



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 30% 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



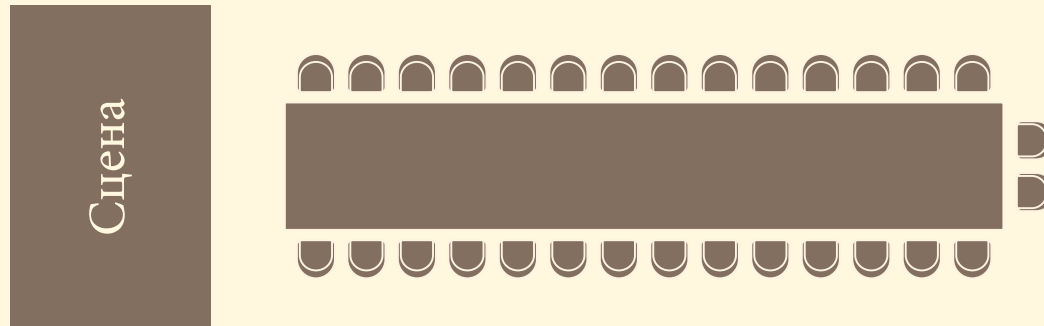
ГОСТИНАЯ



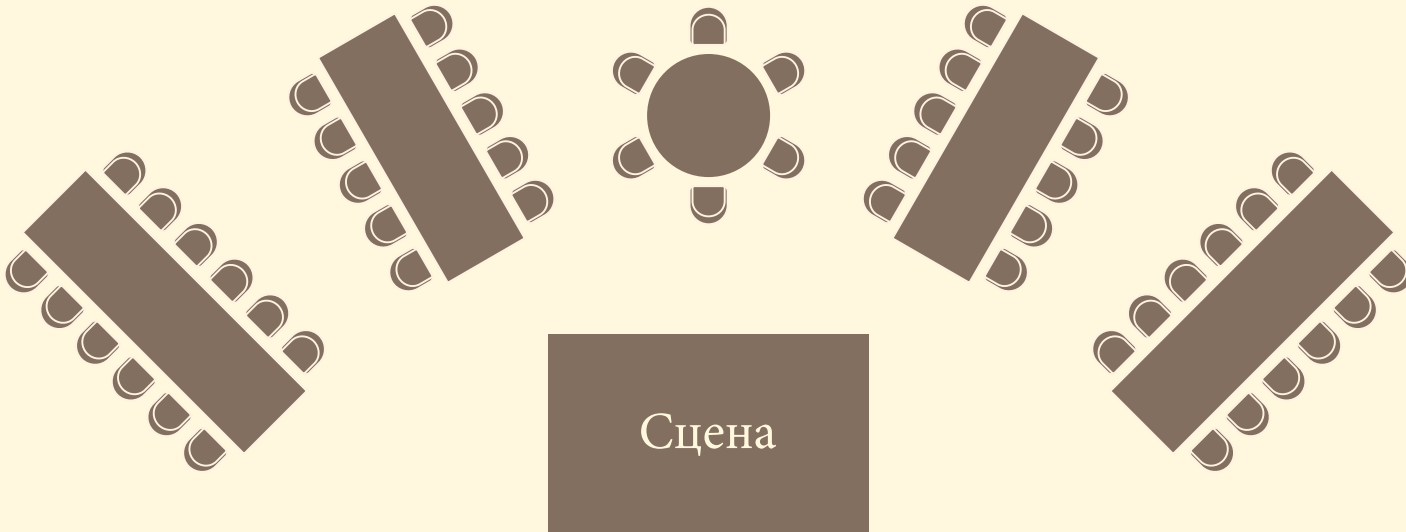
ПАРАДНАЯ ГОСТИНАЯ

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	120	2	1490	2980
Омуль копченый с бородинским пирожным	200	2	950	1900
Сельдь с печеным картофелем и красным луком	250	2	550	1100
Подбор мясной (ростбиф, оленина, язык, рулетики из ветчины)	170	3	990	2970
Огурцы малосольные	150	2	285	570
Закуска из помидоров	250	2	490	980
Холодец говяжий с хреновиной	300	2	690	1380
Сырная палитра (Чеддер, Камамбер, Тартуфо)	270	2	1170	2340
Драники с салом	200	2	590	1180
Салаты	Выход, г.	Кол-во	Цена	Сумма
Салат из тунца с овощами	125	5	475	2375
Салат из цыпленка и овощей	160	5	475	2375
Горячие закуски	Выход, г.	Кол-во	Цена	Сумма
Грибы в сливках	60	5	290	1450
Фрикасе из цыпленка	60	5	290	1450
Горячие блюда	Выход, г.	Кол-во	Цена	Сумма
Котлеты из щуки с луком порей и свекольным кремом	200	2	890	1780
Судак с зелеными овощами и соусом Биск	200	2	890	1780
Бифштекс из лосятины с цуккини и яйцом Бенедикт	250	3	890	2670
Котлеты Пожарские с пюре и соусом Бешамель	300	3	890	2670
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	1700	1700
Вино белое Шумринка Семисам	0,75	2	1750	3500
Вино красное Шумринка Семисам	0,75	2	1750	3500
Водка Ладога	0,5	4	1900	7600
Морс клюквенно-брусничный	1	4	750	3000
Вода Обуховская негазированная	0,5	3	250	750
Вода Обуховская газированная	0,5	3	250	750
Чай (Английский завтрак или Сенча)	0,2	5	150	750
Кофе	0,05	5	150	750

Выход на одного гостя - 900 г. | Общая сумма заказа - 54 250 руб.
Обслуживание 10% | 5 425 руб. | Итого: 59 675 руб.

