



Русские Традиции

НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ



2027



ПОДАРКИ ГОСТЯМ



- Морс / Лимонад Бар 200 мл на персону
безалкогольный мохито, апельсиновый крюшон
при заказе банкета от 110 000 р.
- Мандариновая горка 100 гр на персону
при заказе банкета от 130 000 р.
- Чайная станция 150 мл на персону
чай, кофе, сахар, лимон, сливки
при заказе банкета от 150 000 р.
- Фуршет из трех видов канапе 50 гр на персону
при заказе банкета от 170 000 р.
- Торт с логотипом компании 80 гр на персону
при заказе банкета от 210 000 р.
и меню от 4300 р.

8000 ₽
60 канапе

Русские Традиции

WELCOME ФУРШЕТ

Канапе

Канапе с цыпленком и ананасом гриль 20 гр.

*Ломтик запеченной в специях филе цыпленка, ананас на гриле,
соус майонез, хрустящий тост*

Канапе с сырокопченой колбасой и свежим огурчиком 20 гр.

*Колбаска сырокопченая, свежий огурчик, салатный лист,
сливочное масло, хрустящий тост*

Канапе с ветчиной и помидоркой черри 20 гр.

*Колбаска сырокопченая, свежий огурчик, салатный лист,
сливочное масло, хрустящий тост*

Канапе с сыром и оливкой 20 гр.

Сыр гауда, оливка

Итого 1125 гр.

2750 ₽
на персону

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

Русские Традиции

Канопе мясные

- Канопе с сырокопченой колбасой, свежим огурцом, салатом..... 25 гр.
и петрушкой на хрустящем тосте
- Куричка с ананасом на хрустящем тосте 20 гр.
- Канопе с ломтиком ветчины, салатным листом 25 гр.
и помидоркой черри
- Мини бургер с бифштексом, сыром, маринованным огурчиком, 50 гр.
томатным соусом и салатом

Канопе рыбные

- Канопе с обжаренной королевской креветкой, 25 гр.
нежным сливочным сыром на пшеничном тосте
- Канопе с лососем шеф-посола на пшеничном тосте 25 гр.
со сливочным сыром, оливкой и веточкой укропа

Канопе овощи/сыр

- Сыр Бри с коктейльной вишней и медом 15 гр.
- Канопе с сыром дор блю виноградом и медом 15 гр.
- Брускетта с печеными баклажанами, болгарским перцем,..... 30 гр.
помидорами, фетой и кинзой

Салаты в тарталетке

- Салат «Лацио» с обжаренным филе цыпленка, шампиньонами,..... 70 гр.
сыром, свежими огурцами и соусом айоли
- Салат «Оливье» с ветчиной, перепелиными яйцами 70 гр.
и ростками гороха

Горячие закуски

- Шашлычок из филе куриной грудки с томатным соусом 60 гр.
- Картофель Айдахо с соусом тартар 100 гр.

Длительность фуршета не более 4 часов

3600 Р
на персону

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

Русские Традиции

Канаше мясные

- Канаше с бужениной, маринованным огурчиком, петрушкой, 25 гр.
горчичным соусом на хрустящем тосте
- Обжаренное филе цыпленка с помидором конфи и базиликом 25 гр.
- Мини бургер с бифштексом, сыром, маринованным огурчиком, 50 гр.
томатным соусом и салатом
- Рулетик из ветчины с кремом из сыра и помидоркой черри 25 гр.

Канаше рыбные

- Канаше с лососем шеф-посола на пшеничном тосте 25 гр.
со сливочным сыром, оливкой и веточкой укропа
- Канаше с красной икрой на хрустящем тосте 15 гр.
со сливочным маслом и укропом

Канаше овощи/сыр

- Сыр Бри с коктейльной вишней и медом 15 гр.
- Канаше с сыром дор-блю виноградом и медом 15 гр.
- Рулетики из обжаренных баклажан с творожным сыром, кинзой 30 гр.
и чесноком на хрустящем тосте

Салаты в стаканчиках

- Салат «Цезарь» с цыпленком, салатными листьями, помидорками 50 гр.
черри, фирменным соусом, сухариками и сыром пармезан
- Салат «Оливье» с ветчиной, перепелиными яйцами 70 гр.
и ростками гороха

Горячие закуски

- Терияки кебаб из филе куриного бедра с соусом терияки 60 гр.
- Шашлычок из форели и судака с помидоркой черри 55 гр.
- Овощи гриль на шпажке 50 гр.

