

Банкетное меню 21.09.2026

Контрольное меню с выходами и калорийностью

Блюда, приготовленные по предварительному заказу, выносятся на зеркальном подносе, со свежими овощами и зеленью

Название блюда	Вес	Белки	Жиры	Углев.	Ккал
Судак на манер «Гефилте фиш», фаршированный взбитым муссом, лососем и сливками. Оформлен огуречной «чешуей» и зернами красной икры. Сливочный соус «Хрен»	1/1000	33	18,5	4	313
Царский осетр, промаринованный в огуречном рассоле, украшенный в стиле Аля-Русс: камышами и фигурками лебедей Сливочный соус «Хрен»	1/1000	33,7	26,6	2	379
Баранья нога с помидорами гриль. Подается с запеченным картофелем и соусом Чимичурри»	1/1000	14,9	30,3	8,4	366
Утка, фаршированная фруктовым пловом	1/1600	18,4	37	17,7	478,5

Встречный «коктейль»

Оформляется на отдельных столах с подсветкой и дизайнерской посудой

«Фруктовое изобилие» на золочёном подносе. Карпаччо из ананаса, клубника, голубика и шоколадные шары в золотой пыли с солёной карамелью	1/1090	0,4	1,99	15,56	81,9
Канapé с сыром и виноградом 7 шт.	1/130	9,7	18,1	23	294,1
Канapé с языком на листе салата и томатами черри 7 шт.	1/140	15	25	20	336
Канapé с бужениной, корнишоном и и сладким перцем 7 шт.	1/240	12,2	49	12,7	541,8
Канapé с сельдью на жареном хлебе и маринованным луком 7 шт.	1/230	8,5	7,3	20,8	183,5
Канapé с лососем «шеф-посол» и веточкой зелени 7 шт.	1/140	13,4	16,9	9,43	284,2
Канapé с красной икрой 7 шт.	1/100	16	18,4	21,8	317,4
Канapé с чёрной икрой (имитация) 7 шт.	1/90	20,3	31,5	24,5	200,3
Канapé с зернистой чёрной икрой, перепелиным яйцом и веточкой зелени 7 шт.	1/90	16,7	16,7	22,2	301
Канapé с салом, маринованным огурчиком и маринованным луком 7 шт.	1/210	3,2	33,4	17,5	383,9
Брускетта с лососем (5 шт.)	1/200	12,8	11,3	15	227,4
Брускетта с мясом цыпленка и черносливом(5 шт.)	1/260	16,3	16,9	15,3	279,6
Брускетта с бужениной (5 шт.)	1/250	9,4	39	14	445,6
Эклер с кремом из сельди (8 шт.)	1/360	10,1	22,9	15,8	310,6
Эклеры с сыром и чесноком (8 шт.)	1/370	9,3	35	10,6	395,3
Эклеры с паштетом (8 шт.)	1/360	11,3	28,8	13,8	360,7
Эклер с муссом из копченого лосося (8 шт.)	1/360	13,7	20,9	10,8	286,6

Холодные закуски

Подача рассчитана на несколько человек

Название блюда	Вес	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
Икра кетовая зернистая с оладьями (20 шт.), яйцом и сметаной	140/600/65	9,74	10,53	31,42	259,5
Рыбная трапеза” на две персоны: Террин из судака и семги, лосось слабой соли, угорь горячего копчения, риег из форели	1/270	16	21	5,6	272
“Мясная трапеза” на две персоны: Буженина, пикантный рулет из мяса пулярки язык говяжий, эклеры с паштетом	1/310	14.5	32	5.5	368
Набор из рыбных и мясных тартинок: с форшмаком, с печенью трески, с макрелью, с тартаром из лосося, с риегом из форели, со смальцем, с куриным паштетом, с говяжьими хвостами	1/455	12,5	20,16	18,2	304
«Белоснежная трапеза». Нарезка из копченого и соленого свиного сала, лук, маринованный огурец с душистым маслом	1/245	2.5	60	7.3	579
Селёdochка с молодым картофелем, свекольным хумусом и сладким луком	150/150/110/75	7,7	8,3	19,8	185
Студень из бычьих хвостов со сметанным соусом, зёрнами горчицы и тартаром из овощей	420/60/50	10.8	15.0	3.5	194
Калач с соленьями и маринадами Традиционная русская закуска: соленые грибы, малосольные огурчики и помидоры, огурцы бочковые, квашеная капуста, маринованная цветная капуста	1/1050	5,8	7,04	38,5	241
Овощной лоток на 2 персоны Краснодарские помидоры, томаты Черри, огурцы, редис, свекольный хумус, букет зелени, фенхель, Гриссини	1/670	1.3	5.6	5.1	83
Солёные чёрные грузди со сладким луком, сметаной и хрустящей картофельной соломкой	150/20/20	2,11	12,28	1,96	126
Сырная тарелка. «Дор Блю», «Пармезан», «Камамбер», виноград, мёд, грецкий орех, розмарин	1/425	17.4	22.7	8.77	309.25

Салаты с различными видами заправок

Подача рассчитана на несколько человек

(подача в стол)

