

Телефон: +7 (495) 799-39-11

## СЕТЬ ПОМИНАЛЬНЫХ ЗАЛОВ

### ТРАДИЦИОННОЕ ПОМИНАЛЬНОЕ МЕНЮ

**Стоимость 3490 руб. + 10% (обслуживание) с человека.**

Всё, что прописано в меню, входит в вышеуказанную стоимость.

Салаты и холодные закуски, указанные ниже, будут выставлены на столе на общих блюдах по 4 порции. Горячие закуски, горячие блюда, гарниры, поминальные блюда подаются из расчета на ваше количество человек.

#### САЛАТЫ (200 гр на чел.)

|                                                                                                                                         |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Салат «Оливье»</b><br>картофель, морковь, ветчина, огурец свежий, яйцо куриное, зелёный горошек, лук репчатый, майонез, зелень       | 50 г |
| <b>Салат «Бриз»</b><br>морепродукты, яйцо куриное, сёмга с/с, майонез, зелен                                                            | 50 г |
| <b>Салат «Греческий»</b><br>огурцы, помидоры, болгарский перец, красный лук, сыр фета, маслины, соус, зелень                            | 50 г |
| <b>Салат «Цезарь» с курицей</b><br>салат романо, салат айсберг, куриное филе, гренки, помидоры черри, сыр пармезан, соус цезарь, зелень | 50 г |

#### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ (242 гр на чел.)

|                                                                                                                         |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Сельдь с картошкой</b><br>сельдь, лук репчатый, картофель отварной, масло растительное, зелень                       | 35 г |
| <b>«Мясное ассорти»</b><br>колбаса с/к, грудинка свиная, ветчина                                                        | 38 г |
| <b>«Рыбное ассорти»</b><br>палтус холодного копчения, сёмга холодного копчения, масляная рыба холодного копчения, лимон | 38 г |
| <b>«Сырное ассорти»</b><br>сыр Российский, сыр Чеддер, сыр Гауда, виноград                                              | 38 г |
| <b>«Блинчики с сёмгой и сыром»</b><br>блины, сёмга с/с, творожный сыр, зелень                                           | 43 г |
| <b>Крабовые палочки, фаршированные сыром</b><br>крабовые палочки, сыр, чеснок, майонез                                  | 50 г |

**Продолжение на следующей странице**



## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

|                                                                                 |       |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Кокот из шампиньонов</b><br>шампиньоны, сыр, сливочный соус, зелень          | 120 г |
| <b>Жульен из птицы</b><br>куриное филе, шампиньоны, сливочный соус, сыр, зелень | 140 г |

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Горячее подается на блюдах с гарниром,  
различные варианты горячего готовятся в равных пропорциях.  
Например, на 20 гостей – 5 порции курицы, 5 порции свинины и 5 порции сёмги.

|                                                                                       |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Мясо по-французски</b><br>Свинная вырезка, грибы, сливки, лук репчатый, специи     | 180 г |
| <b>Стейк сёмги гриль</b><br>сёмга, салат микс, соус тар-тар, лимон, зелень            | 180 г |
| <b>Квисо куриное</b><br>филе куриной грудки, сливки, грибы, молоко, сыр, лук репчатый | 180 г |

## ГАРНИНЫ

Различные варианты горячего готовятся в равных пропорциях.  
Например, на 20 гостей – 10 порций картофеля и 10 порций овощей.

|                                                                              |       |
|------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Картофель по-домашнему</b><br>картофель отварной, сливочное масло, зелень | 180 г |
| <b>Овощи гриль</b>                                                           | 160 г |

Продолжение на следующей странице



## ПОМИНАЛЬНЫЕ БЛЮДА

|                                                     |        |
|-----------------------------------------------------|--------|
| Кутья                                               | 15 г   |
| Блины                                               | 50 г   |
| Мёд                                                 | 20 г   |
| Фрукты (апельсины, яблоки, груши, виноград, бананы) | 125 г  |
| Морс клюквенно-брусничный/Компот (Морс или Компот)  | 250 мл |
| Минеральная вода в ассортименте                     | 200 мл |
| Чай                                                 | 200 мл |
| Хлебная корзина                                     | 80 г   |

\* При желании, блюда и напитки в меню возможно пересмотреть.

\* При желании можно добавить:

Первое блюдо (суп-лапша, щи) - стоимость 350р с человека

Первое блюдо (борщ) - стоимость 420р с человека

Первое блюдо (окрошка) - стоимость 420р с человека

Пирожки в ассортименте (капуста, картошка, яйцо лук, ягоды) - стоимость 100р за шт.

(мясо, рыба) - стоимость 130р за шт.

Торт медовик - 330р

Штрудель - 350р

### Единые стандарты Сети Поминальных Залов:

- Алкогольные и прохладительные напитки можно приносить с собой.
- Нет аренды, пробкового сбора и прочих комиссий.
- Возможна организация поминок на дому, в офисе или на кладбище (доставка бесплатная).
- При желании можем создать слайд-фильм об усопшем бесплатно.
- На повторный заказ поминок 9, 40 дней, 1 год – **10%** скидка! При раннем бронировании – **15%** скидка.

**Итого: 1212 гр на человека**

**650 мл на человека**