрем 80 гр.

*Угорь жаренный в соусе унаги, салат айсберг,
кура в терияки, омлет, фирменный соус, кунжут*

Салат «Оливье по-царски» 120 гр.
с цыпленком, раковыми шейками,
красной икрой и перепелиными яйцами

*Запеченное филе кури, отварные картофель,
морковь, раковые шейки, красная икра, перепелиные
яйца, соленые огурцы и консервированный горошек,
майонез. Украшается луком шнит и пророщенным
горохом*

Микс салат с овощами гриль, 80 гр.
брынзой и сыром Дор Блю

*Микс свежих салатов, баклажан и перец гриль,
помидорки черри, брынза, Дор Блю и лимонно-
оливковый дрессинг с пряной зеленью*

Горячие блюда на Выбор

Медальон из говядины 120/50 гр.

*Нежная вырезка из говядины, обжаренная с чесноком,
тимьяном и розмарином, с горчице-перечным
грибным соусом*

Дуэт из семги и судака 120/30 гр.
под соусом терияки

*Филе семги и судака на бамбуковых шпажках,
соус терияки, кунжут*

Напитки

Морс клюквенный 200 мл.

Клюква, сахар, вода



Русские Традиции

МЕНЮ ВЫПУСКНОЙ



2000 Р
на персону

Холодные закуски

- Брускетта с салями** 30 гр.
Запеченный багет с с горчичным соусом, свежим салатом, слайсами салями, маринованным огурчиком и маслиной
- Ролл из ветчины с сырным муссом, зеленью и помидорками черри** 40 гр.
Классические рулетики из тонко нарезанной ветчины и сырного мусса
- Мини Капрезе на шпажках соусом песто** 30 гр.
Закуска на шпажках их помидоров черри, сыра моцарелла, соуса Песто и бальзамического крема
- Мини бургер** 50 гр.
Бифштекс, сыр, булочка с кунжутом, салат айсберг, маринованный огурчик, майонез, кетчуп
- Овощная тарелка** 80 гр.
Свежие огурчики, помидорки черри, морковь и болгарский перец

Салаты

- Салат «Цезарь» с филе цыпленка, хрустящими хлебцами, фирменным соусом и сыром пармезан** 80 гр.
Обжаренное филе цыпленка, листья салата айсберг, помидорки черри, сыр пармезан, хрустящие хлебцы и фирменный соус
- Традиционный салат «Оливье» с ветчиной и перепелиными яйцами** 80 гр.
Ветчина, отварной картофель, морковь, перепелиные яйца, соленые огурцы и консервированный горошек, майонез

Горячее блюдо

- 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

Гарнир

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

Напитки

- Морс клюквенный** 200 мл.
Клюква, сахар, вода



Русские Традиции

МЕНЮ ВЫПУСКНОЙ

2500 Р
на персону

Холодные закуски

Брускетта с цыпленком гриль и помидоркой черри 30 гр.

Филе цыпленка на гриле, салатный лист, майонез, свежий огурчик, помидорка черри, хрустящий багет

Мини бургер 50 гр.

Бифштекс, сыр, булочка с кунжутом, салат айсберг, маринованный огурчик, майонез, кетчуп

Блинный ролл с лососем шеф-посола, нежным сливочным сыром 60 гр.
и хрустящим огурчиком

*Тонкий блинчик, ломтик слабосоленой форели, сливочный сыр и свежий огурчик.
Подается в нарезанном виде, украшенный лимоном, маслинами и укропом*

Ролл из ветчины с сырным муссом, зеленью и помидорками черри 40 гр.

Классические рулетики из тонко нарезанной ветчины и сырного мусса

Овощная тарелка 80 гр.

Свежие огурчики, помидорки черри, морковь и болгарский перец

Салаты

Салат «Цезарь» с филе цыпленка, хрустящими хлебцами, 80 гр.
фирменным соусом и сыром пармезан

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

Салат «Капрезе» 80 гр.