Фирменный салат «Тройка» с семгой слабой соли, авокадо и пряным соусом (в стол ≈ 3 чел.)	1/370	7.1	14.1	8.8	190
Салат с копчёной макрелью, печенью трески, маринованными огурцами и вишнёвой мантией	1/490	5,67	19,75	6,67	224
Самый русский салат «Оливье» с перепелиными яйцами и икрой (в стол ≈ 4 чел.)	1/500	6.7	19.1	6.1	223
«Сельдь под шубой»: оригинальная подача традиционного блюда (в стол ≈ 3 чел.)	1/440	4.8	22.2	2.9	230
Салат с печенью цыпленка, овощами, виноградом, и соусом манго	1/400	11.5	17.4	9.93	243.06
Жареный кальмар с соусом Гуакамоле, помидорами конкассе, руколой и вялеными томатами	1/450	4.62	20.4	8.88	238.37

(индивидуальная подача)

Название блюда	Вес	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
Салат с говяжьим языком и овощами на картофельном дранике и соусом «сливочный хрен»	130/60	5.8	8.9	13.7	159
Салат с говяжьей грудинкой, черными груздями и луком фри	1/180	6.7	21.67	5	244
Студень из бычьих хвостов	1/60	16.7	10	1.7	155

Горячие закуски
(индивидуальная подача)

Жюльен из мяса цыпленка с грибами в блинчике	155/30	7	21	17.3	288
Жюльен из сморчков и шампиньонов, томленных в сметане	1/255	3.5	12.5	29.8	244
Пирог с мясом ягнёнка и пряным томатным соусом	170/60/20	13,1	34,5	24,6	461
Лангустин в хрустящем миндале на листьях шпината и соусом Каталана	1/80	19.6	20.8	5.8	291
Кулебяка с нежной форелью, шампиньонами и сливочным луковым соусом	100/40	5,7	29,4	20,96	372
«Рваная говядина» в горшочке из ржаного теста с мармеладным луком и вареньем из ревеня	1/160	7,4	18,5	18,5	270

Горячие мясные блюда

Классическая котлета из куриного филе в хрустящей панировке. Подается с воздушным кремом из картофеля, глазированными овощами и соусом «Бешамель»	175/170/30	5.6	13.5	10.3	186
Запеченная буженина на тыквенном дранике с соусом из сморчков и шампиньонов	120/120/70	13,0	50,5	5,96	530
Говяжья голяшка, томлёная с овощами, сливочным кускусом и пармезаном	550/170	16,17	12,61	9,68	216,94
Говяжья грудинка, томленная 48 часов, с кремом из сельдерея и тыквой	100/70/40/20	13.4	18.3	9.6	257
Утиная ножка в собственном соку с домашними варениками и соусом из изюма на красном вине	130/100/65	14,4	39,6	13,3	468
Домашние котлетки из мяса цыплят с картофельным пюре, маринованными шампиньонами, сливочным соусом (для детей)	160/150	11	16.4	15.8	254
Котлета из мяса мраморной говядины с "острыми" огурчиками, картофельным пюре и хрустящими кольцами лука фри	110/120/50	15,42	18,78	10,6	273,3
Лесная перепелка, фаршированная белыми грибами и копченостями	240	19,56	27,85	3,01	340

Горячие рыбные блюда

Запеченное филе судака с лисичками, в сливочном соусе и картофельным кремом с релишем из маринованных огурцов	1/380	8,4	18,7	9	238
Филе скумбрии, копчённое на ольховой стружке, с тартаром из авокадо и спелых томатов с хрустящим картофелем	150/140	12,6	13,73	7,43	203,6
Стейк из Карельской форели с пряным маслом, пюре из молодого картофеля с листовым шпинатом и вялеными томатами	110/160	10,4	14,4	8,4	205
Тигровые креветки с кукурузной запеканкой, сыром и сливочным соусом с красной икрой	300	7,87	13,52	8,98	189

Гарниры (дополнительные)

Название блюда	Вес	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
Картофель жареный с лисичками и сметаной	150/30	3.63	22.5	24.55	315
Картофель «Фри»	150/50	3.2	42.3	29.5	510

Выпечные изделия

Каравай	1/1000	8.7	11.5	57.6	369
Пирожок из дрожжевого теста: с капустой	1/50	6	9.6	37.2	261
Пирожок из дрожжевого теста: с зеленым луком	1/50	8,4	11,5	38,7	292
Пирожок из слоеного теста: с мясом ягненка	1/40	10	28.2	38.2	450
Пирожок "По-восточному" с мясом цыплёнка	1/65	5.2	18.1	26.2	289,2

Торты

в банкетном исполнении с фейерверком и фруктами на зеркальном подносе из расчёта 100-150 гр. на человека.

«ТРИ МУРАВЬЯ»	1,5; 2; 3; 4; 5; 6; 8; 10; 12 кг	2,56	21,84	28,31	320
«ТРИ МУРАВЬЯ С СЕЗОННЫМИ ФРУКТАМИ»	2,2; 4,4; 6,6 кг.	2,17	12,88	27,68	235
«КЛУБНИЧНЫЙ	1,7 и 2,75 кг.	2,5	17,6	32,3	298
«ДЛЯ НЕЁ СВАДЕБНЫЙ» (п/ф Фундучок)	2,7; 5,0 кг.	2,85	28,36	38,58	421

*Пищевая ценность (белки, жиры, углеводы, калорийность) указана на 100 гр. блюда.

Генеральный директор

Курочкин А. Г.