



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)



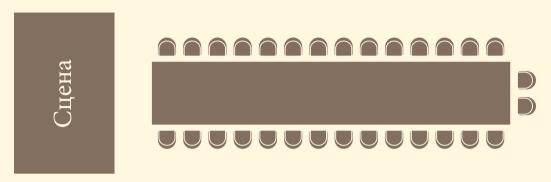




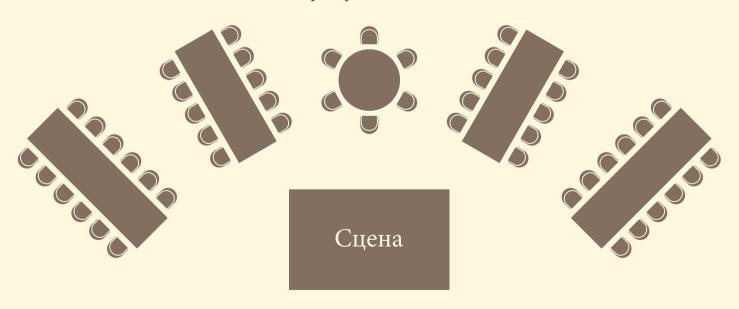




Пример 1. до 30 чел.



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	1650	4950
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, рулетики 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	690	1380
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	670	3350
Горячие закуски	Выход, г.	Кол-во	Цена	Сумма
Грибы в сливках	60	5	350	1750
Фрикасе из цыпленка	60	5	290	1450
Горячие блюда	Выход, г.	Кол-во	Цена	Сумма
	Выход, г.	Кол-во	Цена 990	Сумма 3960
Горячие блюда				· ·
Горячие блюда Котлеты из щуки с луком порей и свекольным кремом	200	4	990	3960
Горячие блюда Котлеты из щуки с луком порей и свекольным кремом Бифштекс из лосятины с картофелем и грибами	200 250	4	990 990	3960 2970
Горячие блюда Котлеты из щуки с луком порей и свекольным кремом Бифштекс из лосятины с картофелем и грибами Котлеты Пожарские с пюре и соусом Бешамель	200 250 300	4 3 3	990 990 990	3960 2970 2970
Горячие блюда Котлеты из щуки с луком порей и свекольным кремом Бифштекс из лосятины с картофелем и грибами Котлеты Пожарские с пюре и соусом Бешамель Десерты	200 250 300 Выход, г.	4 3 3 Кол-во	990 990 990 Цена	3960 2970 2970 Сумма
Горячие блюда Котлеты из щуки с луком порей и свекольным кремом Бифштекс из лосятины с картофелем и грибами Котлеты Пожарские с пюре и соусом Бешамель Десерты Торт (Творожный, Медовый, Птичье молоко, Прага, Эстерхази)	200 250 300 Выход, г. 1000	4 3 3 Кол-во 1,2	990 990 990 Цена 0	3960 2970 2970 Сумма
Горячие блюда Котлеты из щуки с луком порей и свекольным кремом Бифштекс из лосятины с картофелем и грибами Котлеты Пожарские с пюре и соусом Бешамель Десерты Торт (Творожный, Медовый, Птичье молоко, Прага, Эстерхази) Напитки	200 250 300 Выход, г. 1000 Выход, л.	4 3 3 Кол-во 1,2 Кол-во	990 990 990 Цена 0 Цена	3960 2970 2970 Сумма 0
Горячие блюда Котлеты из щуки с луком порей и свекольным кремом Бифштекс из лосятины с картофелем и грибами Котлеты Пожарские с пюре и соусом Бешамель Десерты Торт (Творожный, Медовый, Птичье молоко, Прага, Эстерхази) Напитки Игристое вино Инкерман Кокур	200 250 300 Выход, г. 1000 Выход, л. 0,75	4 3 3 Кол-во 1,2 Кол-во	990 990 990 Цена 0 Цена 2500	3960 2970 2970 Сумма 0 Сумма 2500
Горячие блюда Котлеты из щуки с луком порей и свекольным кремом Бифштекс из лосятины с картофелем и грибами Котлеты Пожарские с пюре и соусом Бешамель Десерты Торт (Творожный, Медовый, Птичье молоко, Прага, Эстерхази) Напитки Игристое вино Инкерман Кокур Вино белое Ле Гран Нуар Шардоне	200 250 300 Выход, г. 1000 Выход, л. 0,75 0,75	4 3 3 Кол-во 1,2 Кол-во 1 2	990 990 990 Цена 0 Цена 2500 2900	3960 2970 2970 Сумма 0 Сумма 2500 5800
Горячие блюда Котлеты из щуки с луком порей и свекольным кремом Бифштекс из лосятины с картофелем и грибами Котлеты Пожарские с пюре и соусом Бешамель Десерты Торт (Творожный, Медовый, Птичье молоко, Прага, Эстерхази) Напитки Игристое вино Инкерман Кокур Вино белое Ле Гран Нуар Шардоне Вино красное Ле Гран Нуар Пино Нуар	200 250 300 Выход, г. 1000 Выход, л. 0,75 0,75	4 3 3 Кол-во 1,2 Кол-во 1 2 2	990 990 990 Цена 0 Цена 2500 2900 2900	3960 2970 2970 Сумма 0 Сумма 2500 5800 5800
