



Русские Традиции

СЕТЬ КАФЕ  
БАНКЕТНАЯ СЛУЖБА  
КЕЙТЕРИНГ

# Банкетное меню



# Сеть банкетных залов Русские Традиции

16 банкетных залов и выездной ресторан  
по Санкт-Петербургу и Ленинградской области

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛУГИ БАНКЕТНОЙ ПЛОЩАДКИ:

## Welcome фуршет

Канapé с сыром, с курой, с копченой колбаской и с ветчиной, 60 шт, 5500 руб.

## Лимонад бар

Апельсиновый лимонад и Клубничный лимонад, 6 л, 3000 руб.

## Сырный бар

Фондю на основе белого вина и сыра ламбер, крекеры, багет, ветчина, помидорки черри, сырное ассорти с виноградом и медом 3500 гр, 7500 руб.

## Капкейк бар 50 шт

Мини капкейк со сливочно-ванильным кремом и коктейльной вишней, 3900 гр, 5500 руб.

## Горка шампанского

Эффектная горка шампанского с сухим льдом и коктейльной вишней.\*

\*Алкоголь не включен

От 7000 рублей / 35 бокалов. От 9000 рублей / 55 бокалов

## Аренда фотобудки

На мероприятие от 2 часов. От 7000 рублей на мероприятие

## Аренда оборудования

Караоке система от 5000 рублей, акустическая система от 4000 рублей, проектор с экраном от 5000 рублей, генератор дыма от 4000 рублей

## Текстильное оформление

Дополнительное оформление, которое не представлено на площадке. Дополнительные цвета: серый, металлик, лунный, зеленый, красный, синий.\*

\*В том случае, если декор не забронирован другой площадкой.

От 4000 рублей за весь комплект (юбка, банты, дорожки)

## Аренда фотозоны LOVE

Светящиеся буквы 90 см от 4500 рублей

## Оформление живыми цветами

Президиума и букеты в стол от 6500 рублей

## Оформление зала шарами

Фотозоны из шаров от 3500 рублей

Приглашение в банкетный зал

от 100 рублей/штука

Бомбоньерки-подарки гостям

от 230 рублей/штука

## Услуга повара

(Нарезка фруктов, выкладка икры)

1000 рублей

## Доставка фуршетных закусок

в лимузин, ЗАГС, на прогулку от 10 000 рублей\*

\*Большой ассортимент блюд. Доставку осуществляет

Кейтеринг Русские Традиции.

ПОМОЖЕМ С ОРГАНИЗАЦИЕЙ МЕРОПРИЯТИЯ.  
ЖДЕМ ВАШИ ВОПРОСЫ И ПОЖЕЛАНИЯ



# Подарки от банкетного зала

**Лимонад бар (лимонад на выбор)  
по 0,2 л на гостя**

при заказе банкета на сумму от 45 000 рублей

**Эффектный фуршет с дымящимся льдом,  
2 вида канапе на гостя**

при заказе банкета на сумму от 65 000 рублей

**Сырная тарелка и сангрия**

**2 вида сыра с крекером и Сангрия с пряностями,  
с фруктами по 0,2 л на гостя**

при заказе банкета на сумму от 85 000 рублей

**Лимонад бар и сливочный капкейк  
(лимонад на выбор по 0,2 л и 1 капкейк на гостя)**

при заказе банкета на сумму от 100 000 рублей





# Меню 1200 рублей на персону

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

---

**Ролл из ветчины с сырным муссом, зеленью и помидорками черри** 80 гр  
Классические рулетики из тонко нарезанной ветчины и сырного мусса

**Филе атлантической сельди с молодым картофелем, маринованным луком** 80 гр  
Нарезанное филе сельди с запеченным молодым картофелем и маринованным луком

**Помидорки с сыром** 60 гр  
Свежие помидоры, сыр гауда, майонез, чеснок

## САЛАТЫ

---

**Традиционный салат «Оливье» с ветчиной и перепелиными яйцами** 80 гр  
Ветчина, отварные картофель, морковь, перепелиные яйца, соленые огурцы и консервированный горошек, майонез

