



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Ресторация
ТРОЕКУРОВЪ



Ресторан Троекуров организует для Вас мероприятия любого уровня сложности, такие как грандиозные официальные приемы, небольшие светские вечеринки, свадьбы или юбилеи.

Наш шеф и управляющий Михаил Ковалев поможет выбрать блюда и составить меню, которое будет соответствовать формату мероприятия.

Сомелье ресторана поможет подобрать вино и другие алкогольные напитки для вашего мероприятия, учитывая вкусовую гамму блюд, включенных в меню.

Партнеры ресторана помогут Вам создать оригинальный сценарий мероприятия, подберут художественное оформление площадки, соответствующее стилистике планируемого мероприятия.



Обращаясь в ресторан Троекуров - вы доверяете свое мероприятие в руки лучших профессионалов.





**Для проведения мероприятий
необходимо:**

- составить предварительный заказ
- внести предоплату в размере 50% от стоимости банкета
- компаниям от 8 человек в счет включается сервисный сбор 10%
- оплата по безналичному расчету возможна не позднее, чем за 3 дня до проведения мероприятия, в размере 100%

Рассчитать и подготовить
банкетное предложение поможет
наш Шеф - Ковалев Михаил
+7 912 246-83-67
mkovalev@troekurov.ru



Возможности размещения гостей

На первом этаже расположены:

- Семейный зал (до 16 гостей)
- Русская изба (до 14 гостей)

На втором этаже:

- Жилая комната (до 12 гостей)
- Зал старой ресторации (до 8 гостей)
- Библиотека (до 8 гостей)
- Гостиная (до 20 гостей)
- Парадная Гостиная (до 100 гостей)





РУССКАЯ ИЗБА



СЕМЕЙНЫЙ ЗАЛ

A photograph of a restaurant interior. In the foreground, a dark wood dining table is set with white plates, glasses, and folded napkins. A wooden bench with a lattice backrest and upholstered seat is on the left. The table is surrounded by wooden chairs with similar lattice backs and upholstered seats. In the background, a window is covered with light blue curtains and sheer white fabric. Two framed pictures hang on the wall to the left. The room has a classic, elegant feel with wood paneling and a high ceiling.

СТАРАЯ
РЕСТОРАЦИЯ

A photograph of a restaurant interior, showing a long, dark wood dining table. The table is set with white plates, glasses, and folded napkins. The chairs are wooden with upholstered seats. The room features high ceilings with decorative moldings and large windows. The lighting is warm and ambient, creating a sophisticated atmosphere.

ЖИЛАЯ КОМНАТА



БИБЛИОТЕКА



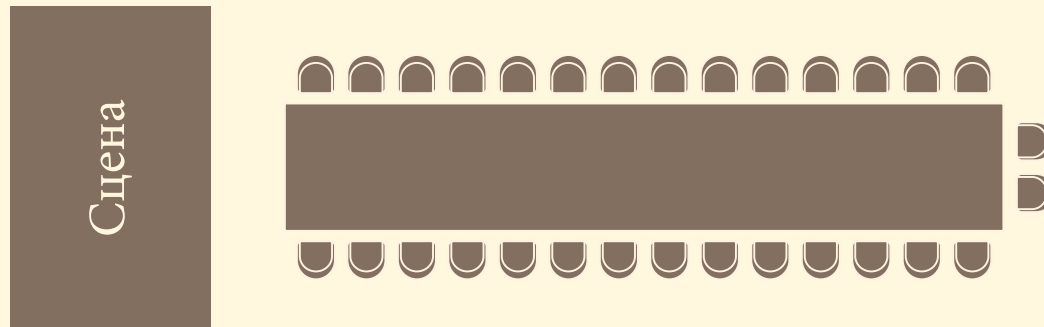
ГОСТИНАЯ

A photograph of a grand, ornate dining room. The ceiling features a series of white, arched decorative elements with recessed lighting. Large windows on the left are covered with white curtains. In the foreground, several round tables are set with white tablecloths, white napkins, and glassware. The room is decorated with potted plants and a large silver vase on a side table.