Пример предварительного заказа на 10 человек

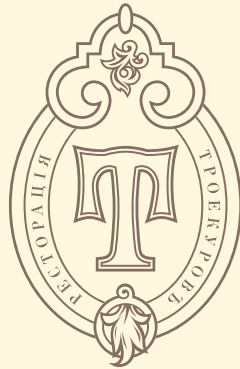
Холодные закуски	Выход, г.	Кол-во	Цена	Сумма
Лосось малого посола с тапенадой и горчичным соусом	120	2	1490	2980
Омуль копченый с бородинским пирожным	200	2	950	1900
Сельдь под шубой (тортом)	190	4	290	1160
Подбор мясной (ростбиф, оленина, рулетики из ветчины, язык)	170	2	990	1980
Разносолы (Томаты по-армянски, помидоры соленые, огурцы бочковые, огурцы малосольные)	400	2	760	1520
Грузди соленые с луком и сметаной	200	2	950	1900
Салат из цыпленка и овощей	200	2	590	1180
Рулетики из баклажанов с сыром и орехами	150	2	490	980
Сырная палитра (Чеддер, Камамбер, Тартуфо)	270	2	1170	2340
Салаты	Выход, г.	Кол-во	Цена	Сумма
Сыр Буррато с томатным тартаром	140	5	650	3250
Салат из ростбифа с овощами	140	5	670	3350
Дегустация пельменей	Выход, г.	Кол-во	Цена	Сумма
Пельмени из камчатского краба	200	1	1190	1190
Пельмени из лосося в икорном соусе	150	1	990	990
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	220	4	1095	4380
Бефстроганов с пюре	300	3	1095	3285
Котлета из фазана с драником и соусом Тимьян	125	3	1095	3285
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	2900	2900
Вино белое Ле Гран Нуар Шардоне	0,75	2	2450	4900
Вино красное Ле Гран Нуар Пино Нуар	0,75	2	2450	4900
Водка Русский Стандарт Платинум	0,5	4	2300	9200
Морс клюквенно-брусничный	1	4	750	3000
Вода негазированная РуссеКвелле	0,75	2	390	780
Вода газированная РуссеКвелле	0,75	2	390	780
Чай (Английский завтрак или Сенча)	0,2	5	150	750
Кофе	0,05	5	150	750

Выход на одного гостя - 1 000 г. | Общая сумма заказа - 65 410 руб.
Обслуживание 10% | 6 541 руб. | Итого: 71 951 руб.

Пример предварительного заказа на 10 человек

Холодные закуски	Выход, г.	Кол-во	Цена	Сумма
Лосось малого посола с тапенадой и горчичным соусом	120	2	1490	2980
Сугудай из муксуна с печеным картофелем	250	2	990	1980
Салат из тунца с овощами	250	2	950	1900
Ростбиф с перечным соусом	170	2	990	1980
Вяленая оленина со свекольным мармеладом	100	2	690	1380
Язык говяжий с салатом из белых грибов и баклажан	170	2	990	1980
Огурцы малосольные	150	2	285	570
Грузди соленые с луком и сметаной	200	2	950	1900
Закуска из помидоров	250	2	550	1100
Сырная палитра (Чеддер, Камамбер, Тартуфо)	270	2	1170	2340
Салаты	Выход, г.	Кол-во	Цена	Сумма
Салат Оливье по рецепту 1864 года	125	5	690	3450
Салат с тигровыми креветками	132	5	594	2970
Пирожки	Выход, г.	Кол-во	Цена	Сумма
Шанежка верхотурская	50	10	110	1100
Пирожок с капустой	50	10	130	1300
Горячие закуски	Выход, г.	Кол-во	Цена	Сумма
Краб камчатский томленный	50	5	750	3750
Бефстроганов с пюре	75	5	463	2315
Горячие блюда	Выход, г.	Кол-во	Цена	Сумма
Палтус запеченный с булгуром и овощами в соусе	250	4	1190	4760
Медальоны из говядины с овощами и соусом Тимьян	250	3	1190	3570
Утиная грудка с вишневым соусом и тыквенным пюре	250	3	1190	3570
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	2950	5900
Вино красное Монастрель Парахес	0,75	2	2900	5800
Водка Мамонт	0,7	3	3500	10500
Морс клюквенно-брусничный	1	4	750	3000
Вода негазированная РуссеКвелле	0,75	2	390	780
Вода газированная РуссеКвелле	0,75	2	390	780
Чай (Английский завтрак или Сенча)	0,2	5	150	750
Кофе	0,05	5	150	750

Выход на одного гостя - 1 000 г. | Общая сумма заказа - 77 055 руб.
 Обслуживание 10% | 7 706 руб. | Итого: 84 761 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