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

---

**Шницель куриный** 150/50 гр  
Обжаренная отбивная из филе кури со специями в панировочных сухарях панко. С соусом тар-тар

## ГАРНИРЫ

---

**Картофель Айдахо** 150 гр  
Картофель порезанный дольками с кожурой. Подается запеченным с рубленой зеленью и чесноком

## ХЛЕБ/ВЫПЕЧКА

---

Белый и черный хлеб 80 гр

Общий вес: 730 грамм на персону



# Меню 1600 рублей на персону

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

---

<b>Ассорти колбас</b> Сырокопченая колбаска, сервелат, карбонад копчено-вареный, свежая зелень, помидорки черри	60 гр
<b>Ролл из ветчины с сырным муссом, зеленью и помидорками черри</b> Классические рулетики из тонко нарезанной ветчины и сырного мусса	80 гр
<b>Спелые томаты с брынзой, ароматной пряной зеленью</b> Спелые томаты, брынза, кинза, чесночок	80 гр

## САЛАТЫ

---

<b>Традиционный салат «Оливье» с ветчиной и перепелиными яйцами</b> Ветчина, отварные картофель, морковь, перепелиные яйца, соленые огурцы и консервированный горошек, майонез	80 гр
<b>Салат из филе цыпленка с обжаренными шампиньонами, сыром и свежими огурчиками</b> С обжаренным цыпленком, шампиньонами, сыром, свежими огурчиками и пряным соусом	80 гр

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

---

<b>Шашлык куриный с домашним томатным соусом</b> Запеченные в ароматных специях кусочки филе куриной грудки. Подается на деревянных шпажках с домашним томатным соусом	130/50 гр
--	-----------

## ГАРНИРЫ

---

<b>Картофель Айдахо</b> Картофель порезанный дольками с кожурой. Подается запеченным с рубленой зеленью и чесноком	150 гр
--	--------

## ХЛЕБ/ВЫПЕЧКА

---

Белый и черный хлеб	80 гр
---------------------	-------

Общий вес: 770 грамм на персону



# Меню 2200 рублей на персону

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<b>Мясная тарелка с домашней бужениной и куриным рулетом</b> Буженина по-домашнему, куриный рулет. Подается с хреном	80 гр
<b>Ролл из ветчины с сырным муссом, зеленью и помидорками черри</b> Классические рулетики из тонко нарезанной ветчины и сырного мусса	80 гр
<b>Ролл с лососем шеф-посола, нежным сливочным сыром и хрустящим огурчиком</b> Тонкий блинчик, ломтик слабосоленого лосося, сливочный сыр и свежий огурчик. Подается в нарезанном виде, украшенный лимоном, маслинами и укропом	60 гр
<b>Хрустящая брускетта с печеными баклажанами, перцами и помидорами, сырным кремом и свежей зеленью</b> Хрустящий багет, запеченные с оливковым маслом и ароматными специями баклажаны, болгарский перец и помидоры, сыр фета, свежая зелень	40 гр

## САЛАТЫ

<b>Традиционный салат «Оливье» с ветчиной и перепелиными яйцами</b> Ветчина, отварные картофель, морковь, перепелиные яйца, соленые огурцы и консервированный горошек, майонез	80 гр
<b>Традиционный Греческий салат</b> Салат со свежими овощами, сыром Фетой, маслинами и оливковым маслом	80 гр
<b>Салат из филе цыпленка с обжаренными шампиньонами, сыром и свежими огурчиками</b> С обжаренным цыпленком, шампиньонами, сыром, свежими огурчиками и пряным соусом	80 гр

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

<b>Филе цыпленка на гриле с горчичным соусом</b> Куриная грудка обжаренная на гриле. Подается с соусом на основе сливок, бекона и зернистой горчицы	130/50 гр
---	-----------

## ГАРНИР

<b>Картофель Айдахо</b> Картофель порезанный дольками с кожурой. Подается запеченным с рубленой зеленью и чесноком	150 гр
--	--------