Десерт

- Профитролы со сливочным кремом 20 гр.

Длительность фуршета не более 4 часов

2900 ₽
на персону



Русские Традиции

НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ

Холодные закуски

Буженина по-домашнему 80 гр.
и куриный рулет с оливками
и болгарским перцем

*Буженина по-домашнему, куриный рулет.
Подается с хреном*

Брускетта с копченым балыком 40 гр.
помидорками черри
и корнишонами

*Балык из свинины сырокопченый, чабатта,
салатный лист, корнишоны, помидоры черри,
майонез, микрозелень*

Филе атлантической сельди 80 гр.
с молодым картофелем стоун
и маринованным луком

*Нарезанное филе сельди с запеченным
молодым картофелем стоун маринованным луком*

Запеченные баклажаны 60 гр.
с томатом и моцареллой

*Печеные баклажаны, свежие томаты, сыр
моцарелла, соус песто, бальзамический крем,
базилик*

Гарнир

Картофель Айдахо 150 гр.

*Картофель, порезанный дольками с кожурой.
Подается запеченным с рубленой зеленью
и чесноком*

Хлеб / Выпечка

Белый и черный хлеб 80 гр.

Итого 910 гр.

Салаты, 3 на выбор

Салат «Цезарь» с филе 80 гр.
цыпленка, хрустящими хлебцами,
фирменным соусом и сыром пармезан

*Обжаренное филе цыпленка, листья салата
айсберг, помидорки черри, сыр пармезан,
хрустящие хлебцы и фирменный соус*

Салат из филе цыпленка 80 гр.
с обжаренными шампиньонами,
сыром и свежими огурчиками

*Салат с обжаренным цыпленком, шампиньонами,
сыром, свежими огурчиками и пряным соусом*

Традиционный салат «Оливье» 80 гр.
с ветчиной и перепелиными яйцами

*Ветчина, отварной картофель, морковь,
перепелиные яйца, соленые огурцы и
консервированный горошек, майонез*

Классический салат 80 гр.
«Сельдь под шубой»

*Филе сельди, отварная свекла, морковь,
картофель, яйца, соус майонез*

Классический салат «Мимоза» 80 гр.

*Филе горбуши, отварной картофель,
морковь, яйца, соус майонез*

Горячее блюдо

Филе цыпленка на гриле 130/50 гр.
с соусом из сливок, бекона
и зернистой горчицы

*Куриная грудка обжаренная на гриле.
Подается с печеным томатом и соусом
на основе сливок, бекона и зернистой горчицы*

3500 ₽
на персону

Русские Традиции

НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ

Холодные закуски

Буженина по-домашнему 80 гр.
и куриный рулет с оливками
и болгарским перцем

*Буженина по-домашнему, куриный рулет.
Подается с хреном*

Студень по-домашнему 100 гр.
с говядиной, свининой

*Сваренный из говядины, свинины, с чесноком и
печеными овощами. Подается с горчицей и хреном*

Брускетта с морской форелью 40 гр.
шеф посола

*Филе морской форели слабой соли
на хрустящем багете, с творожным сыром,
свежим салатом и огурцом, оливкой и зеленью*

Капрезе с бальзамическим 60 гр.
кремом и соусом песто

*Закуска из спелых томатов, сыра моцарелла,
оливкового масла, соуса песто и
бальзамического крема. Украшается листьями
базилика*

Рулетки из баклажан 60 гр.

*Обжаренные баклажаны в виде рулетиков
с начинкой из сыра фета, свежей кинзы и чеснока*

Гарнир

Картофель Айдахо 150 гр.

*Картофель, порезанный дольками с кожурой.
Подается запеченным с рубленой зеленью
и чесноком*

Хлеб / Выпечка

Багет и ржаной хлеб 80 гр.

