



Русские Традиции

БАНКЕТНАЯ СЛУЖБА

МЕНЮ





Русские Традиции

ПОДАРКИ



Лимонад бар / Морс бар

200 мл на гостя

от 75 000 р.

Чайная и кофейная станции

200 мл на гостя

от 95 000 р.

Welcome фуршет

Ассорти канапе, 2шт на гостя

от 120 000 р.

Лимонад бар и фуршет

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

от 150 000 р.

Праздничный торт

при заказе меню от 3600 рублей на персону

от 180 000 р.

Русские Традиции

WELCOME

Велком фуршет, Вариант 1

7 000 р.

60 канапе

Курочка с ананасом на хрустящем тосте	15 шт x 20 гр
Канапе с сырокопченой колбасой, свежим огурцом, салатом и петрушкой на хрустящем тосте	15 шт x 25 гр
Канапе с ломтиком ветчины, салатным листом и помидоркой черри	15 шт x 25 гр
Канапе с сыром гауда и виноградом	15 шт x 15 гр

Велком фуршет, Вариант 2

7 500 р.

60 канапе

Канапе с бужениной, маринованным огурчиком, петрушкой, горчичным соусом на хрустящем тосте	20 шт x 20 гр
Курочка с помидоркой черри на хрустящем тосте	20 шт x 25 гр
Брускетта с брынзой, пряной зеленью, чесноком, орехами и помидоркой черри	20 шт x 30 гр

Велком фуршет, Вариант 3

15 000 р.

70 канапе

Канапе с сырокопченой свиной, маринованным огурчиком и оливкой на хрустящем тосте	15 шт x 20 гр
Канапе с лососем шеф-посола на пшеничном тосте со сливочным сыром, оливкой и веточкой укропа	15 шт x 25 гр
Сыр Бри с коктейльной вишней и медом	20 шт x 15 гр
Канапе с обжаренной королевской креветкой, нежным сливочным сыром на пшеничном тосте	20 шт x 25 гр

Лимонад Бары

Мохито безалкогольный	3000 мл	2 850 р.
<i>Лайм, лимон, мята, сироп, газированная вода</i>		
Апельсиновый крюшон	3000 мл	2 250 р.
<i>Апельсин, лимон, мята, сироп, газированная вода</i>		
Имбирный лимонад	3000 мл	2 250 р.
<i>Имбирь, лимон, мята, сироп, газированная вода</i>		
Морс клюквенный	3000 мл	2 250 р.



Русские Традиции

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

2200 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
- Обжареное филе цыпленка с помидором конфи и базиликом 25 гр

Канане рыбные и морепродукты

- Канане с лососем шеф-посола на пшеничном тосте 25 гр
со сливочным сыром, оливкой и веточкой укропа
- Канане с обжаренной королевской креветкой, 25 гр
нежным сливочным сыром на пшеничном тосте

Канане сырные и овощные

- Мини капрезе из черри моцареллы, черри помидоров, 25 гр
свежего огурчика и соуса песто
- Рулетки из обжаренных баклажанов с творожным сыром, кинзой 30 гр
и чесноком на хрустящем тосте

Салаты в стаканчиках

- Салат «Цезарь» с цыпленком, салатными листьями, помидорками 50 гр
черри, фирменным соусом, сухариками и сыром пармезан
- Салат «Оливье» с ветчиной, перепелиными яйцами, 70 гр
и ростками гороха

Горячие закуски

- Шашлычок из филе куриной грудки с томатным соусом 60 гр
- Картофель айдахо с соусом таттар 100 гр

Напитки

- Морс клюквенный 200 мл

ИТОГО на гостя 465 гр



Русские Традиции

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

3200 Р
на персону

Канapé мясные

- Ростбиф с каперсом и помидоркой черри на хрустящем крутоне 30 гр
- Канapé 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

Канapé рыбные и морепродукты

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

Канapé сырные и овощные

- Сыр Бри с коктейльной вишней и медом 15 гр
- Мини капрезе из черри моцареллы, черри помидоров, 25 гр
свежего огурчика и соуса песто
- Рулетики из обжаренных баклажанов с творожным сыром, кинзой 30 гр
и чесноком на хрустящем тосте