## ХЛЕБ/ВЫПЕЧКА

Белый и черный хлеб	80 гр
---------------------	-------

Общий вес: 910 грамм на персону



# Меню 2600 рублей на персону

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<b>Мясная тарелка с домашней бужениной и куриным рулетом</b> Буженина по-домашнему, куриный рулет. Подается с хреном	80 гр
<b>Ролл с лососем шеф-посола, нежным сливочным сыром и хрустящим огурчиком</b> Тонкий блинчик, ломтик слабосоленой форели, сливочный сыр и свежий огурчик. Подается в нарезанном виде, украшенный лимоном, маслинами и укропом	60 гр
<b>Ролл из ветчины с сырным муссом, зеленью и помидорками черри</b> Классические рулетки из тонко нарезанной ветчины и сырного мусса	80 гр
<b>Хрустящая брускетта с печеными баклажанами, перцами и помидорами, сырным кремом и свежей зеленью</b> Хрустящий багет, запеченные с оливковым маслом и ароматными специями баклажаны, болгарский перец и помидоры, сыр фета, свежая зелень	40 гр
<b>Микс маринованных, соленых и свежих овощей</b> Маринованные огурчики, морковь по-корейски, квашеная капуста, свежие помидоры и огурчики	50 гр

## САЛАТЫ

<b>Салат «Цезарь» с филе цыпленка, хрустящими хлебцами, фирменным соусом и сыром пармезан</b> Обжаренное филе цыпленка, листья салата айсберг, помидорки черри, сыр пармезан, хрустящие хлебцы и фирменный соус	80 гр
<b>Салат «Нисуаз»</b> Тунец, отварные яйца, листья салата айсберг, припущенная в соевом соусе стручковая фасоль, помидоры черри, картофель запеченный, красный лук и горчичный соус	80 гр
<b>Салат из свежих овощей под соусом «песто» с чипсами из тортильи</b> Свежие помидоры, огурцы, болгарский перец, сыр "Фета", оливки, песто, пармезан, чипсы из тортильи со специями	80 гр

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

<b>Жульен куриный с грибами в картофельной лодочке</b> Обжаренные шампиньоны с луком и филе курицы. Запекаются в картофельной лодочке под соусом бешамель с сыром	100 гр
--	--------

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ВЫБОР

<b>Филе цыпленка Терияки с кунжутом</b> Кусочки куриного, филе обжаренные и томленные в соусе терияки. Подается с кунжутом	130/50 гр
<b>Фиш стейк из трески с соусом тар-тар</b> Филе трески, обжаренное в сухарях панко. Подается с соусом тар-тар	120/50 гр

## ГАРНИР

<b>Картофель Айдахо</b> Картофель порезанный дольками с кожурой. Подается запеченным с рубленой зеленью и чесноком	150 гр
---	--------

## ХЛЕБ/ВЫПЕЧКА

Багет и черный хлеб Общий вес: 1070 грамм на персону	80 гр
---	-------



# Меню 3500 рублей на персону

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<b>Мясное трио с домашней бужениной, куриным рулетом и копченой колбаской</b> Буженина по-домашнему, куриный рулет, колбаса твердого копчения. Подается с хреном	80 гр
<b>Нежный лосось шеф-посола с апельсиновой цедрой</b> Тонкие ломтики лосося, маринованные с апельсиновой и лимонной цедрой. Украшаются лимоном, оливками и укропом	50 гр
<b>Капрезе с бальзамическим кремом и соусом песто</b> Закуска из спелых томатов, сыра моцареллы, оливкового масла, соуса песто и бальзамического крема. Украшается листьями базилика	50 гр
<b>Рулетики из баклажанов</b> Обжаренные баклажаны в виде рулетиков с начинкой из сыра фета, свежей кинзы и чеснока	50 гр
<b>Микс маринованных, соленых и свежих овощей</b> Маринованные огурчики, морковь по-корейски, квашеная капуста, свежие помидоры и огурчики	50 гр

## САЛАТЫ

<b>Салат «Цезарь» с филе цыпленка, хрустящими хлебцами, фирменным соусом и сыром пармезан</b> Обжаренное филе цыпленка, с листьями салата Айсберг, помидорками черри, сыром пармезан, хрустящими хлебцами и фирменным соусом	80 гр
<b>Салат с отварной говядиной, свежими овощами и лимонно-соевой заправкой</b> Отварная говядина, болгарский перец, свежие, стебель сельдерея, красный лук, кинза, лимонно-соевая заправка, обжаренный кунжут	80 гр
<b>Микс салат с овощами гриль, брынзой и сыром дор блю</b> Микс свежих салатов, баклажан и перец гриль, помидорки черри, брынза, дор блю и лимонно-оливковый дрессинг с пряной зеленью	80 гр

