

# ПОМИНАЛЬНАЯ ТРАПЕЗА

(925) 518-77-01

**Стоимость 3800 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 романо, салат айсберг, куриное филе, гренки, помидоры черри, сыр пармезан, соус цезарь, зелень	
<b>Салат «Цезарь» с креветками</b>	200 г
салат романо, салат айсберг, креветки королевские, 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 «Сладкая креветка»</b>	200 г
креветки, ананас, листья салата, рис, соус	
<b>Салат «Греческий»</b>	200 г
салат айсберг, латук, салат лолло росса, огурцы, помидоры, болгарский перец, красный лук, сыр фета, маслины, соус, зелень	
<b>Салат «Балатон»</b>	200 г
язык говяжий отварной, говядина отварная, грибы, яйцо куриное, сыр, огурцы, зелень, майонез	
<b>Салат «Царский»</b>	200 г
лист салата, картофель, огурцы, яйцо куриное, осетрина г/к, лимон, майонез	

## **ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ**

<b>Сельдь с картошкой</b>	140 г
сельдь, лук репчатый, картофель отварной, растительное масло, зелень	
<b>«Сырное ассорти»</b>	150 г
сыр Дор блю, сыр Камамбер, сыр Блю Делис	
<b>«Мясное ассорти»</b>	150 г
свиная шейка х/к, колбаса с/к, бекон, карбонад, буженина, бастурма	
<b>«Рыбное ассорти»</b>	150 г
осетрина холодного копчения, осетрина горячего копчения, сёмга холодного копчения, масляная рыба холодного копчения, балык холодного копчения, нерка холодного копчения	
<b>«Соления по-домашнему»</b>	200 г
черемша, огурцы маринованные, капуста квашеная, перец зеленый маринованный	
<b>«Грибочки из бочки»</b>	100 г
грибочки маринованные в ассортименте, растительное масло, лук репчатый	
<b>Помидоры фаршированные «Триумф»</b>	100 г
помидоры, ветчина, сыр, майонез, чеснок	
<b>Тарталетки с икрой</b>	50 г
икра красная, тарталетки, масло сливочное	
<b>Рулетки из ветчины, фаршированные сыром и чесноком</b>	150 г
ветчина, сыр, чеснок, майонез	

## **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 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, сливочный соус, сыр, 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 баранины, 6 порций свиной корейки, 6 порций осетрины и 6 порций сёмги.

<b>Свинина запеченная с грибами</b>	180 г
свиная вырезка, грибы, сливки, лук репчатый, специи	
<b>Баранина тушёная в помидорах</b>	250 г
баранина, помидоры, лук репчатый, чеснок, зелень	
<b>Свиная корейка на кости</b>	200 г
свиная корейка, обжаренная на гриле, микс салат	
<b>Стейк осетрины гриль</b>	180 г
осетрина, салат микс, соус тар-тар, лимон, зелень	
<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</b>	180 г
картофель отварной, сливочное масло, зелень	
<b>Овощи гриль</b>	160 г
баклажан, цуккини, болгарский перец, красный лук	

## ПЕРВЫЕ БЛЮДА

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

## **ФРУКТЫ И НАПИТКИ**

<b>Фрукты</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

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