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 на шпажке 50 гр

Десерты

- Булочки Шу с кокосовым кремом 35 гр

Напитки

- Морс клюквенный 200 мл

ИТОГО на гостя 520 гр



Русские Традиции

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

1950 Р
на персону

Холодные закуски, 3 на Выбор

- 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, 80 гр
маринованным луком
Нарезанное филе сельди с запеченным молодым картофелем и маринованным луком
- Помидорки с сыром 60 гр
Свежие помидоры, сыр гауда, майонез, чеснок
- Микс маринованных, соленых и свежих овощей 80 гр
Маринованные огурчики, морковь по-корейски, квашеная капуста, свежие помидоры и огурчики

Салаты, 2 на Выбор

- 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 «Мимоза» 80 гр
Горбуша консервированная, отварные картофель, морковь, яйца, соус майонез
- Салат «Рафаэль» 80 гр
Мясо крабовых палочек, китайская капуста, свежие огурчики, кукуруза, вареные яйца и соус майонез

Горячее блюдо

- Филе цыпленка Терияки с кунжутом 130/50 гр
Обжаренное филе цыпленка, соус терияки и кунжут

Гарнир

- 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 на гостя 800 гр

2300 Р
на персону



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Русские Традиции

Холодные закуски, 3 на выбор

- 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, 80 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
- Овощной дип со сметанным соусом 80 гр
Свежие огурцы, болгарский перец, дольки помидоров, сметана, зелень

Салаты, 3 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 «Мимоза» 80 гр
Горбуша консервированная, отварные картофель, морковь, яйца, соус майонез
- Салат «Рафаэль» 80 гр
Мясо крабовых палочек, китайская капуста, свежие огурчики, кукуруза, вареные яйца и соус майонез

Горячее блюдо

- Филе цыпленка на гриле с соусом из сливок, бекона 130/50 гр
и зернистой горчицы
Куриная грудка обжаренная на гриле. Подается с печеным томатом и соусом на основе сливок, бекона и зернистой горчицы

Гарнир

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

Хлеб / Выпечка

- Белый и черный хлеб 80 гр

ИТОГО на гостя 850 гр



Русские Традиции

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

2900 Р
на персону

Холодные закуски, 5 на выбор

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 форелью 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*

Спелые томаты с брынзой, 60 гр
ароматной пряной зеленью и
оливковым маслом
*Спелые томаты, брынза, кинза, оливковое масло,
бальзамический крем*

Овощной дип 80 гр
со сметанным соусом
*Свежие огурцы, болгарский перец,
дольки помидоров, сметана, зелень*

Гарнир

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

ИТОГО на гостя 1000 гр

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 «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*

Традиционный Греческий салат 80 гр
*Салат со свежими овощами, сыром Фетой,
маслинами и оливковым маслом*

Классический салат «Мимоза» 80 гр
*Горбуша консервированная, отварные картофель,
морковь, яйца, соус майонез*

Горячее блюдо

Филе цыпленка с моцарелой, .. 150/20 гр
помидорами и соусом песто
*Обжаренная куриная грудка, запеченная с сыром
моцарела и помидорами. Подается с соусом песто*

Хлеб / Выпечка

Багет и ржаной хлеб 80 гр

3300 Р
на персону

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Русские Традиции

Холодные закуски, 5 на выбор

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 форелью 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*

Спелые томаты с брынзой, 60 гр
ароматной пряной зеленью и
оливковым маслом
*Спелые томаты, брынза, кинза, оливковое масло,
бальзамический крем*

Овощной дип 80 гр
со сметанным соусом
*Свежие огурцы, болгарский перец,
дольки помидоров, сметана, зелень*

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

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

ИТОГО на гостя 1050 гр

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 «Боярский» 80 гр
Запеченная буженина, отварной картофель,
маринованные опята и огурчики, болгарский перец,
красный лук и горчичная заправка с лимоном
и растительным маслом

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*

Филе цыпленка 150/20 гр
с моцареллой, помидорами и соусом песто
*Обжаренная куриная грудка, запеченная с сыром
моцарелла и помидорами. Подается с соусом песто*

