

# ПОМИНАЛЬНАЯ ТРАПЕЗА

8 (925) 518-77-01

*Стоимость 5500 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 креветками</b>	200 г
салат микс, креветки королевские, гренки, помидоры черри, сыр пармезан, соус цезарь, зелень	
<b>Салат «Оливье» с говяжьим языком</b>	200 г
картофель, морковь, язык говяжий, куриное яйцо, огурцы, зеленый горошек, лук репчатый, майонез, зелень	
<b>Салат с мясом цыпленка, картофелем и голубым сыром</b>	200 г
деревенский картофель, листья салата, помидоры черри, жареные шампиньоны, куриное филе, соус песто, сыр с голубой плесенью, зелень	
<b>Салат «Цезарь с беконом и курочкой»</b>	200 г
куриное филе, бекон, соус цезарь, сыр пармезан, салат микс	
<b>Салат «Балатон»</b>	200 г
язык говяжий отварной, говядина отварная, грибы, яйцо куриное, сыр, огурцы, зелень, майонез	

## **ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ**

<b>Селедочка домашнего посола с молодым картофелем</b> сельдь, лук репчатый, картофель отварной, масло растительное, зелень	140 г
<b>«Сырное ассорти»</b> ассорти из сыров, виноград	150 г
<b>«Мясное ассорти»</b> колбаса с/к, бекон, карбонад, буженина, говядина в/к, свиная шейка х/к	150 г
<b>«Рыбное ассорти»</b> осетрина холодного копчения, сёмга холодного копчения, масляная рыба холодного копчения, лимон	150 г
<b>Рулетки из баклажан со сливочным сыром и орехами</b> баклажаны, сливочный сыр, грецкие орехи, томаты черри, зелень	200 г
<b>Помидоры фаршированные «Триумф»</b> помидоры, ветчина, сыр, майонез, чеснок	100 г
<b>Тарталетки с икрой</b> икра красная, тарталетки, масло сливочное	50 г
<b>Рулетки из ветчины, фаршированные сыром и чесноком</b> ветчина, сыр, чеснок, майонез	150 г

## ГОРЯЧИЕ БЛИНЧИКИ

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

<b>Блинчики с икрой</b>	170 г
<b>Блинчики с сёмужкой</b>	170 г

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

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

<b>Кокот из креветок</b> креветки, сыр, сливочный соус, зелень	120 г
<b>Жульен из птицы</b> куриное филе, сливочный соус, сыр, зелень	140 г

## ПЕРВЫЕ БЛЮДА

<b>Борщ «Сибирский» со сметаной</b>	250 г
-------------------------------------	-------

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Горячее подается на блюдах с гарниром; различные варианты горячего готовятся в равных пропорциях. Например, на 20 гостей — 4 порции медальонов из говяжьей вырезки, 4 порции баранины, 4 порции свиной корейки, 4 порции сёмги и 4 порций бефстроганов из говядины

<b>Медальоны из говяжьей вырезки</b> вырезка говядины, грибы, сливки, лук репчатый, специи	180 г
<b>Баранина тушёная в помидорах</b> баранина, помидоры, лук репчатый, чеснок, зелень	250 г
<b>Свиная корейка на кости</b> свиная корейка обжаренная на гриле, салат микс	200 г
<b>Стейк сёмги гриль</b> сёмга, салат микс, соус тар-тар, лимон, зелень	180 г
<b>Бефстроганов из говядины</b> вырезка говядины, шампиньоны, лук репчатый, сливки, сметана, зелень	200 г

## 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
апельсины, яблоки, виноград, бананы, груши — 1 ваза на 5 гостей	
<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
<b>Пирожки в ассортименте</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