Микс листьев салата, мини моцарела, помидорки черри, свежий огурец, соус песто, бальзамический крем

Традиционный салат «Оливье» с ветчиной и перепелиными яйцами 80 гр.

Ветчина, отварной картофель, морковь, перепелиные яйца, соленые огурцы и консервированный горошек, майонез

Горячие закуски

Пицца Маргарита 100 гр.

Основа, сыр моцарелла, томатный соус, базилик

Горячее блюдо

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

Гарнир

Картофель Айдахо 150 гр.

Картофель, порезанный дольками с кожурой. Подается запеченным с рубленой зеленью и чесноком

Напитки

Морс клюквенный 200 мл.

Клюква, сахар, вода



Русские Традиции

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ Родители

1500 Р
на персону

Холодные закуски

Брускетта с салями 30 гр.

Запеченый багет с с горчичным соуом, свежим салатом, слайсами салями, маринованным огурчиком и маслиной

Мини бургер 50 гр.

Бифштекс, сыр, булочка с кунжутом, салат айсберг, маринованный огурчик, майонез, кетчуп

Брускетта с лососем слабой соли 40 гр.

Лосось слабой соли на хустящем багете, с творожным сыром, свежим салатом и огурцом, оливкой и зеленью

Мини Капрезе на шпажках соусом песто 30 гр.

Закуска на шпажках из помидоров черри, сыра моцареллы, соуса песто и бальзамического крема

Салаты

Салат «Цезарь» с филе цыпленка, хрустящими хлебцами, 80 гр.
фирменным соусом и сыром пармезан

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

Традиционный салат «Оливье» с ветчиной и перепелиными яйцами 80 гр.

Ветчина, отварной картофель, морковь, перепелиные яйца, соленые огурцы и консервированный горошек, майонез

Горячие закуски

Пицца Маргарита 100 гр.

Основа, сыр моцарелла, томатный соус, базилик



Русские Традиции

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

1200 Р
на персону

Наггетсы куриные 120/50 гр.

*Обжаренное во фритюре филе кури в панировочных сухарях.
Подается с кетчупом и майонезом*

Картофель фри 100 гр.

Обжаренный во фритюре картофель, порезанный брусочком

Пицца Маргарита / Пепперони 150 гр.

Основа, сыр моцарелла, томатный соус, базилик

Овощные палочки с помидорками черри 150 гр.

Свежие огурчики, помидорки черри, перчик и морковь



Русские Традиции

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ МЕНЮ

1800 Р
на персону

Холодные закуски

Баклажаны по-мегрельски 100 гр.

Рулетики из обжаренных баклажанов с грецким орехом, аджикой и кинзой

Микс салат с помидорками черри, мякотью апельсина 150 гр.
и лимонно-горчичной заправкой

*Микс свежих салатов, помидорки черри, апельсин, лимонно-оливковый
дрессинг с зернистой горчицей*

Хрустящая брускетта с печеными баклажанами, перцами 80 гр.
и помидорами и свежей зеленью без сыра

*Хрустящий багет, запеченные с оливковым маслом и ароматными специями
баклажаны, болгарский перец и помидоры, свежая зелень*

Горячие закуски

Жульен без сливок запеченный в картофеле с зеленью 100 гр.

Картофель, обжаренные шампиньоны, лук, вода, специи, рубленая зелень

Шашлычок из овощей с соусом терияки 150 гр.