Хлеб / Выпечка

Багет и ржаной хлеб 80 гр

3600 Р
на персону

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Русские Традиции

Холодные закуски, 5 на выбор

Мясная тарелка с домашней бужениной и куриным рулетом 80 гр
Буженина по-домашнему, куриный рулет. Подается с хреном

Ассорти колбас 50 гр
Сырокопченая колбаска, сервелат, карбонад копчено-вареный, свежая зелень, помидорки черри

Нежный лосось шеф-посола с апельсиновой цедрой 35 гр
Тонкие ломтики лосося, маринованные с апельсиновой и лимонной цедрой. Украшаются лимоном, оливками и укропом

Рулетки из баклажан 60 гр
Обжаренные баклажаны в виде рулетиков с начинкой из сыра Фета, свежей кинзы и чеснока

Спелые томаты с брынзой, ароматной пряной зеленью и оливковым маслом 60 гр
Спелые томаты, брынза, кинза, оливковое масло, бальзамический крем

Овощной дип со сметанным соусом 80 гр
Свежие огурцы, болгарский перец, дольки помидоров, сметана, зелень

Горячие закуски

Шашлык из цыпленка с помидоркой черри и болгарским перцем 80 гр
Филе цыпленка, помидорка черри, болгарский перец, томатный соус

Гарнир на выбор

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

Пюре из тыквы и картофеля с розмарином 150 гр
Картофель, тыква, молоко, сливочное масло, розмарин

ИТОГО на гостя 1050 гр

Салаты, 3 на выбор

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

Салат «Боярский» 80 гр
Запеченная буженина, отварной картофель, маринованные опята и огурчики, болгарский перец, красный лук и горчичная заправка с лимоном и растительным маслом

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» с ветчиной и перепелиными яйцами 80 гр
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 под соусом «Песто» с чипсами из тортильи 80 гр
Свежие помидоры, огурцы, болгарский перец, сыр Фета, оливки, Песто, чипсы из тортильи со специями

Горячие блюда на выбор

Корейка на гриле с грибным соусом 130/50 гр
Отбивная корейка свинины на гриле со сливочно-грибным соусом

Фиш стейк из трески с соусом тартар 120/50 гр
Филе трески обжаренное в сухарях панко. Подается с соусом тартар

Хлеб / Выпечка

Багет и ржаной хлеб 80 гр

4300 Р
на персону

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Русские Традиции

Холодные закуски, 5 на выбор

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

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

Мини бургер с бифштексом 50 гр
Бифштекс, сыр, булочка с кунжутом, майонез, кетчуп, салат айсберг, маринованный огурчик

Нежный лосось шеф-посола 35 гр
с апельсиновой цедрой

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

Капрезе с бальзамическим кремом 50 гр
и соусом песто

Закуска из спелых томатов, сыра моцареллы, оливкового масла, соуса песто и бальзамического крема. Украшается листьями базилика

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 со сметанным соусом 80 гр
Свежие огурцы, болгарский перец, дольки помидоров, сметана, зелень

Горячие закуски

Шашлычок из креветок с ананасом 80 гр
Тигровые креветки с ананасом на бамбуковых шпажках, обжаренные с соусом терияки и кунжутом

Гарнир на выбор

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

Пюре из тыквы и картофеля 150 гр
с розмарином
Картофель, тыква, молоко, сливочное масло, розмарин

Напитки

Морс ягодный 200 мл

ИТОГО на гостя 1050 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 жареной свиной 80 гр
и арахисовым соусом

Обжаренная свиная вырезка с красным луком и специями, болгарский перец, свежий огурец, морковь и арахисовый соус

Гриль-Салат с индейкой и грушей 80 гр

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

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

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 цыпленком 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 с соусом тартар 120/50 гр
Обжаренное филе судака в хрустящей панировке с соусом тартар

Хлеб / Выпечка

Багет и ржаной хлеб 80 гр



Русские Традиции

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

5000 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

Профитролы с паштетом 25 гр

Заварные пирожные с нежнейшим паштетом из куриной печени

Лосось «Филадельфия» 50 гр

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

Капрезе с бальзамическим кремом 50 гр
и соусом песто

Закуска из спелых томатов, сыра моцареллы, оливкового масла, соуса песто и бальзамического крема. Украшается листьями базилика

