

Трапеза Премиум

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Большая тарелка мясных деликатесов собственного приготовления

(бастурма, ростбиф, телячий язык, буженина, подаётся с хреном, горчицей, солёными огурчиками и зеленью)

Изобилие морских деликатесов красных и белых рыб (икра лососёвая в тарталетках, палтус х/к, мурманский лосось шеф посола, масляная рыба, форель х/к , оливки, лимон, зелень)

Тарталетка с муссом из тунца (черри томатами и красным луком)

Утиная грудка фьюжн с острым мандариновым чатни

Маринованные слайсы цуккини с пастой из окорока в/к, сливочного сыра, перца чили и лука шнитт

Ассорти выдержанных сыров с грецким орехом, виноградом мёдом и слайсами чабатты

Домашние соленья в ассортименте (черемша, чеснок, томаты, огурчики, капуста, маринованный лук)

Плато из свежих сезонных овощей, микса салатов и зелени (томат розовый, огурцы свежие, перец болгарский, черри томаты, редис, микс салатов, зелень, лук шнитт)

Сельдь бочковая с румяным картофелем, маринованным луком и рубленным укропом

САЛАТЫ

Салат *Трапеза* с ростбифом из мраморной говядины, перепелиным яйцом, молодым картофелем и пикантным майонезом

Фреш салат с судаком, каперсами и черри томатами и фирменной заправкой (судак, микс салат , черри, картофель, красный лук)

Салат из печёных баклажанов с розовыми томатами, козьим сыром и кориандром (баклажаны, томаты розовые, козий сыр, кориандр, чили, оливковое масло)

СУПЫ

Окрошка классическая с говядиной на квасе / Свекольник с говядиной

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Шампиньоны фаршированные с сырным соусом (шампиньоны, бекон с/к, сыр грюйер, сыр дор – блю, сливки, лук порей, слив. масло)

ВЫПЕЧКА

Домашние пирожки (яблоко, зелёный лук/яйцо, капуста, мясо)

ГАРНИРЫ

Овощной рататуй

(баклажаны, томаты, перец болгарский, цуккини,
ароматные травы, оливковое масло)

Гратен картофельный классический с гриьюером

(картофель, сливки,
сыр гриьюер, яйцо куриное, масло сливочное, белый перец)

ГОРЯЧЕЕ

Каре молодого барашка в фирменном маринаде с малиновым соусом

(степень прожарки по умолчанию – *medium well*)

(каре барашка, чеснок, тимьян, розмарин, красный винный уксус, чили,
малина, эстрагон)

Дикий лосось с хрустящей корочкой и сальсой из ароматных томатов печёного болгарского перца и красного базилика

(лосось, томаты, перец
болгарский, базилик, оливковое масло, чеснок)

РИТУАЛЬНЫЕ БЛЮДА

Кутья, Кисель

Морс без ограничений

Блин 1 шт. на чел.

Минеральная вода, чай , кофе

Букет из сезонных фруктов и ягод

С собой можно принести алкоголь, напитки.

Стоимость данного меню составляет 8000 р / чел.

Обслуживание (официант)

Поминальное меню Премиум

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Икра лососевая в тарталетках (тарталетка, икра, лимон, сливочное масло)

Ролл из лосося и сливочного сыра

Деревенский погребок (капуста квашеная, морковь корейская, огурцы соленые, черемша, чеснок)

Морской бриз (лосось шеф посола, лосось холодного копчения, масляная рыба холодного копчения, маслины, лимон, зелень)

Овощной микс (помидоры черри, огурец, паприка сладкая, редис, листья салата, зелень)

Мясное изобилие (балык свиной с/к, буженина и ростбиф собственного приготовления, телячий язык)

Сырное ассорти (маасдам, пармезан, «Дор-блю», виноград, орехи)

Сельдь по-русски (сельдь, отв. картофель, красный лук, зелень)

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (на выбор)

Мешочки из блинов с красной рыбой / Тигровые креветки на гриле

САЛАТЫ

Салат «Нисуаз» по классическому французскому рецепту

Салат с утиной грудкой, сегментами апельсина и фирменной заправкой

Салат с телячьим языком, курой и домашним майонезом

СУПЫ (1 на выбор)