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

<b>Жульен куриный с грибами в картофельной лодочке</b> Обжаренные шампиньоны с луком и филе курицы. Запекаются в картофельной лодочке под соусом бешамель с сыром	100 гр
--	--------

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ВЫБОР

<b>Корейка на гриле с грибным соусом</b> Отбивная корейка свинины на гриле со сливочно-грибным соусом	130/50 гр
<b>Стейк из судака с соусом тар-тар</b> Обжаренное филе судака в хрустящей панировке с соусом тар-тар	150/50 гр

## ГАРНИРЫ НА ВЫБОР

<b>Картофель Айдахо</b> Картофель порезанный дольками с кожурой. Подается запеченным с рубленой зеленью и чесноком	150 гр
<b>Булгур с овощами</b> Отварной булгур с обжаренными болгарским перцем и стручковой фасолью	150 гр

## ХЛЕБ/ВЫПЕЧКА

Багет и черный хлеб	80 гр
---------------------	-------

## НАПИТКИ

<b>Морс клюквенный</b> Клюква, сахар, вода	200 мл
---	--------

Общий вес: 1040 грамм на персону





# Меню 4700 рублей на персону

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<b>Мясное плато с домашней бужениной, куриным рулетом и отварным говяжьим языком</b> Буженина по-домашнему, куриный рулет, отварной говяжий язык. Подается с хреном	80 гр
<b>Нежный лосось шеф-посола с апельсиновой цедрой</b> Тонкие ломтики лосося, маринованные с апельсиновой и лимонной цедрой. Украшаются лимоном, оливками и укропом	50 гр
<b>Сырное ассорти</b> Ассорти сыров дор блю, пармезан, маасдам, гауда, украшенные ягодами винограда, медом и грецким орехом	60 гр
<b>Капрезе с бальзамическим кремом и соусом песто</b> Закуска из спелых томатов, сыра моцареллы, оливкового масла, соуса песто и бальзамического крема. Украшается листьями базилика	50 гр
<b>Рулетики из баклажанов</b> Обжаренные баклажаны в виде рулетиков с начинкой из сыра фета, свежей кинзы и чеснока	50 гр

## САЛАТЫ

<b>Стейк-Салат с ростбифом, микс салатом, помидорками черри и каперсами</b> Запеченное с ароматными специями, тонко порезанное филе говядины, микс свежих салатных листьев, помидорки черри, каперсы и горчичная заправка	80 гр
<b>Салат «Цезарь» с филе цыпленка, хрустящими хлебцами, фирменным соусом и сыром пармезан</b> Обжаренное филе цыпленка, листья салата айсберг, помидорки черри, сыр пармезан, хрустящие хлебцы и фирменный соус	80 гр
<b>Салат с лососем и каперсами</b> Обжаренные кусочки лосося, бейби картофель, микс салат, помидорки черри, перепелиные яйца, каперсы и пряный соус	80 гр

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

<b>Овощи в кляре с соусом тар-тар</b> Обжаренные во фритюре шампиньоны, болгарский перец, кабачок, баклажан, морковь и лук. Подаются на общих блюдах с соусом тар-тар	100 гр
--	--------

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ВЫБОР

<b>Вырезка свинины под сырным соусом блю чиз</b> Нежная, обжаренная с ароматными специями вырезка свинины с соусом на основе сливок и сыра дор блю	150/50 гр
<b>Дует из семги и судака под соусом терияки</b> Филе семги и судака на бамбуковых шпажках, соус терияки, кунжут	120/30 гр

## ГАРНИР НА ВЫБОР

<b>Картофель Айдахо</b> Картофель порезанный дольками с кожурой. Подается запеченным с рубленной зеленью и чесноком	150 гр
<b>Овощи вок</b> Болгарский перец, кабачок, стручковая фасоль, лук, корень сельдерея	120 гр