Баклажаны с сыром и грецким орехом..... 60 гр

Рулетки из обжаренных баклажан с сыром Фета и грецким орехом, аджикой и кинзой

Овощной дип со сметанным соусом 80 гр

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

Горячие закуски

Шампиньоны запеченные с сыром 120 гр

Шампиньоны, сыр, майонез

Гарнир на Выбор

Картофель Айдахо 150 гр

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

Овощи вок 150 гр

Перец болгарский, лук красный, кабачок, фасоль стручковая, капуста китайская, кунжутное масло, соевый соус, кунжут

Напитки

Морс ягодный 200 мл

ИТОГО на гостя 1200 гр

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, огурец, красный лук, кинза, лимонно-соевая заправка, обжаренный кунжут

Гриль-Салат с индейкой и грушей 80 гр

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

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

Салат с форелью, 80 гр
бейби картофелем и каперсами

Обжаренные кусочки форели, бейби картофель, микс салат, помидорки черри, каперсы и пряный соус

Салат «Оливье» с цыпленком 80 гр
и перепелиными яйцами

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

Горячие блюда на Выбор

Стейк из свинины, 150/50 гр
запеченный с грибами и сыром

Шея свиная, шампиньоны, лук, сливки, сыр

Стейк из судака с соусом тартар 120/50 гр

Обжаренное филе судака в хрустящей панировке с соусом тартар

Хлеб / Выпечка

Булочки выпечные 80 гр

Булочка французская и пражская

6200 Р
на персону

Русские Традиции

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Холодные закуски

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

*Отварной говяжий язык, буженина по-домашнему,
куриный рулет. Подается с хреном, зеленью и корнишонами*

Профитролы с паштетом 25 гр

*Заварные пирожные с нежнейшим паштетом
из куриной печени*

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*

Капрезе с бальзамическим кремом 50 гр
и соусом песто

*Закуска из спелых томатов, сыра моцареллы, оливкового
масла, соуса песто и бальзамического крема. Украшается
листьями базилика*

Ассорти рулетиков из баклажан 60 гр
и цуккини

*Рулетки из баклажан и цуккини с творожным сыром,
сыром Фета, кинзой и грецкими орехами*

Горячие закуски

Шашлычок из индейки и овощей 100 гр
с соусом терияки и кунжутом

*Филе индейки, баклажаны, кабачок, болгарский перец,
шампиньоны, помидорки черри, соус терияки,
обжаренный кунжут*

Гарнир на выбор

Картофель Стоун 150 гр

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

Овощи гриль 120 гр

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

Напитки

Морс ягодный 200 мл

ИТОГО на гостя 1200 гр

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*

Микс салат с тигровыми 80 гр
креветками и соусом манго

*Тигровые креветки, микс салат, помидорки черри, апельсин,
соус манго, бальзамический крем, обжаренный миндаль*

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 с отварной говядиной, 80 гр
свежими овощами и лимонно-соевой
заправкой

*Отварная говядина, болгарский перец, свежие, стебель
сельдерея, огурец, 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*

Салат «Оливье» с цыпленком 80 гр
и перепелиными яйцами

*Запеченное филе кури, 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*

Дуэт из морской форели и судака 120/30 гр
под соусом терияки

*Филе морской форели и судака на бамбуковых шпажках,
соус терияки, кунжут*

Хлеб / Выпечка

Булочки выпечные 80 гр

Булочка французская и пражская



Русские Традиции

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

1300 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

ИТОГО на гостя 570 гр



Русские Традиции

МЕНЮ ВЫПУСКНОЙ

2500 Р
на персону

Холодные закуски

- Брускетта с салями** 30 гр
Запеченный багет с горчичным соусом, свежим салатом, слайсами салями, маринованным огурчиком и маслиной
- Ролл из ветчины с сырным муссом, зеленью и помидорками черри** 80 гр
Классические рулетики из тонко нарезанной ветчины и сырного мусса
- Мини Капрезе на шпажках соусом песто** 25 гр
Закуска на шпажках из помидоров черри, сыра моцареллы, соуса песто и бальзамического крема
- Мини бургер с бифштексом** 50 гр
Бифштекс, сыр, булочка с кунжутом, майонез, кетчуп, салат айсберг, маринованный огурчик
- Овощной дип со сметанным соусом** 80 гр
Свежие огурцы, болгарский перец, дольки помидоров, сметана, зелень