Итого 1010 гр.

Салаты, 3 на выбор

Салат с уткой, печеными 80 гр.
яблоками, мандаринами,
брусникой и медово-соевой заправкой

*Обжаренное филе утки, печеные с медом
и пряностями яблоки, мякоть мандарина,
руккола, брусника, медово-соевая заправка*

Салат «Цезарь» с филе 80 гр.
цыпленка, хрустящими хлебцами,
фирменным соусом и сыром пармезан

*Обжаренное филе цыпленка, листья салата
айсберг, помидорки черри, сыр пармезан,
хрустящие хлебцы и фирменный соус*

Салат из свежих овощей 80 гр.
под соусом «песто» с чипсами
из тортильи

*Свежие помидоры, огурцы, болгарский перец,
сыр «Фета», оливки, песто, чипсы из тортильи
со специями*

Традиционный салат «Оливье» 80 гр.
с ветчиной и перепелиными яйцами

*Ветчина, отварной картофель, морковь,
перепелиные яйца, соленые огурцы и
консервированный горошек, майонез*

Классический салат 80 гр.
«Сельдь под шубой»

*Филе сельди, отварная свекла, морковь,
картофель, яйца, соус майонез*

Горячие блюда на выбор

Корейка на гриле 130/50 гр.
с грибным соусом

*Отбивная корейка свинины на гриле
со сливочно-грибным соусом*

Филе цыпленка 150/20 гр.
с моцареллой, помидорами
и соусом песто

*Обжаренная куриная грудка, запеченная с сыром
моцарелла и помидорами. Подается с соусом песто*

4300 ₽
на персону

НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ

Русские Традиции

Холодные закуски

Мясное трио с домашней 80 гр.
бужениной, куриным рулетом
и сырокопченым балыком

*Буженина по-домашнему, куриный рулет, балык
из свинины сырокопченный. Подается с хреном*

Студень по-домашнему 100 гр.
с говядиной, свиной

*Сваренный из говядины, свинины, с чесноком и
печеными овощами. Подается с горчицей и хреном*

Нежный лосось шеф-посола 35 гр.
с апельсиновой цедрой

*Тонкие ломтики лосося, маринованные
с апельсиновой и лимонной цедрой.
Украсятся лимоном, оливками и укропом*

Ассорти овощных рулетиков 60 гр.

*Рулетики из баклажан, рулетики из цуккини,
рулетики из печеного болгарского перца*

Антипаста свежих и 80 гр.
маринованных овощей с сыром
черри моцарелла

*Маринованные маслины и оливки, корншоны,
шампиньоны, сыр черри моцарелла, свежие
помидорки черри, огурчики и болгарский перец*

Горячие закуски

Жюльен куриный с грибами 100 гр.
в картофельной лодочке

*Обжаренные шампиньоны с луком и филе кури.
Запекаются в картофельной лодочке под соусом
бешамель с сыром*

Гарнир

Картофель стоун с розмарином ... 150 гр.

*Картофель стоун запекается с розмарином.
Подается с рубленой зеленью*

Хлеб / Выпечка

Багет и ржаной хлеб 80 гр.

Итого 1105 гр.

Салаты, 3 на выбор

Салат с хрустящими 80 гр.
баклажанами и соусом свит чили

*Хрустящие баклажаны, печеный перец, помидоры,
кинза, соус сладкий чили, соевый соус, чеснок*

Салат с опаленным тунцом, 80 гр.
авокадо, помидорами черри,
свежими огурцами, микс салатом
и соусом Понзу с оливковым маслом

*Филе тунца, авокадо, листья салата айсберг, лоло
россо, руккола, помидоры черри, свежие огурцы
без кожи, красный лук, кунжут, соус Понзу
с оливковым маслом*

Салат «Цезарь» с филе 80 гр.
цыпленка, хрустящими хлебцами,
фирменным соусом и сыром пармезан

*Обжаренное филе цыпленка, листья салата
айсберг, помидорки черри, сыр пармезан,
хрустящие хлебцы и фирменный соус*