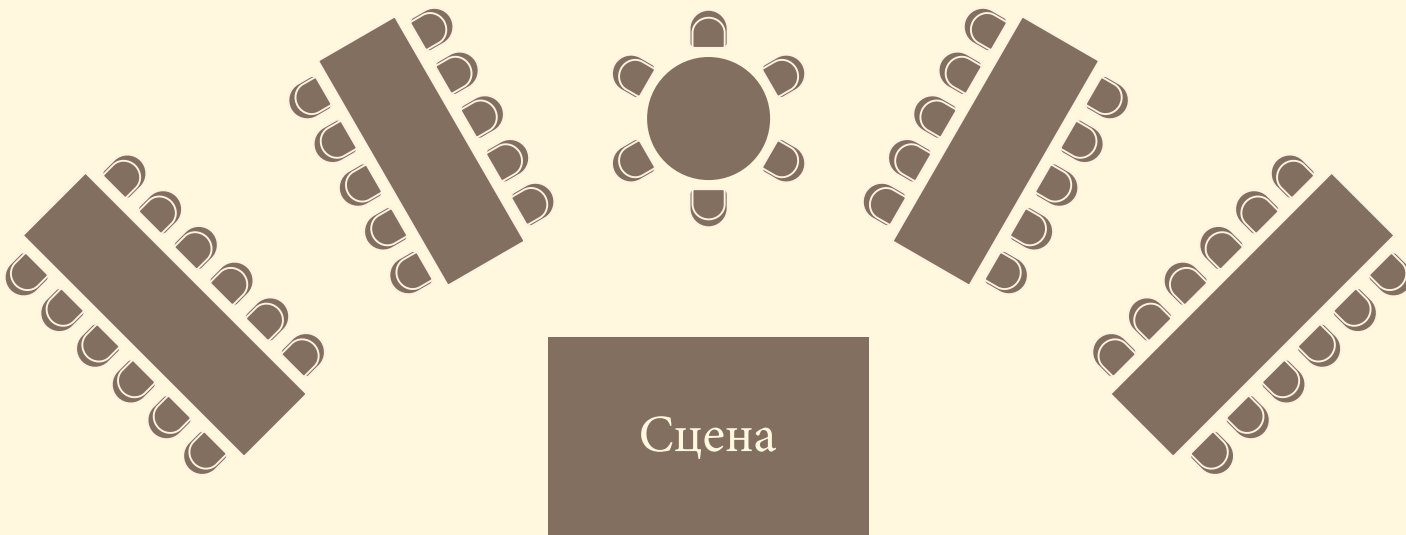
ПАРАДНАЯ ГОСТИНАЯ

Примеры рассадки гостей

Пример 1. до 30 чел.



Пример 2. до 50 чел.



Расстановку столов в «Парадной гостиной» можно выбрать исходя от количества гостей.

Пример предварительного заказа на 10 человек

Холодные закуски	Выход, г.	Кол-во	Цена	Сумма
Лосось малого посола с тапенадой и горчичным соусом	110	3	1350	4050
Омуль копченый с бородинским пирожным	200	2	990	1980
Сельдь с печеным картофелем и крымским луком	250	2	590	1180
Подбор мясной (ростбиф, оленина, язык, рулетки из ветчины)	170	3	1350	4050
Огурцы малосольные	200	2	480	960
Закуска из помидоров	250	2	570	1140
Холодец говяжий с хреновиной	300	2	790	1580
Сырная палитра (Чеддер, Бри, Тартуфо, Гранд Блю)	270	2	1470	2940
Драники с салом	200	2	870	1740
Салаты	Выход, г.	Кол-во	Цена	Сумма
Салат из тунца с овощами	125	5	595	2975
Салат из цыпленка и овощей	200	5	690	3450
Горячие закуски	Выход, г.	Кол-во	Цена	Сумма
Грибы в сливках	50	5	350	1750
Фрикасе из цыпленка	50	5	330	1650
Горячие блюда	Выход, г.	Кол-во	Цена	Сумма
Котлеты из щуки с луком порей и свекольным кремом	200	4	990	3960
Бифштекс из лосятины с картофелем и грибами	220	3	990	2970
Котлеты Пожарские с пюре и соусом Бешамель	300	3	990	2970
Десерты	Выход, г.	Кол-во	Цена	Сумма
Торт (Творожный, Медовый, Птичье молоко, Прага, Эстерхази)	1000	1,2	0	0
Напитки	Выход, мл.	Кол-во	Цена	Сумма
Игристое вино Инкерман Кокур	750	1	2500	2500
Вино белое Ле Гран Нуар Шардоне	750	2	2900	5800
Вино красное Ле Гран Нуар Пино Нуар	750	2	2900	5800
Водка Белая Сова	500	4	2500	10000
Морс клюквенно-брусничный	1000	4	750	3000
Вода Обуховская негазированная	500	3	290	870
Вода Обуховская газированная	500	3	290	870
Чай (Английский завтрак или Сенча)	200	5	175	875
Кофе	200	5	190	950

Выход на одного гостя - 985 г. | Общая сумма заказа - 70 010 руб.
Обслуживание 10% | 7 001 руб. | Итого: 77 011 руб.