## ХЛЕБ/ВЫПЕЧКА

Булочки выпечные в ассортименте	80 гр
---------------------------------	-------

## НАПИТКИ

<b>Морс клюквенный</b> Клюква, сахар, вода	200 мл
---	--------

Общий вес: 1035 грамм на персону



# Меню 5800 рублей на персону

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<b>Ростбиф с каперсами и хреном</b> Ростбиф, руккола, каперсы, помидорки черри, крем бальзамик, хрен	50 гр
<b>Сырокопченый балык с рукколой, оливками и печеным перцем</b> Тонко порезанная сырокопченая свинина, руккола, корн, зеленые оливки, печеный болгарский перец, помидорки черри, крем бальзамический, оливковое масло	60 гр
<b>Рыбное плато</b> Тонкие ломтики лосося, маринованные с апельсиновой и лимонной цедрой, и масляной рыбы холодного копчения, лимон, укроп, оливки	80 гр
<b>Капрезе с бальзамическим кремом и соусом песто</b> Закуска из спелых томатов, сыра моцареллы, оливкового масла, соуса песто и бальзамического крема. Украшается листьями базилика	50 гр
<b>Хрустящая брускетта с печеными баклажанами, перцами и помидорами, сырным кремом и свежей зеленью</b> Хрустящий багет, запеченные с оливковым маслом и ароматными специями баклажаны, болгарский перец и помидоры, сыр фета, свежая зелень	50 гр
<b>Овощной дип</b> Свежие огурцы, болгарский перец, дольки помидоров, сметанный соус и зелень	50 гр

## САЛАТЫ

<b>Салат с утиной грудкой и медово соевой заправкой</b> Микс салат, обжаренное филе утки, груша томленая в красном вине, помидорки черри и медово-соевая заправка	80 гр
<b>Салат «Цезарь» с тигровыми креветками, хрустящими хлебцами, фирменным соусом и сыром пармезан</b> Обжаренные тигровые креветки, листья салата айсберг, помидорки черри, сыр пармезан, хрустящие хлебцы и фирменный соус	80 гр
<b>Салат с отварной говядиной, свежими овощами и лимонно-соевой заправкой</b> Отварная говядина, болгарский перец, свежие стебель сельдерея, красный лук, кинза, лимонно-соевая заправка, обжаренный кунжут	80 гр
<b>Теплый салат с жареным угрем</b> Угорь жареный в соусе унаги, салат айсберг, кура в терияки, омлет, фирменный соус, кунжут	80 гр

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

<b>Мидии в шампанском, запеченные в сырном соусе</b> Мидии маринованные в шампанском, сырный соус, чеснок, кунжут	100 гр
--	--------

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ВЫБОР

<b>Медальоны из свинины в беконе с грибным соусом</b> Нежная, обжаренная с ароматными специями вырезка свинины, обернутая в бекон со сливочно-грибным соусом	150/50 гр
<b>Обжаренное филе лосося с соусом тар-тар</b> Обжаренное филе лосося. Подается с соусом тар-тар	120/50 гр

## ГАРНИР НА ВЫБОР

<b>Картофель Айдахо</b> Картофель порезанный дольками с кожурой. Подается запеченным с рубленой зеленью и чесноком	150 гр
<b>Овощи гриль</b> Обжаренные на гриле баклажаны, кабачки, болгарский перец и лук	150 гр

## ХЛЕБ/ВЫПЕЧКА

Булочки выпечные в ассортименте	80 гр
---------------------------------	-------

## НАПИТКИ

<b>Морс клюквенный</b> Клюква, сахар, вода	200 мл
---	--------

Общий вес: 1035 грамм на персону



# Детское меню 1200 рублей на персону

## Наггетсы куриные

---

Обжаренное во фритюре филе кури  
в панировочных сухарях.  
Подается с кетчупом и майонезом

