



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



СТАРАЯ
РЕСТОРАЦИЯ



ЖИЛАЯ КОМНАТА



БИБЛИОТЕКА



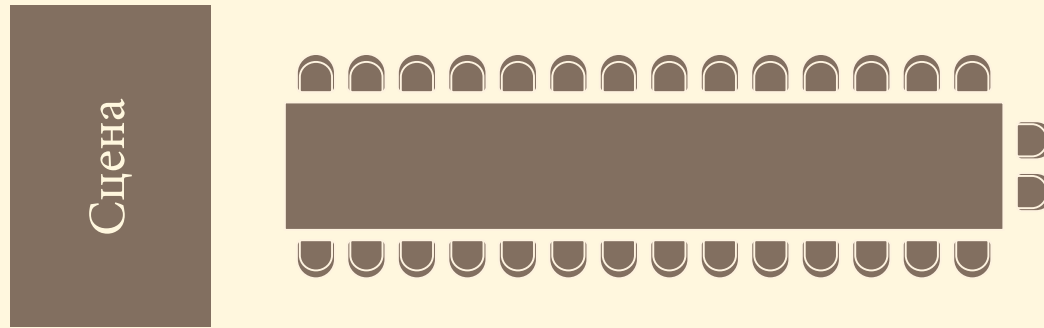
ГОСТИНАЯ



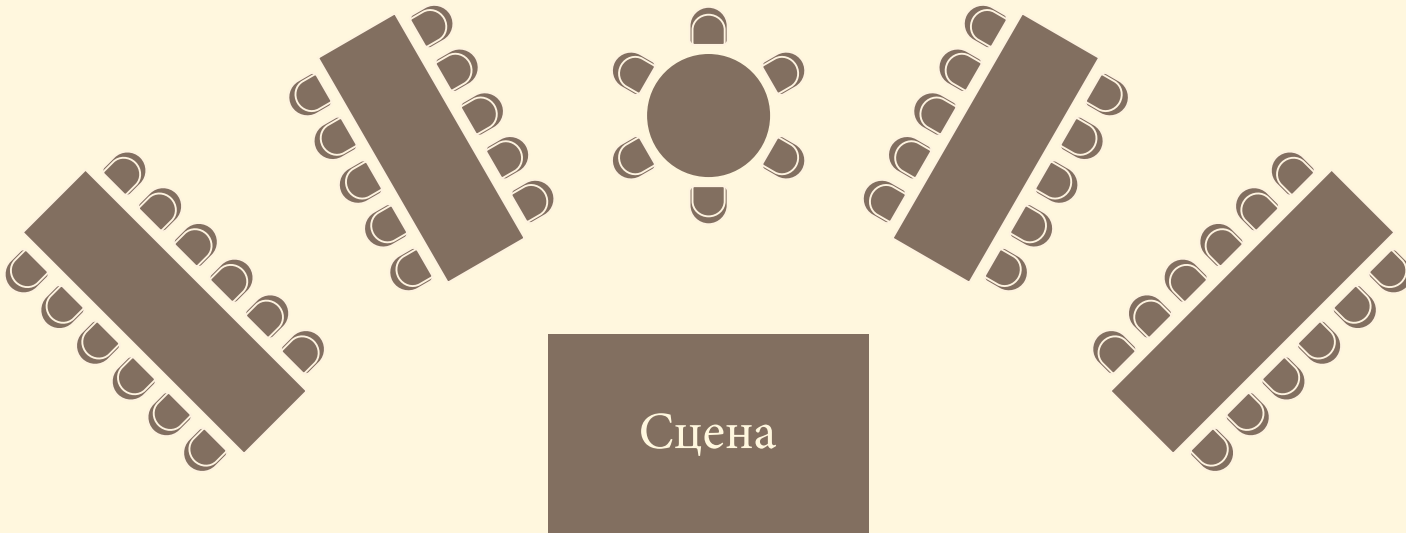
ПАРАДНАЯ ГОСТИНАЯ

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 красным луком | 250 | 2 | 590 | 1180 |
| Подбор мясной (ростбиф, оленина, язык, рулетки из ветчины) | 170 | 3 | 1350 | 4050 |
| Огурцы малосольные | 100 | 2 | 240 | 480 |
| Закуска из помидоров | 250 | 2 | 570 | 1140 |
| Холодец говяжий с хреновиной | 300 | 2 | 850 | 1700 |
| 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 | 290 | 1450 |
| 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 | 250 | 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, л. | Кол-во | Цена | Сумма |
| Игристое вино Инкерман Кокур | 0,75 | 1 | 2500 | 2500 |
| Вино белое Ле Гран Нуар Шардоне | 0,75 | 2 | 2900 | 5800 |
| Вино красное Ле Гран Нуар Пино Нуар | 0,75 | 2 | 2900 | 5800 |
| Водка Белая Сова | 0,5 | 4 | 2500 | 10000 |
| Морс клюквенно-брусничный | 1 | 4 | 750 | 3000 |
| Вода Обуховская негазированная | 0,5 | 3 | 290 | 870 |
| Вода Обуховская газированная | 0,5 | 3 | 290 | 870 |
| Чай (Английский завтрак или Сенча) | 0,2 | 5 | 175 | 875 |
| Кофе | 0,05 | 5 | 190 | 950 |

Выход на одного гостя - 975 г. | Общая сумма заказа - 69 450 руб.
Обслуживание 10% | 6 945 руб. | Итого: 76 395 руб.

Пример предварительного заказа на 10 человек

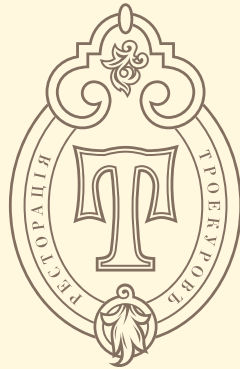
| Холодные закуски | Выход, г. | Кол-во | Цена | Сумма |
|---|-----------|--------|------|-------|
| Лосось малого посола с тапенадой и горчичным соусом | 110 | 3 | 1350 | 4050 |
| Омуть копченый с бородинским пирожным | 200 | 2 | 990 | 1980 |
| Сельдь под шубой (тортом) | 190 | 4 | 390 | 1560 |
| Подбор 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 щуки в ориентальном соусе | 200 | 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 | 1490 | 5960 |