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

- Филе цыпленка Терияки с кунжутом** 130/50 гр
Кусочки куриного филе обжаренные и томленные в соусе терияки. Подается с кунжутом

Гарнир

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

Напитки

- Морс ягодный** 200 мл

ИТОГО на гостя 755 гр



3300 Р
на персону

Русские Традиции

МЕНЮ ВЫПУСКНОЙ

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 с бифштексом 50 гр

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

Блинный ролл с форелью 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 80 гр

Классические рулетики из тонко нарезанной ветчины и сырного мусса

Овощной дип со сметанным соусом 80 гр

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

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 овощной с мини моцареллой и кунжутной заправкой 80 гр

Сыр черри моцарелла, черри помидоры, свежие огурцы, микс салатных листьев, заправка на основе кунжута, соевого соуса и растительного масла

Салат «Оливье» с цыпленком и перепелиными яйцами 80 гр

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

Горячие закуски

Пицца Маргарита 100 гр

Основа, сыр моцарелла, томатный соус, базилик

Горячее блюдо

Филе цыпленка на гриле с соусом из сливок, 130/50 гр
бекон и зернистой горчицы

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

Гарнир

Картофель Айдахо 150 гр

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

Напитки

Морс ягодный 200 мл

ИТОГО на гостя 970 гр



Русские Традиции

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ Родители

1600 Р
на персону

Холодные закуски

- Брускетта с салями** 30 гр
Запеченный багет с горчичным соусом, свежим салатом, слайсами салями, маринованным огурчиком и маслиной
- Мини бургер с бифштексом** 50 гр
Бифштекс, сыр, булочка с кунжутом, майонез, кетчуп, салат айсберг, маринованный огурчик
- Брускетта с морской форелью шеф посола** 40 гр
Филе морской форели слабой соли на хрустящем 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, 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

Горячие закуски

- Пицца Маргарита** 100 гр
Основа, сыр моцарелла, томатный соус, базилик

ИТОГО на гостя 410 гр



Русские Традиции

БЛЮДО ОТ ШЕФ ПОВАРА

- Поросенок запеченный с гречей и грибами (~ 5-7кг) 1000 гр **6 500 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 **7 900 р.****
Утка фаршированная яблоками (~2кг). Подается с листьями салата, печеными яблоками и клюквенным соусом
- Креветки Лангостино на гриле (20шт) 750/100 гр **7 500 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 **750 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 **590 р.****
Филе щуки, лук, сливки. Подается в нарезанном виде на блюде с соусом тартар. Украшается салатными листьями, зеленью, маслинами, лимоном и свежими овощами



Русские Традиции

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ МЕНЮ

2000 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

ИТОГО на гостя 580 гр

Русские Традиции

ВЫПЕЧКА

Пицца

Пицца Маргарита.....	500 гр	790 р.
<i>Основа, сыр моцарелла, томатный соус, базилик</i>		
Пицца Маргарита / Пепперони	150 гр	350 р.
<i>Основа, сыр моцарелла, томатный соус, базилик</i>		
Пицца Пепперони	500 гр	890 р.
<i>Основа, сыр моцарелла, колбаса пепперони, томатный соус, базилик</i>		
Пицца 3 сыра	500 гр	1100 р.
<i>Основа, сыр моцарелла, сыр пармезан, сыр гауда, томатный соус, базилик</i>		
Пицца Цезарь	550 гр	1100 р.
<i>Основа, сыр моцарелла, куриное филе, бекон, сливочный соус с чесноком, базилик, пармезан</i>		