Пример предварительного заказа на 10 человек

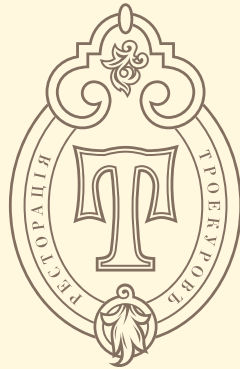
Холодные закуски	Выход, г.	Кол-во	Цена	Сумма
Лосось малого посола с тапенадой и горчичным соусом	110	3	1350	4050
Омуль копченый с бородинским пирожным	200	2	990	1980
Сельдь под шубой (тортом)	190	4	390	1560
Подбор мясной (ростбиф, оленина, рулетики из ветчины, язык)	170	2	1350	2700
Разносолы (Томаты по-армянски, помидоры соленые, огурцы бочковые, огурцы малосольные)	400	2	960	1920
Грузди соленые с луком и сметаной	170	2	990	1980
Цыпленок с соусом из тунца	200	2	770	1540
Рулетики из баклажанов с сыром и орехами	150	2	490	980
Сырная палитра (Чеддер, Бри, Тартуфо, Гранд Блю)	270	2	1470	2940
Салаты	Выход, г.	Кол-во	Цена	Сумма
Сыр Буррато с вяленой свеклой	170	5	790	3950
Салат из ростбифа с овощами	140	5	790	3950
Дегустация пельменей	Выход, г.	Кол-во	Цена	Сумма
Пельмени из краба в соусе Белое вино	170	1	1990	1990
Пельмени из щуки в ориентальном соусе	220	1	850	850
Дикие уральские пельмени	300	1	990	990
Пельмени из белых грибов в грибном киселе	200	1	790	790
Горячие блюда	Выход, г.	Кол-во	Цена	Сумма
Сибас с пюре и цукини под соусом Лемонграсс	200	4	1570	6280
Медальоны из говядины с овощами и соусом Тимьян	220	3	1570	4710
Перепелка с фуа-гра под трюфельным соусом со шпинатом	200	3	1570	4710
Десерты	Выход, г.	Кол-во	Цена	Сумма
Торт (Творожный, Медовый, Птичье молоко, Прага, Эстерхази)	1000	1,2	0	0
Напитки	Выход, л.	Кол-во	Цена	Сумма
Игристое вино Кава Вибрационс	750	1	3500	3500
Вино белое Пино Гриджио Корвеццо	750	2	3900	7800
Вино красное Вальполичелла Агостино	750	2	3900	7800
Водка Мамонт	700	2	3920	7840
Морс клюквенно-брусничный	1000	4	750	3000
Вода негазированная РуссеКвелле	750	2	450	900
Вода газированная РуссеКвелле	750	1	450	450
Чай (Английский завтрак или Сенча)	200	5	175	875
Кофе	200	5	190	950

Выход на одного гостя - 990 г. | Общая сумма заказа - 80 985 руб.
Обслуживание 10% | 8 099 руб. | Итого: 89 084 руб.

Пример предварительного заказа на 10 человек

Холодные закуски	Выход, г.	Кол-во	Цена	Сумма
Лосось малого посола с тапенадой и горчичным соусом	110	2	1350	2700
Сугудай из муксуна с печеным картофелем	250	2	990	1980
Салат из тунца с овощами	250	2	1190	2380
Ростбиф с овощами и перечным соусом	170	2	1270	2540
Вяленая оленина со свекольным мармеладом	100	2	850	1700
Язык говяжий с салатом из белых грибов и баклажан	170	2	990	1980
Огурцы малосольные	100	2	240	480
Грузди соленые с луком и сметаной	170	2	990	1980
Помидоры и перец	250	2	670	1340
Сырная палитра (Чеддер, Бри, Тартуфо, Гранд Блю)	270	2	1470	2940
Салаты	Выход, г.	Кол-во	Цена	Сумма
Салат Оливье по рецепту 1864 года	125	5	790	3950
Салат с тигровыми креветками	132	5	720	3600
Горячие закуски	Выход, г.	Кол-во	Цена	Сумма
Краб камчатский томленный	50	5	990	4950
Бефстроганов с пюре	75	5	490	2450
Горячие блюда	Выход, г.	Кол-во	Цена	Сумма
Палтус запеченный с копчеными сливками и цукини	250	4	1750	7000
Филе-миньон с гратеном соусом из кампотского перца	300	3	2570	7710
Утиная грудка с вишневым соусом и тыквенным пюре	200	3	1390	4170
Десерты	Выход, г.	Кол-во	Цена	Сумма
Торт (Творожный, Медовый, Птичье молоко, Прага, Эстерхази)	1000	1,2	0	0
Напитки	Выход, л.	Кол-во	Цена	Сумма
Игристое вино Просекко Ле Контессе	750	1	4500	4500
Вино белое Рислинг Урбан	750	2	3900	7800
Вино красное Консентидо Монастрель	750	2	3900	7800
Водка Царское село	700	2	4900	9800
Морс клюквенно-брусничный	1000	4	750	3000
Вода негазированная РуссеКвелле	750	2	450	900
Вода газированная РуссеКвелле	750	1	450	450
Чай (Английский завтрак или Сенча)	200	5	175	875
Кофе	200	5	190	950

Выход на одного гостя - 920 г. | Общая сумма заказа - 89 925 руб.
 Обслуживание 10% | 8 993 руб. | Итого: 98 918 руб.



Ждем в гости ежедневно с 12:00 до 23:00

г. Екатеринбург, ул. Малышева, д. 137

По вопросам организации мероприятий в ресторане:

+7 912 246-83-67 | mkovalev@troekurov.ru

Михаил Ковалев