Горячие блюда Котлеты из щуки с луком порей и свекольным кремом Бифштекс из лосятины с картофелем и грибами Котлеты Пожарские с пюре и соусом Бешамель Десерты Торт (Творожный, Медовый, Птичье молоко, Прага, Эстерхази) Напитки Игристое вино Инкерман Кокур Вино белое Ле Гран Нуар Шардоне Вино красное Ле Гран Нуар Пино Нуар Водка Белая Сова	200 250 300 Выход, г. 1000 Выход, л. 0,75 0,75 0,75 0,5	4 3 3 Кол-во 1,2 Кол-во 1 2 2 4	990 990 990 Цена 0 Цена 2500 2900 2900 2500	3960 2970 2970 Сумма 0 Сумма 2500 5800 5800 10000
Горячие блюда Котлеты из щуки с луком порей и свекольным кремом Бифштекс из лосятины с картофелем и грибами Котлеты Пожарские с пюре и соусом Бешамель Десерты Торт (Творожный, Медовый, Птичье молоко, Прага, Эстерхази) Напитки Игристое вино Инкерман Кокур Вино белое Ле Гран Нуар Шардоне Вино красное Ле Гран Нуар Пино Нуар Водка Белая Сова Морс клюквенно-брусничный	200 250 300 Выход, г. 1000 Выход, л. 0,75 0,75 0,75 0,5 1	4 3 3 Кол-во 1,2 Кол-во 1 2 2 4 4	990 990 990 Цена 0 Цена 2500 2900 2500 750	3960 2970 2970 Сумма 0 Сумма 2500 5800 5800 10000 3000
Горячие блюда Котлеты из щуки с луком порей и свекольным кремом Бифштекс из лосятины с картофелем и грибами Котлеты Пожарские с пюре и соусом Бешамель Десерты Торт (Творожный, Медовый, Птичье молоко, Прага, Эстерхази) Напитки Игристое вино Инкерман Кокур Вино белое Ле Гран Нуар Шардоне Вино красное Ле Гран Нуар Пино Нуар Водка Белая Сова Морс клюквенно-брусничный Вода Обуховская негазированная	200 250 300 Выход, г. 1000 Выход, л. 0,75 0,75 0,75 0,5 1 0,5	4 3 3 Кол-во 1,2 Кол-во 1 2 2 4 4 4 3	990 990 990 Цена 0 Цена 2500 2900 2900 2500 750 290	3960 2970 2970 Сумма 0 Сумма 2500 5800 5800 10000 3000 870

Пример предварительного заказа на 10 человек

Холодные закуски	Выход, г.	Кол-во	Цена	Сумма
Лосось малого посола с тапенадой и горчичным соусом	110	3	1650	4950
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
Салат из цыпленка и овощей	200	2	670	1340
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 томатным тартаром	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
Утиная грудка с вишневым соусом и тыквенным пюре	200	3	1270	3810
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			

Пример предварительного заказа на 10 человек

Холодные закуски	Выход, г.	Кол-во	Цена	Сумма
Лосось малого посола с тапенадой и горчичным соусом	110	2	1650	3300
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 томленый	50	5	990	4950
Бефстроганов с пюре	75	5	490	2450
Горячие блюда	Выход, г.	Кол-во	Цена	Сумма
Палтус запеченный с зелеными овощами и соусом Биск	250	4	1570	6280
Филе-миньон с гратеном соусом из кампотского перца	300	3	2450	7350
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 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 - 90 165 руб. Обслуживание 10% | 9 017 руб. | Итого: 99 182 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