Уха из лосося по-фински / Солянка мясная домашняя / Борщ с говядиной

ВЫПЕЧКА (на выбор)

Домашние пирожки (яблоко, зелёный лук/яйцо, капуста, мясо)

ГОРЯЧЕЕ (1 на выбор)

Стейк из мраморной говядины с ароматными томатами, спаржей и мясным соусом

Утиная грудка с брусничным соусом и печеными овощами

Сибас с пряными травами и овощами гриль/стейк из лосося с лимоном и тимьяном

РИТУАЛЬНЫЕ БЛЮДА

Кутья, кисель, блины (1шт./чел.)
Хлебная корзина. Фруктовая тарелка
Морс– **без ограничения.**
Минеральная вода в ассортименте.
Чай/кофе

Стоимость данного меню составляет 5500р./чел

С собой можно принести: алкоголь, напитки.

Трапеза с медальонами из говядины

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Капрезе (моцарелла, томаты, оливковое масло, руккола, бальзамический соус)
- Икра лососевая в тарталетках (тарталетка, икра, сливочное масло, зелень)
- Рыбная тарелка (лосось шеф посола, лосось холодного копчения, масляная рыба холодного копчения, маслины, лимон, зелень)
- Овощное ассорти (помидор, огурец, паприка, сельдерей, зелень)
- Мясное изобилие (буженина, ростбиф, язык говяжий, огурец соленый, хрен)
- Сырная тарелка (маасдам, пармезан, «Дор-блю», виноград, орехи)

САЛАТЫ

- Салат из 5 сортов томатов (томаты, оливковое масло, красный лук, белый винный уксус, кориандр)
- Русский салат с ростбифом
- Цезарь классический с тигровыми креветками

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (на выбор)

- Жюльен с белыми грибами и курой в тарталетках
- Драники картофельные с лососем х/к и сливочным сыром

СУПЫ (на выбор)

- Борщ с говядиной
- Уха из лосося по-фински

ВЫПЕЧКА (на выбор)

- Домашние пирожки (яблоко, зелёный лук/яйцо, капуста, мясной)

ГАРНИРЫ (на выбор)

- Овощи гриль
- Картофельные дольки, запеченные с чесночным маслом и зеленью

ГОРЯЧЕЕ (на выбор)

- Медальоны из говядины с перечным соусом (степень прожарки “medium well”)
- Форель радужная, фаршированная овощным соте/стейк из лосося с лимоном и тимьяном

- Утиная грудка с брусничным соусом

РИТУАЛЬНЫЕ БЛЮДА

- Кутья, Кисель, Блины (1шт./чел.)
- Морс

- Хлебная корзина

- Тарелка сезонных фруктов

С собой можно принести: алкоголь, напитки.

Стоимость данного меню составляет 3900р./чел.

Трапеза со стейком из лосося

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Лосось шеф-посола (лосось с/с, маслины, зеленью)

Рулетики из баклажанов (баклажан запеченный, чеснок, фета, зелень)

Овощи ассорти (помидоры, огурцы, болгарский перец, зелень)

Мясное ассорти (колбаса сырокопченая, буженина, язык говяжий, соленый огурец)

Соленья (огурцы соленые, капуста квашеная, морковь корейская, зелень)

САЛАТЫ

«Царский» (ветчина, язык говяжий, перец гриль, шампиньоны, маринованный огурец, пекинская капуста, соус Мари Роуз, сыр, зелень)

Столичный салат с курой (курица, картофель, зел. горошек, маринованные огурчики, яйцо, морковь, майонез)

Мимоза классическая с лососем и пармезаном

ВЫПЕЧКА (1 на выбор)

Пирожки (яблоко, зелёный лук/яйцо, капуста)

ГАРНИРЫ (1 на выбор)

Овощи гриль

Айдахо с зеленью и чесноком

ГОРЯЧЕЕ (1 на выбор)

Сочная свиная вырезка с черри томатами, беконом и сыром

Мурманский лосось на гриле с лимоном и тимьяном

РИТУАЛЬНЫЕ БЛЮДА

Кутья

Кисель

Блин (1шт/чел.)

Хлеб

Морс

С собой можно принести: алкоголь, напитки.