120/50 гр

## Картофель фри

---

Обжаренный во фритюре картофель,  
порезанный брусочком

150 гр

## Пицца маргарита

---

Основа, сыр моцарелла, томатный соус, базилик

300 гр

## Блины со сгущенкой/медом

---

100 гр

## Домашний лимонад

---

Апельсин, лимон, мята, сироп, газированная вода

200 мл

Общий вес: 720 грамм на персону



# Вегетарианское меню 1200 рублей на персону

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

---

**Спринг ролл с овощами и соусом сладкий чили** 100 гр  
Рисовая бумага, свежие огурцы, слегка обжаренная китайская капуста, болгарский перец, морковь, зелень, соус сладкий чили

## САЛАТЫ

---

**Салат со свежими овощами, припущенной стручковой фасолью и печеной свеклой** 150 гр  
Салат айсберг, печеная свекла, свежие огурцы, припущенная в соевом соусе стручковая фасоль, болгарский перец, лимонно соевая заправка, кунжут

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

---

**Пилав из булгура с овощами** 300 гр  
Булгур, лук, морковь, болгарский перец, стручковая фасоль, зелень

**Жульен с соевыми сливками запеченный в картофеле с зеленью** 100 гр  
Картофель, обжаренные шампиньоны, лук, специи, соевые сливки, рубленая зелень

**Шашлычок из овощей с соусом терияки** 100 гр  
Цукини, баклажаны, болгарский перец, шампиньоны, помидорки черри, соус терияки

Общий вес: 750 грамм на персону



# Велком фуршет (60 канапе) 5500 рублей

## Канапе с курой

---

Ломтик запеченного в специях куриного филе,  
маринованный огурчик, петрушка, горчичный соус,  
хрустящий тост

20 гр

## Канапе с сырокопченой колбасой

---

Колбаска сырокопченая, свежий огурчик, салатный лист,  
сливочное масло, хрустящий тост

20 гр

## Канапе с ветчиной

---

Ветчина, салатный лист, помидорка черри, соус майонез,  
хрустящий тост

20 гр

## Канапе с сыром, свежим огурцом, болгарским перцем и оливкой

---

Сыр гауда, свежий огурчик, болгарский перчик, оливка

20 гр

Общий вес: 1600 грамм



## Напитки

<b>Вода с лимоном и мятой</b>	1 л	250 руб.
Вода минеральная, лимон, мята		
<b>Морс клюквенный</b>	200 мл	80 руб.
Клюква, сахар, вода		
<b>Морс черная смородина</b>	200 мл	80 руб.
Черная смородина, сахар, вода		
<b>Морс брусничный</b>	200 мл	100 руб.
Брусника, сахар, вода		
<b>Лимонад домашний</b>	200 мл	100 руб.
Лимон, мята, сироп, газированная вода		
<b>Мохито безалкогольный</b>	200 мл	165 руб.
Лайм, лимон, мята, сироп, газированная вода		
<b>Апельсиновый крюшон</b>	200 мл	140 руб.
Апельсин, лимон, мята, сироп, газированная вода		
<b>Малиновый лимонад</b>	200 мл	140 руб.
Малина, сок лимона, мята, сироп, газированная вода		
<b>Клубничный лимонад</b>	200 мл	140 руб.
Клубника, сок лимона, мята, сироп, газированная вода		
<b>Имбирный лимонад</b>	200 мл	140 руб.
Имбирь, лимон, мята, сироп, газированная вода		
<b>Кисель ягодный</b>	200 мл	80 руб.
Клюква или черная смородина, вода, сахар, крахмал		
<b>Чай</b>	200 мл	45 руб.
Чай пакетированный, сахар		
<b>Кофе растворимый</b>	200 мл	80 руб.
Кофе растворимый, сахар		
<b>Кофе заварной</b>	200 мл	90 руб.
Кофе зерновой, сахар		



# Выпечка

## ПИЦЦА

<b>Пицца маргарита</b> Основа, сыр моцарелла, томатный соус, базилик	500 гр	650 руб.
<b>Пицца пепперони</b> Основа, сыр моцарелла, колбаса пепперони, томатный соус, базилик	500 гр	750 руб.
<b>Пицца 3 сыра</b> Основа, сыр моцарелла, сыр пармезан, сыр гауда, томатный соус, базилик	500 гр	890 руб.
<b>Пицца цезарь</b> Основа, сыр моцарелла, куриное филе, бекон, сливочный соус с чесноком, базилик, пармезан	550 гр	890 руб.