Салат «Оливье» с цыпленком 80 гр.
и перепелиными яйцами

*Запеченное филе кури, отварные картофель,
морковь, перепелиные яйца, соленые огурцы
и консервированный горошек, майонез*

Классический салат 80 гр.
«Сельдь под шубой»

*Филе сельди, отварная свекла, морковь,
картофель, яйца, соус майонез*

Горячие блюда на выбор

Корейка на гриле 130/50 гр.
с грибным соусом

*Отбивная корейка свинины на гриле
со сливочно-грибным соусом*

Фиш стейк из трески 120/50 гр.
с соусом тар тар

*Филе трески обжаренное в сухарях панко.
Подается с соусом тартар и лимоном*

5000 ₽
на персону

НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ

Русские Традиции

Холодные закуски

Мясное плато с отварным 80 гр.
говяжьим языком, домашней
бужениной и куриным рулетом

*Отварной говяжий язык, буженина по-домашнему,
куриный рулет. Подается с хреном, зеленью
и корнишонами*

Студень по-домашнему 100 гр.
с говядиной, свиной

*Сваренный из говядины, свинины, с чесноком и
печеными овощами. Подается с горчицей и хреном*

Нежный лосось шеф-посола 35 гр.
с апельсиновой цедрой

*Тонкие ломтики лосося, маринованные
с апельсиновой и лимонной цедрой.
Украшаются лимоном, оливками и укропом*

Хрустящие тигровые креветки 60 гр.
с соусом сладкий чили

*Тигровые креветки, сухари панко, соус сладкий чили,
руккола*

Ассорти сыров с ягодами 60 гр.
и орехами

*Ассорти сыров дор блю, пармезан, маасдам, гауда,
украшенные ягодами винограда, медом и
грецким орехом*

Ассорти овощных рулетиков 60 гр.

*Рулетики из баклажан, рулетики из цуккини,
рулетики из печеного болгарского перца*

Горячие закуски

Шашлычок из цыпленка 80 гр.
с помидоркой черри и болгарским
перцем

*Филе цыпленка, помидорка черри, болгарский
перец, томатный соус*

Гарнир на выбор

Картофель стоун с розмарином ... 150 гр.

*Картофель стоун запекается с розмарином.
Подается с рубленной зеленью*

Нежное картофельное пюре 150 гр.
со сливочным маслом

Картофель, молоко, сливки, сливочное масло

Хлеб / Выпечка

Булочки выпечные 80 гр.

Булочка французская и пражская

Итого 1460 гр.

Салаты, 3 на выбор

Салат с утиной грудкой, 80 гр.
грушой томленной в красном вине
с корицей и медово-соевой заправкой

*Микс салат, обжаренное филе утки, груша томленная
в красном вине, помидорки черри и медово-соевая
заправка*

Салат с отварной говядиной, 80 гр.
свежими овощами и лимонно-соевой
заправкой

*Отварная говядина, болгарский перец, свежие
стебель сельдерея, огурец, красный лук, кинза,
лимонно-соевая заправка, обжаренный кунжут*

Салат с опаленным тунцом, 80 гр.
авокадо, помидорами черри,
свежими огурцами, микс салатом
и соусом Понзу с оливковым маслом

*Филе тунца, авокадо, листья салата айсберг, лолло
россо, руккола, помидоры черри, свежие огурцы
без кожи, красный лук, кунжут, соус Понзу
с оливковым маслом*

Микс салат с овощами гриль, 80 гр.
брынзой и сыром дор-блю

*Микс свежих салатов, баклажан и перец гриль,
помидорки черри, брынза, дор-блю и лимонно-
оливковый дрессинг с пряной зеленью*

Салат «Оливье» с копченой 80 гр.
куриной грудкой, перепелиными
яйцами и красной икрой

*Куриная грудка горячего копчения, картофель,
морковь, перепелиные яйца, соленые огурцы и
консервированный горошек, майонез*

