

ПОМИНАЛЬНАЯ ТРАПЕЗА

(925) 518-77-01

Стоимость 3600 руб +10% (обслуживание) с человека.

Всё, что прописано в меню, входит в вышеуказанную стоимость. Салаты, холодные и горячие закуски, указанные ниже, будут выставлены на столе, на общих блюдах по несколько порций из расчёта на ваше кол-во человек.

САЛАТЫ

Салат «Цезарь» с курицей	200 г
салат романо, салат айсберг, куриное филе, гренки, помидоры черри, сыр пармезан, соус цезарь, зелень	
Салат «Оливье»	200 г
картофель, морковь, куриное филе, куриное яйцо, огурцы, майонез	
Салат «Сладкая креветка»	200 г
креветки, ананас, листья салата, рис, соус	
Салат «Греческий»	200 г
салат айсберг, латук, салат лолло россло, огурцы, помидоры, болгарский перец, красный лук, сыр фета, маслины, соус, зелень	
Салат «Балатон»	200 г
язык, говядина, грибы, яйцо куриное, сыр, огурцы, зелень, майонез	

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Сельдь с картошкой	140 г
сельдь, лук репчатый, картофель отварной, растительное масло, зелень	
«Сырное ассорти»	150 г
сыр Российский, сыр Чеддер, сыр Эдам, сыр Гауда	
«Мясное ассорти»	150 г
шейка, колбаса с/к, бекон, ветчина	

«Рыбное ассорти»	150 г
осетрина холодного копчения, сёмга холодного копчения, масляная рыба холодного копчения, балык, нерка	
«Соленья по-домашнему»	200 г
черемша, огурцы маринованные, капуста квашеная, перец зеленый маринованный	
«Грибочки из бочки»	100 г
грибочки маринованные в ассортименте, растительное масло, лук репчатый	
Помидоры фаршированные «Триумф»	100 г
помидоры, ветчина, сыр, майонез, чеснок	
Тарталетки с икрой	30 г
икра красная, тарталетки, масло сливочное	

ГОРЯЧИЕ БЛИНЧИКИ

Горячие блинчики делятся на 2 части. Например, на 20 гостей — 10 порций блинчиков с икрой и 10 порций блинчиков с сёмужкой.

Блинчики с икрой	170 г
Блинчики с сёмужкой	170 г

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Горячие закуски делятся на 2 части. Например, на 20 гостей — 10 кокотов из шампиньонов и 10 жульенов из птицы.

Кокот из шампиньонов	120 г
шампиньоны, сыр моцарелла, сливочный соус, зелень	
Жульен из птицы	140 г
куриное филе, сливочный соус, зелень	

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Горячее подается на блюдах с гарниром; различные варианты горячего готовятся в равных пропорциях. Например, на 30 гостей — 6 порций свинины с грибами, 6 порций телятины, 6 порций свиной корейки, 6 порций сёмги и 6 порций судачка.

Свинина запеченная с грибами свинина, грибы, сливки, лук репчатый, специи	180 г
Телятина отбивная запанированная в сухарях телятина, сухари панировочные, яйцо куриное, огурцы, помидоры	180 г
Свиная корейка на кости свиная корейка, обжаренная на гриле, микс салат	200 г
Стейк сёмги гриль сёмга, салат микс, соус тар-тар, лимон, зелень	180 г
Судачок пряженный грибами судак, грибы, яйцо куриное, мука, сыр, майонез, помидоры, огурцы, соус сливочный	180 г

ГАРНИРЫ

Различные варианты гарнира готовятся в равных пропорциях. Например, на 20 гостей — 10 порций картофеля по-домашнему и 10 порций овощей гриль

Картофель по-домашнему картофель отварной, сливочное масло, зелень	180 г
Овощи гриль баклажан, цукини, болгарский перец, красный лук	160 г

ФРУКТЫ И НАПИТКИ

Фрукты	500 г
апельсины, яблоки, виноград, бананы, груши — 1 ваза на 5 гостей	
Морс клюквенно-брусничный	250 мл
Компот	250 мл
Чай	200 мл
Минеральная вода в ассортименте	200 мл
Кутья	30 г
Блины	120 г
Мёд	30 г

При желании клиента можно добавить первое блюдо (на ваше усмотрение) — стоимость составит 180 рублей с человека

При желании клиента блюда и напитки в меню возможно пересмотреть.

АЛКОГОЛЬНЫЕ И БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ МОЖНО ПРИНОСИТЬ С СОБОЙ

Также при необходимости мы можем организовать поминки на дому или в офисе.

На повторный заказ поминок 9, 40 дней – 10% скидка!

Компания «Поминальная Трапеза» организует несколько тысяч поминальных мероприятий каждый год с количеством участников от 5 до 500 человек. Секрет востребованности нашей компании — профессиональный подход в сочетании со стремлением помочь в трудную минуту. Мы специализируемся исключительно на организации поминальных мероприятий и предлагаем:

- организацию поминок в любом районе Москвы,
- подбор залов и поминального меню,
- заказ поминальных блюд на дом,
- выездное обслуживание с предоставлением посуды, мебели и обслуживающего персонала,
- услуги профессионального ведущего поминальных мероприятий