*Цукини, баклажаны, болгарский перец, шампиньоны, помидорки черри,
соус терияки, обжаренный кунжут*

Русские Традиции

НАПИТКИ

Вода с лимоном и мятой	200 мл.	50 р.
<i>Вода минеральная, лимон, мята</i>		
Морс клюквенный	200 мл.	90 р.
<i>Клюква, сахар, вода</i>		
Морс черная смородина	200 мл.	90 р.
<i>Черная смородина, сахар, вода</i>		
Морс брусничный	200 мл.	110 р.
<i>Брусника, сахар, вода</i>		
Лимонад домашний	200 мл.	110 р.
<i>Лимон, мята, сироп, газированная вода</i>		
Мохито безалкогольный	200 мл.	165 р.
<i>Лайм, лимон, мята, сироп, газированная вода</i>		
Апельсиновый крюшон	200 мл.	140 р.
<i>Апельсин, лимон, мята, сироп, газированная вода</i>		
Малиновый лимонад	200 мл.	140 р.
<i>Малина, сок лимона, мята, сироп, газированная вода</i>		
Клубничный лимонад	200 мл.	140 р.
<i>Клубника, сок лимона, мята, сироп, газированная вода</i>		
Имбирный лимонад	200 мл.	140 р.
<i>Имбирь, лимон, мята, сироп, газированная вода</i>		
Кисель ягодный	200 мл.	90 р.
<i>Клюква или черная смородина, вода, сахар, крахмал</i>		
Чай	200 мл.	80 р.
<i>Чай пакетированный, сахар</i>		
Кофе растворимый	200 мл.	120 р.
<i>Кофе растворимый, сахар</i>		
Кофе заварной	200 мл.	150 р.
<i>Кофе зерновой, сахар</i>		

Русские Традиции

ВЫПЕЧКА

Пицца

Пицца Маргарита	500 гр.	790 р.
<i>Основа, сыр моцарелла, томатный соус, базилик</i>		
Пицца Маргарита	150 гр.	350 р.
<i>Основа, сыр моцарелла, томатный соус, базилик</i>		
Пицца Пепперони	500 гр.	850 р.
<i>Основа, сыр моцарелла, колбаса пепперони, томатный соус, базилик</i>		
Пицца 3 сыра	500 гр.	990 р.
<i>Основа, сыр моцарелла, сыр пармезан, сыр гауда, томатный соус, базилик</i>		
Пицца Цезарь	550 гр.	990 р.
<i>Основа, сыр моцарелла, куриное филе, бекон, сливочный соус с чесноком, базилик, пармезан</i>		

Пироги

Хачапури с сыром сулугуни	500 гр.	750 р.
<i>Грузинский закрытый пирог с сыром сулугуни</i>		
Кубдари	500 гр.	750 р.
<i>Грузинский пирог с мясом, репчатым луком и острой аджикой</i>		
Пирог адыгейский	500 гр.	750 р.
<i>Запеченный пирог с адыгейским сыром и шпинатом</i>		
Мини бургер	50 гр.	120 р.
<i>Бифштекс из говядины и свинины с луком, томатный соус, салат, маринованный огурец, сыр и мини булочка с кунжутом на шпажке</i>		

Пирожки сытные

Пирожки с мясом	50 гр.	65 р.
<i>Начинка из обжаренного с луком фарша из свинины и отварных яиц</i>		
Пирожки с ветчиной и сыром	50 гр.	65 р.
<i>Начинка из ветчины и сыра</i>		
Пирожки с капустой	50 гр.	60 р.
<i>Начинка из обжаренной капусты и отварных яиц</i>		
Пирожки с картошкой	50 гр.	60 р.
<i>Начинка из отварного картофеля и жаренного репчатого лука</i>		
Пирожки с луком и яйцом	50 гр.	60 р.
<i>Начинка из зеленого лука и отварных яиц</i>		

Пирожки сладкие

Булочки с маком и шоколадной глазурью	50 гр.	70 р.
<i>Начинка из мака и сахара</i>		
Булочки с корицей в сливочной глазури	50 гр.	70 р.
<i>Начинка из корицы и сахара</i>		
Пирожки с яблоком	50 гр.	60 р.
<i>Начинка из яблок с сахаром</i>		