| Медальоны из говядины с овощами и соусом Тимьян | 220 | 3 | 1490 | 4470 |
| 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 | 0,75 | 1 | 3500 | 3500 |
| Вино белое Пино Гриджио Корвеццо | 0,75 | 2 | 3000 | 6000 |
| Вино красное Вальполичелла Агостино | 0,75 | 2 | 3450 | 6900 |
| Водка Мамонт | 0,7 | 3 | 3920 | 11760 |
| Морс клюквенно-брусничный | 1 | 4 | 750 | 3000 |
| Вода негазированная РуссеКвелле | 0,75 | 2 | 450 | 900 |
| Вода газированная РуссеКвелле | 0,75 | 2 | 450 | 900 |
| Чай (Английский завтрак или Сенча) | 0,2 | 5 | 175 | 875 |
| Кофе | 0,05 | 5 | 190 | 950 |

Выход на одного гостя - 970 г. | Общая сумма заказа - 80 105 руб.
Обслуживание 10% | 8 011 руб. | Итого: 88 116 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 | 790 | 1580 |
| 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 |
| Закуска из помидоров | 250 | 2 | 570 | 1140 |
| 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 | 690 | 3450 |
| 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 | 1570 | 6280 |
| Филе-миньон с гратеном соусом из кампотского перца | 300 | 3 | 2490 | 7470 |
| Утиная грудка с вишневым соусом и тыквенным пюре | 200 | 3 | 1370 | 4110 |
| 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 | 0,75 | 1 | 3900 | 3900 |
| Вино белое Рислинг Урбан | 0,75 | 2 | 3850 | 7700 |
| Вино красное Консентидо Монастрель | 0,75 | 2 | 3700 | 7400 |
| Водка Онегин | 0,5 | 3 | 3700 | 11100 |
| Морс клюквенно-брусничный | 1 | 4 | 750 | 3000 |
| Вода негазированная РуссеКвелле | 0,75 | 2 | 450 | 900 |
| Вода газированная РуссеКвелле | 0,75 | 2 | 450 | 900 |
| Чай (Английский завтрак или Сенча) | 0,2 | 5 | 175 | 875 |
| Кофе | 0,2 | 5 | 190 | 950 |

Выход на одного гостя - 920 г. | Общая сумма заказа - 89 085 руб.
Обслуживание 10% | 8 909 руб. | Итого: 97 994 руб.



Ждем в гости ежедневно с 12 до 23:00

Екатеринбург, Малышева, 137

По вопросам организации мероприятий в ресторане:

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

Михаил Ковалев