

ПОМИНАЛЬНАЯ ТРАПЕЗА

(925) 518-77-01

Стоимость 4000 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 «Цезарь» с креветками	200 г
салат романо, салат айсберг, креветки королевские, гренки, помидоры черри, сыр пармезан, соус цезарь, зелень	
Салат «Оливье»	200 г
картофель, морковь, куриное филе, куриное яйцо, огурцы, зелёный горошек, лук репчатый, майонез, зелень	
Салат «Сладкая креветка»	200 г
креветки, ананас, листья салата, рис, соус	
Салат «Греческий»	200 г
салат айсберг, латук, салат лолло росса, огурцы, помидоры, болгарский перец, красный лук, сыр фета, маслины, соус, зелень	
Салат «Балатон»	200 г
язык говяжий отварной, говядина отварная, грибы, яйцо куриное, сыр, огурцы, зелень, майонез	
Салат «Царский»	200 г
лист салата, картофель, огурцы, яйцо куриное, осетрина г/к, лимон, майонез	

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Сельдь с картошкой	140 г
сельдь, лук репчатый, картофель отварной, растительное масло, зелень	
«Сырное ассорти»	150 г
сыр Дор блю, сыр Камамбер, сыр Блю Делис	
«Мясное ассорти»	150 г
свиная шейка х/к, колбаса с/к, бекон, карбонад, буженина, бастурма	
«Рыбное ассорти»	150 г
осетрина холодного копчения, осетрина горячего копчения, сёмга холодного копчения, масляная рыба холодного копчения, балык холодного копчения, нерка холодного копчения	
«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	50 г
икра красная, тарталетки, масло сливочное	
Рулетки из ветчины, фаршированные сыром и чесноком	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.

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

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Горячее подается на блюдах с гарниром; различные варианты горячего готовятся в равных пропорциях. Например, на 30 гостей — 5 порций свинины с грибами, 5 порций баранины, 5 порций свиной корейки, 5 порций осетрины, 5 порций сёмги и 5 порций бефстроганов из говядины

Свинина запеченная с грибами свиная вырезка, грибы, сливки, лук репчатый, специи	180 г
Баранина тушёная в помидорах баранина, помидоры, лук репчатый, чеснок, зелень	250 г
Свиная корейка на кости свиная корейка, обжаренная на гриле, микс салат	200 г
Стейк осетрины гриль осетрина, салат микс, соус тар-тар, лимон, зелень	180 г
Стейк сёмги гриль сёмга, салат микс, соус тар-тар, лимон, зелень	180 г
Бефстроганов из говядины (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

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

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Борщ «Сибирский» со сметаной	250 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	60 г
Мёд	30 г
Пирожки в ассортименте	80 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