Блины

Блины с маслом, 2шт	140 гр.	150 р.
<i>Обжаренный блинчик со сливочным маслом</i>		
Блинчик с курой и грибами	100 гр.	190 р.
<i>Блин, куриное филе, шампиньоны, лук репчатый, сливки</i>		
Блинчик с ветчиной и сыром	100 гр.	190 р.
<i>Блин, ветчина, сыр</i>		
Блины со сладким топпингом, 2шт	100 гр.	190 р.
<i>Блин, топпинг на выбор: сгущенка, мед</i>		



БЛЮДО ОТ ШЕФ ПОВАРА

Поросенок запеченный с гречей и грибами (~ 5-7кг) 1000 гр. **5 900 р.**

Молочный поросенок (5-7кг), отварная греча, обжаренный лук и шампиньоны. Украшается свежей зеленью и свежими овощами.



Утка в яблоках (от 10 персон) 2000 гр. **7 000 р.**

Утка фаршированная яблоками (~2кг). Подается с листьями салата, печеными яблоками и клюквенным соусом

Креветки Лангостино на гриле (20шт) 75/100 гр. **4 500 р.**

Обжаренные на гриле крупные креветки с головой, в панцире. Подаются с лимоном, оливковым маслом и пряной зеленью с чесноком



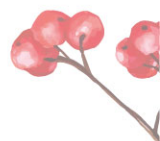
Судак фаршированный (от 20 персон) 100/30 гр. **690 р.**

Филе судака, обжаренные шампиньоны, лук, сливки. Подается в нарезанном виде на блюде с соусом тартар. Украшается салатными листьями, зеленью, маслинами, лимоном и свежими овощами



Щука фаршированная (от 20 персон) 100/30 гр. **550 р.**

Филе щуки, лук, сливки. Подается в нарезанном виде на блюде с соусом тартар. Украшается салатными листьями, зеленью, маслинами, лимоном и свежими овощами





АРЕНДА ПЛОЩАДКИ

Банкетные залы Русские Традиции

АРЕНДА

1 час (р/час), min от 3х часов

1 час (р/час) после 23:00

1 час (технический) подготовка,
уборка

Дополнительная аренда кухни (р/час)

Аренда мебели (на персону)

Аренда текстиля и посуды
(на персону)

Аренда посуды
(на накрытие, выкладка еды)

Охрана мероприятия
(является обязательной от 50 персон).
На 5 часов, дополнительные часы
обсуждаются отдельно

Администратор на мероприятии
(является обязательным)

Уборщица-мойщица
(является обязательной)

Официант

Использование столов и текстиля
на фуршетную зону

ВС-ЧТ

2 500-3 500 р.

3 500-5 000 р.

2 500 р.

2 500 р.

100 р.

150 р.

100 р.

3 500 р.

3 500 р.

2 500 р.

2 800 р.

2 000 р.

ПТ-СБ

3 500-5 000 р.

5 000-10 000 р.

2 500 р.

2 500 р.

100 р.

150 р.

100 р.

3 500 р.

3 500 р.

2 500 р.

2 800 р.

Банкетные залы Русские Традиции открыты для аренды по будним дням с 15:30 до 23:00 (возможно продление до 02:00), по выходным с 9:00 до 23:00 (возможно продление до 02:00). На каждом мероприятии присутствует менеджер зала и дополнительный персонал. При аренде кухни, на кухне присутствует повар банкетного зала. Возможен вызов выездной команды официантов (оговаривается отдельно). На некоторых площадках свой кейтеринг невозможен.

* Минимальная аренда зала от 3х часов, на некоторых площадках от 5 часов.

** Подготовительные и демонтажные работы входят в понятие аренды, предварительно согласовываются регламентом.

*** Банкетные залы Исключения (Панорама, Банкет Обед, Фонтанка и ряд других залов имеют свои особенности по аренде, уточнять у банкетного менеджера).

Цены действительны до 01.09.2024.