## ПИРОГИ

<b>Хачапури с сыром сулугуни</b> Грузинский закрытый пирог с сыром сулугуни	500 гр	750 руб.
<b>Кубдари</b> Грузинский пирог с мясом, репчатым луком и острой аджикой	500 гр	750 руб.
<b>Пирог адыгейский</b> Запеченный пирог с адыгейским сыром и шпинатом	500 гр	750 руб.
<b>Мини бургер</b> Бифштекс из говядины и свинины с луком, томатный соус, салат, маринованный огурец, сыр и мини булочка с кунжутом на шпажке	50 гр	90 руб.

## ПИРОЖКИ СЫТНЫЕ

<b>Пирожки с мясом</b> Начинка из обжаренного с луком фарша из свинины и отварных яиц	50 гр	60 руб.
<b>Пирожки с ветчиной и сыром</b> Начинка из ветчины и сыра	50 гр	60 руб.
<b>Пирожки с капустой</b> Начинка из обжаренной капусты и отварных яиц	50 гр	50 руб.
<b>Пирожки с картошкой</b> Начинка из отварного картофеля и жаренного репчатого лука	50 гр	50 руб.
<b>Пирожки с луком и яйцом</b> Начинка из зеленого лука и отварных яиц	50 гр	50 руб.

## ПИРОЖКИ СЛАДКИЕ

<b>Булочки с маком и шоколадной глазурью</b> Начинка из мака и сахара	50 гр	70 руб.
<b>Булочки с корицей в сливочной глазури</b> Начинка из корицы и сахара	50 гр	70 руб.
<b>Пирожки с яблоком</b> Начинка из яблок с сахаром	50 гр	60 руб.

## БЛИНЫ

<b>Блины с маслом 2шт</b> Обжаренный блинчик со сливочным маслом	140 гр	150 руб.
<b>Блинчик с курой и грибами</b> Блин, куриное филе, шампиньоны, лук репчатый, сливки	100 гр	180 руб.
<b>Блинчик с ветчиной и сыром</b> Блин, ветчина, сыр	100 гр	180 руб.
<b>Блины со сладким топпингом 2шт</b> Блин, топпинг на выбор: сгущенка, мед	100 гр	180 руб.



# Большие блюда

## БЛЮДА ОТ ШЕФ ПОВАРА

**Поросенок запеченный с гречей и грибами** 1000 гр 5300 руб.

Молочный поросенок (5-7 кг), отварная греча, обжаренный лук и шампиньоны. Украшается свежей зеленью и свежими овощами

**Утка в яблоках (от 10 персон)** 2000 гр 7000 руб.

Утка фаршированная яблоками (~2кг). Подается с листьями салата, печеными яблоками и клюквенным соусом

**Креветки Лангостино на гриле (~15-20шт)** 750/100 гр 7000 руб.

Обжаренные на гриле крупные креветки с головой, в панцире. Подаются с лимоном, оливковым маслом и пряной зеленью с чесноком

**Судак фаршированный (от 20 персон)** 100/30 гр 600 руб.

Филе судака, обжаренные шампиньоны, лук, сливки. Подается в нарезанном виде на блюде с соусом тар-тар. Украшается салатными листьями, зеленью, маслинами, лимоном и свежими овощами

**Щука фаршированная (от 20 персон)** 100/30 гр 450 руб.

Филе щуки, лук, сливки. Подается в нарезанном виде на блюде с соусом тар-тар. Украшается салатными листьями, зеленью, маслинами, лимоном и свежими овощами





# БАРЫ на 30 человек

## БАРЫ

---

### Сырный бар

3500 гр 7500 руб.

Фондю на основе белого вина и сыра ламбер, крекеры, багет, ветчина, помидорки черри, сырное ассорти с виноградом и медом

### Лимонад бар

3 л 3000 руб.

Апельсиновый лимонад  
Клубничный лимонад

### Капкейк бар 50 шт

3900 гр 5500 руб.

Мини капкейк со сливочно-ванильным кремом и коктейльной вишней

### Welcom фуршет

60 шт 5500 руб.

Канале с сыром, с курой, с копченой колбаской и с ветчиной