



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
- Обжареное 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, 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, ..... 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 рубленной зеленью и чесноком*

### **Хлеб / Выпечка**

Белый и черный хлеб ..... 80 гр.



## Русские Традиции

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

**2400 Р**  
на персону

## Холодные закуски, 4 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 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*

Спелые томаты с брынзой, ..... 60 гр.  
ароматной 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,  
кавашная 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, 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 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*

Спелые томаты с брынзой, ..... 60 гр.  
ароматной 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,  
кавашная 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 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*

### 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 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*

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.

*Рулетки 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 рубленной 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 рубленной 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 курицы, 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, ..... 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*

### 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 рубленной 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, 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*



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





## Русские Традиции

## ВЫПЕЧКА

### Пицца

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

### Пироги

Хачапури с сыром сулугуни .....	500 гр.	<b>750 р.</b>
<i>Грузинский закрытый пирог с сыром сулугуни</i>		
Кубдари .....	500 гр.	<b>750 р.</b>
<i>Грузинский пирог с мясом, репчатым луком и острой аджикой</i>		
Пирог адыгейский .....	500 гр.	<b>750 р.</b>
<i>Запеченный пирог с адыгейским сыром и шпинатом</i>		
Мини бургер .....	50 гр.	<b>120 р.</b>
<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.	<b>65 р.</b>
<i>Начинка из обжаренного с луком фарша из свинины и отварных яиц</i>		
Пирожки с ветчиной и сыром .....	50 гр.	<b>65 р.</b>
<i>Начинка из ветчины и сыра</i>		
Пирожки с капустой .....	50 гр.	<b>60 р.</b>
<i>Начинка из обжаренной капусты и отварных яиц</i>		
Пирожки с картошкой .....	50 гр.	<b>60 р.</b>
<i>Начинка из отварного картофеля и жаренного репчатого лука</i>		
Пирожки с луком и яйцом .....	50 гр.	<b>60 р.</b>
<i>Начинка из зеленого лука и отварных яиц</i>		

### Пирожки сладкие

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

### Блины

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



**Русские Традиции**

## **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*





**Русские Традиции**

## **АРЕНДА ПЛОЩАДКИ**

### **Банкетные залы Русские Традиции**

<b>АРЕНДА</b>	<b>ВС-ЧТ</b>	<b>ПТ-СБ</b>
1 час (р/час), min от 3х часов	<b>2 500-3 500 р.</b>	<b>3 500-5 000 р.</b>
1 час (р/час) после 23:00	<b>3 500-5 000 р.</b>	<b>5 000-10 000 р.</b>
1 час (технический) подготовка, уборка	<b>2 500 р.</b>	<b>2 500 р.</b>
Дополнительная аренда кухни (р/час)	<b>2 500 р.</b>	<b>2 500 р.</b>
Аренда мебели (на персону)	<b>100 р.</b>	<b>100 р.</b>
Аренда текстиля и посуды (на персону)	<b>150 р.</b>	<b>150 р.</b>
Аренда посуды (на накрытие, выкладка еды)	<b>100 р.</b>	<b>100 р.</b>
Охрана мероприятия (является обязательной от 50 персон). На 5 часов, дополнительные часы обсуждаются отдельно	<b>3 500 р.</b>	<b>3 500 р.</b>
Администратор на мероприятии (является обязательным)	<b>3 500 р.</b>	<b>3 500 р.</b>
Уборщица-мойщица (является обязательной)	<b>2 500 р.</b>	<b>2 500 р.</b>
Официант	<b>2 800 р.</b>	<b>2 800 р.</b>
Использование столов и текстиля на фуршетную зону	<b>2 000 р.</b>	

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.