Стоимость данного меню составляет 2800р./чел

Трапеза с судаком по-монастырски

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Лосось шеф-посола (лосось с/с, маслины, зеленью)

Рулетики из баклажанов (баклажан запеченный, чеснок, фета, зелень)

Овощи ассорти (помидоры, огурцы, болгарский перец, зелень)

Мясное ассорти (колбаса сырокопченая, буженина, язык говяжий, соленый огурец)

Соленья (огурцы соленые, капуста квашеная, морковь корейская, зелень)

САЛАТЫ

«Царский» (ветчина, язык говяжий, перец гриль, шампиньоны, маринованный огурец, пекинская капуста, соус Мари Роуз, сыр, зелень)

Оливье с ветчиной (ветчина, картофель, зел. горошек, маринованные огурчики, яйцо, морковь, майонез)

Мимоза классическая с лососем и пармезаном

ВЫПЕЧКА (1 на выбор)

Пирожки (яблоко, зелёный лук/яйцо, капуста)

ГАРНИРЫ (1 на выбор)

Рис басмати с овощами

Айдахо с зеленью и чесноком

ГОРЯЧЕЕ (1 на выбор)

Буженина гриль с тайским соусом

Куриная грудка, запеченная с грибами и сыром

Филе судака по-монастырски с черри томатами и конфилюром из лука порей

РИТУАЛЬНЫЕ БЛЮДА

Кутья

Кисель

Блин (1шт/чел.)

Хлеб

Морс

С собой можно принести: алкоголь, напитки.

Стоимость данного меню составляет 2400р./чел

Трапеза с шашлыком

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Мясная тарелка (сервелат, колбаса с/к, домашняя буженина, огурец соленый)

Сельдь по-русски (сельдь, отв. картофель, красный лук, зелень)

Соленья (огурцы соленые, капуста квашеная, морковь по-корейски, зелень)

Рулетики «Бранденбургские» (ветчина, сырная начинка, зелень)

САЛАТЫ

Овощной салат с красным луком

Сельдь под шубой

Салат куриный с ананасом

ВЫПЕЧКА (1 на выбор)

Пирожки (яблоко, капуста)

ГОРЯЧЕЕ (1 на выбор)

Куриный шашлычок с маринованным луком и зеленью

Белая рыба по-ленинградски (минтай, томат, майонез, сыр)

ГАРНИР (на выбор)

Рис с овощами

Картофель «Айдахо»

РИТУАЛЬНЫЕ БЛЮДА

Кутья

Кисель

Блины (1шт./чел.)

Хлеб

Морс

С собой можно принести алкоголь, напитки.

Стоимость данного меню составляет 2000р./чел.

Поминальный обед

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Соленья (огурцы солёные, капуста квашеная, морковь по-корейски, зелень)
Мясная тарелка (домашняя буженина, колбаса с/к, сервелат, солёный огурец
«Сельдь по-русски» (сельдь, отв. картофель, красный лук, ароматное масло,
зелень)

САЛАТЫ

Крабовый салат классический

Салат мясной

ВЫПЕЧКА

Пирожок с капустой

ГАРНИРЫ

Отварной картофель с укропом

ГОРЯЧЕЕ (1 на выбор)

Белая рыба с овощами

Шницель куриный

РИТУАЛЬНЫЕ БЛЮДА

Кутья

Кисель

Блин (1 шт./чел.)

Хлеб

С собой можно принести алкоголь, напитки.

Стоимость меню 1700 руб.

Поминальный обед

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Соленья (огурцы солёные, капуста квашеная, морковь по-корейски, зелень)
Мясная тарелка (домашняя буженина, колбаса с/к, сервелат, солёный огурец
«Сельдь по-русски» (сельдь, отв. картофель, красный лук, ароматное масло,
зелень)

САЛАТЫ

Крабовый салат классический
Салат из стеклянной лапши с курой и овощами

ВЫПЕЧКА

Пирожок с капустой

ГАРНИРЫ

Отварной картофель с укропом

ГОРЯЧЕЕ

Котлета куриная домашняя

РИТУАЛЬНЫЕ БЛЮДА

Кутья
Кисель
Блин (1 шт./чел.)
Хлеб
Морс

С собой можно принести алкоголь, напитки.

Стоимость 1500 руб.