Пироги

Хачапури с сыром сулугуни	500 гр	790 р.
<i>Грузинский закрытый пирог с сыром сулугуни</i>		
Кубдари	500 гр	890 р.
<i>Грузинский пирог с мясом, репчатым луком и острой аджикой</i>		
Пирог адыгейский	500 гр	850 р.
<i>Запеченный пирог с адыгейским сыром и шпинатом</i>		
Мини бургер с бифштексом	50 гр	190 р.
<i>Бифштекс, сыр, булочка с кунжутом, майонез, кетчуп, салат айсберг, маринованный огурчик</i>		

Пирожки сытные

Пирожки с мясом	50 гр	90 р.
<i>Начинка из обжаренного с луком фарша из свинины и отварных яиц</i>		
Пирожки с ветчиной и сыром	50 гр	80 р.
<i>Начинка из ветчины и сыра</i>		
Пирожки с капустой	50 гр	80 р.
<i>Начинка из обжаренной капусты и отварных яиц</i>		
Пирожки с картошкой	50 гр	70 р.
<i>Начинка из отварного картофеля и жаренного репчатого лука</i>		
Пирожки с луком и яйцом	50 гр	80 р.
<i>Начинка из зеленого лука и отварных яиц</i>		

Пирожки сладкие

Булочки с маком и шоколадной глазурью	50 гр	90 р.
<i>Начинка из мака и сахара</i>		
Булочки с корицей в сливочной глазури	50 гр	90 р.
<i>Начинка из корицы и сахара</i>		
Пирожки с яблоком	50 гр	80 р.
<i>Начинка из яблок с сахаром</i>		

Блины

Блин с маслом	70 гр	120 р.
<i>Обжаренный блинчик со сливочным маслом</i>		
Блины с маслом, 2шт.....	140 гр	240 р.
<i>Обжаренный блинчик со сливочным маслом</i>		
Блинчик с курой и грибами	80 гр	250 р.
<i>Блин, куриное филе, шампиньоны, лук репчатый, сливки</i>		
Блинчик с ветчиной и сыром	80 гр	200 р.
<i>Блин, ветчина, сыр</i>		
Блины со сладким топпингом, 2шт	100 гр	240 р.
<i>Блин, топпинг на выбор: сгущенка, мед</i>		

Русские Традиции

НАПИТКИ

Вода с лимоном и мятой	200 мл	60 р.
<i>Вода минеральная, лимон, мята</i>		
Морс ягодный	200 мл	150 р.
<i>Ягоды, сахар, вода</i>		
Морс клюквенный.....	200 мл	150 р.
<i>Клюква, сахар, вода</i>		
Морс черная смородина.....	200 мл	150 р.
<i>Черная смородина, сахар, вода</i>		
Морс брусничный.....	200 мл	150 р.
<i>Брусника, сахар, вода</i>		
Лимонад домашний.....	200 мл	150 р.
<i>Лимон, мята, сироп, газированная вода</i>		
Мохито безалкогольный	200 мл	190 р.
<i>Лайм, лимон, мята, сироп, газированная вода</i>		
Апельсиновый крушон	200 мл	150 р.
<i>Апельсин, лимон, мята, сироп, газированная вода</i>		
Малиновый лимонад	200 мл	150 р.
<i>Малина, сок лимона, мята, сироп, газированная вода</i>		
Клубничный лимонад.....	200 мл	150 р.
<i>Клубника, сок лимона, мята, сироп, газированная вода</i>		
Имбирный лимонад.....	200 мл	150 р.
<i>Имбирь, лимон, мята, сироп, газированная вода</i>		
Кисель ягодный	200 мл	150 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

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

2 000-3 500 р.

5 000 р.

2 500-3 000 р.

2 500 р.

100-150 р.

150 р.

150 р.

3 500 р.

3 500-4 000 р.

2 500-3 000 р.

3 000-3 500 р.

2 000 р.

ПТ-СБ

3 500-5 000 р.

5 000-10 000 р.

2 500-3 000 р.

2 500 р.

150 р.

150 р.

150 р.

3 500 р.

3 500-4 000 р.

2 500-3 000 р.

3 000-3 500 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 охрана.
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.

** 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 01.09.2025.