Горячие блюда 2 на выбор

Говяжьи щечки 130/50 гр.
с мясным соусом

*Говяжьи щеки, томленные в красном вине, с томатами
и овощами*

Стейк из свинины 130/50 гр.
с грибным жульеном под сыром
моцарелла

*Отбивная свиная шейка, грибной жульен,
сыр моцарелла*

Стейк из судака 120/50 гр.
с лимонно-лаймовым соусом

*Обжаренное филе судака в хрустящей панировке,
соус лимонно-лаймовый*

6000 ₽
на персону

НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ

Русские Традиции

Холодные закуски

Мясная закуска с отварным 80 гр.
говяжьим языком, сыровяленным
окороком, домашней бужениной
и куриным рулетом

Отварной говяжий язык, сыровяленный окорок,
буженина по-домашнему, куриный рулет. Подается
с хреном, зеленью, корнишонами и каперсами

Витело тонато 50 гр.
Ростбиф под соусом тонато, каперсы, петрушка,
помидорки черри

Студень по-домашнему 100 гр.
с говядиной, свиной

Сваренный из говядины, свинины, с чесноком и
печеными овощами. Подается с горчицей и хреном

Рыбное плато 60 гр.

Тонкие ломтики лосося, маринованные
с апельсиновой и лимонной цедрой, филе тунца
в кунжутной корочке с лимонным сиропом,
профитролы с творожным кремом и красной икрой

Ассорти сыров с ягодами 60 гр.
и орехами

Ассорти сыров дор блю, пармезан, маасдам, гауда,
украшенные ягодами винограда, медом и
грецким орехом

Капрезе с бальзамическим 60 гр.
кремом и соусом песто

Закуска из спелых томатов, сыра моцареллы,
оливкового масла, соуса песто и бальзамического
крема. Украшается листьями базилика

Горячие закуски

Блинчик с форелью, грибами, 80 гр.
сливками и луком пореем

Запеченное филе форели в сливочном соусе
с луком пореем и грибами в блинчике

Гарнир на выбор

Картофель стоун с розмарином ... 150 гр.

Картофель стоун запекается с розмарином.
Подается с рубленой зеленью

Овощи гриль 120 гр.

Обжаренные на гриле баклажаны, кабачки,
болгарский перец, шампиньоны и помидоры

Хлеб / Выпечка

Булочки выпечные 80 гр.

Булочка французская и пражская

Итого 1165 гр.

Салаты, 3 на выбор

Салат «Цезарь» с тигровыми 80 гр.
креветками, хрустящими хлебцами,
фирменным соусом и сыром пармезан

Обжаренные тигровые креветки, листья салата
айсберг, помидорки черри, сыр пармезан,
хрустящие хлебцы и фирменный соус

Салат с утиной грудкой, 80 гр.
грушой томленной в красном вине
с корицей и медово-соевой заправкой

Микс салат, обжаренное филе утки, груша томленная
в красном вине, помидорки черри и медово-соевая
заправка

Скандинавский салат 80 гр.
с форелью и печеным картофелем

Запеченная форель, руккола, айсберг, картофель
бейби, помидорки черри, красный лук, каперсы,
пряный соус

Салат «Оливье» с отварным 80 гр.
говяжьим языком, перепелиными
яйцами и красной икрой

Отварной язык, картофель, морковь, красная икра,
перепелиные яйца, соленые огурцы
и консервированный горошек, майонез

Салат овощной с мини 80 гр.
моцареллой и соусом песто

Сыр черри моцарелла, черри помидоры,
свежие огурцы, микс салатных листьев, соус песто

Горячие блюда 2 на выбор

Говяжьи щечки 130/50 гр.
с мясным соусом

Говяжьи щеки, томленные в красном вине,
с томатами и овощами

Медальоны из свинины 140/50 гр.
в беконе с грибным соусом

Нежная, обжаренная с ароматными специями
вырезка свинины, обернутая в бекон со сливочно-
грибным соусом

Трио из форели, судака 120/50 гр.
и креветок на бамбуковой шпажке
с соусом белое вино

Филе форели, судака, тигровая креветка,
соус белое вино, кунжут

Напитки

Морс ягодный 200 мл

7500 ₽
на персону

НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ

Русские Традиции

Холодные закуски

Мясное плато с ростбифом, 80 гр.
домашней бужениной и куриным рулетом

*Ростбиф, буженина по-домашнему, куриный рулет.
Подается с хреном, зеленью и корнишонами*

Прошутто с дыней 50 гр.
и бальзамическим кремом

*Сыровяленый окорок, дыня, руккола, бальзамический
крем, оливковое масло*

Студень по-домашнему 100 гр.
с говядиной, свиной

*Сваренный из говядины, свинины, с чесноком и
печеными овощами. Подается с горчицей и хреном*

Рыбное плато 60 гр.

