

# ПОМИНАЛЬНАЯ ТРАПЕЗА

8 (925) 518-77-01

**Стоимость 3700 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

<b>Салат «Цезарь» с курицей</b>	200 г
салат микс, куриное филе, гренки, помидоры черри, сыр пармезан, соус цезарь, зелень	
<b>Салат «Оливье»</b>	200 г
картофель, морковь, куриное филе, куриное яйцо, огурцы, зелёный горошек, лук репчатый, майонез, зелень	
<b>Салат «Бриз»</b>	200 г
морепродукты, яйцо куриное, семга с/с, майонез, зелень	
<b>Салат «Греческий»</b>	200 г
салат микс, огурцы, помидоры, болгарский перец, красный лук, сыр фета, маслины, соус, зелень	

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<b>Селедочка домашнего посола с молодым картофелем</b>	140 г
сельдь, лук репчатый, картофель отварной, масло растительное, зелень	
<b>«Сырное ассорти»</b>	150 г
ассорти из сыров, виноград	
<b>«Мясное ассорти»</b>	150 г
колбаса с/к, бекон, шейка свиная в/к, ветчина	
<b>«Рыбное ассорти»</b>	150 г
палтус холодного копчения, сёмга холодного копчения, масляная рыба холодного копчения, лимон	
<b>Блинчики с сёмгой и сыром</b>	170 г
блины, сёмга с/с, плавленый сыр, зелень	
<b>Крабовые палочки, фаршированные чесноком</b>	200 г
крабовые палочки, сыр, помидоры, огурцы, чеснок, майонез	

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

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

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

## ПЕРВЫЕ БЛЮДА

<b>Суп-лапша Суздальская куриная с гренками</b>	200 г
куриное филе, лапша, морковь, лук репчатый, зелень, гренки	

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Горячее подается на блюдах с гарниром; различные варианты горячего готовятся в равных пропорциях. Например, на 20 гостей — 5 порций мяса по-французски, 5 порций куриного квисо, 5 порций вырезки по-строгановски и 5 порций стейка сёмги

<b>Мясо по-французски</b>	180 г
свиная вырезка, грибы, сливки, лук репчатый, специи	
<b>Квисо куриное</b>	180 г
филе куриной грудки, сливки, грибы, молоко, сыр плавленый, лук репчатый	
<b>Вырезка по-строгановски</b>	180 г
кусочки говяжьей вырезки, обжаренные с луком и тушеные в сметанном соусе	
<b>Стейк сёмги гриль</b>	180 г
сёмга, салат микс, соус тар-тар, лимон, зелень	

## ГАРНИРЫ

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

<b>Картофель по-домашнему с зеленью и маслом</b>	180 г
картофель отварной, сливочное масло, зелень	
<b>Овощи гриль</b>	160 г
баклажан, цуккини, болгарский перец, красный лук	

## **ФРУКТЫ И НАПИТКИ**

<b>Фруктовая ваза в ассортименте</b>	500 г
<b>Морс клюквенно-брусничный</b>	250 мл
<b>Компот</b>	250 мл
<b>Чай</b>	200 мл
<b>Минеральная вода в ассортименте</b>	200 мл
<b>Кутья</b>	30 г
<b>Блины</b>	60 г
<b>Мёд</b>	30 г
<b>Хлебная корзина</b>	80 г

При желании клиента блюда и напитки в меню возможно пересмотреть.

### ***АЛКОГОЛЬНЫЕ И БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ МОЖНО ПРИНОСИТЬ С СОБОЙ БЕЗ ПРОБКОВОГО СБОРА В НЕОГРАНИЧЕННОМ КОЛИЧЕСТВЕ***

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