*Тонкие ломтики лосося, маринованные с апельсиновой
и лимонной цедрой, филе тунца в кунжутной корочке
с лимонным сиропом, профитроли с творожным
кремом и красной икрой*

Ассорти сыров с ягодами 60 гр.
и орехами

*Ассорти сыров дор блю, пармезан, маасдам, гауда,
украшенные ягодами винограда, медом и грецким
орехом*

Ассорти овощных рулетиков 60 гр.

*Рулетики из баклажан, рулетики из цукини, рулетики
из печеного болгарского перца*

Горячие закуски

Шашлычок из креветок 80 гр.

*с помидорками черри, болгарским
перцем, цукини под соусом терияки*

*Тигровые креветки, помидорка черри, цукини,
болгарский перец, соус терияки, обжаренный кунжут*

Гарнир на выбор

Картофель стоун с розмарином 150 гр.

*Картофель стоун запекается с розмарином.
Подается с рубленой зеленью*

Нежное картофельное пюре 150 гр.

со сливочным маслом
Картофель, молоко, сливки, сливочное масло

Овощи гриль 120 гр.

*Обжаренные на гриле баклажаны, кабачки,
болгарский перец, шампиньоны и помидоры*

Хлеб / Выпечка

Булочки выпечные 80 гр.

Булочка французская и пражская

Напитки

Морс ягодный 200 мл

Итого 1240 гр.

Салаты, 4 на выбор

Стейк-Салат с ростбифом, 80 гр.
микс салатом, помидорками черри
и каперсами

*Запеченное с ароматными специями, тонко
порезанное филе говядины, микс свежих салатных
листьев, помидорки черри, каперсы и горчиная
заправка*

Микс салат с тигровыми 80 гр.
креветками и соусом манго

*Тигровые креветки, микс салат, помидорки черри,
апельсин, соус манго, бальзамический крем,
обжаренный миндаль*

Салат с утиной грудкой, 80 гр.
грушей томленной в красном вине
с корицей и медово-соевой заправкой

*Микс салат, обжаренное филе утки, груша томленная
в красном вине, помидорки черри и медово-соевая
заправка*

Салат «Оливье» с отварным 80 гр.
говяжьим языком, перепелиными
яйцами и красной икрой

*Отварной язык, картофель, морковь, красная икра,
перепелиные яйца, соленые огурцы
и консервированный горошек, майонез*

Салат с отварной говядиной, 80 гр.
свежими овощами и лимонно-соевой
заправкой

*Отварная говядина, болгарский перец, свежие
стебель сельдерея, огурец, красный лук, кинза,
лимонно-соевая заправка, обжаренный кунжут*

Салат с опаленным тунцом, 80 гр.
авокадо, помидорами черри, свежими
огурцами, микс салатом и соусом Понзу
с оливковым маслом

*Филе тунца, авокадо, листья салата айсберг, лоло
россо, руккола, помидоры черри, свежие огурцы
без кожи, красный лук, кунжут, соус Понзу
с оливковым маслом*

Горячие блюда на выбор

Медальон из говядины 120/50 гр.

*Нежная вырезка из говядины, обжаренная с чесноком,
тимьяном и розмарином, с горчино-перечным
грибным соусом*

Медальоны из свинины 140/50 гр.
в беконе с грибным соусом

*Нежная, обжаренная с ароматными специями вырезка
свинины, обернутая в бекон со сливочно-грибным
соусом*

Сибас с розовым перцем 120/50 гр.
и соусом белое вино

*Обжаренное с розовым перцем филе сибаса.
Подается с соусом на основе белого вина*



Русские Традиции

