



Новая глава
ПОДМОСКОВНЫЕ
ВЕЧЕРА

◆ ◆ ◆
БАНКЕТНОЕ
МЕНЮ



ПОДМОСКОВНЫЕ ВЕЧЕРА

Легендарный ресторан «Подмосковные Вечера» уже почти 20 лет радушно встречает гостей и является местом, где проходят самые важные события — семейные торжества, свадебные церемонии, юбилеи и деловые приемы.

Продолжая традиции проекта, бренд-шеф Андрей Нестеренко создал обновленное банкетное меню, объединив фирменные специалитеты ресторана, фермерские продукты, домашнюю выпечку и соленья, блюда из рыбы и мяса, а также гастрономию, приготовленную на открытом огне.

Меню представлено в трех вариантах, чтобы каждый гость мог выбрать формат, наиболее подходящий для своего мероприятия:

- 1 / КЛАССИК
- 2 / СЕЛЕКТ
- 3 / ПРЕМИУМ



Банкетное меню

02

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ:
КЛАССИК

Банкетное меню

02

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ:
КЛАССИК

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ВАЗА СЕЗОННЫХ ФРУКТОВ | 2 700 Г

ТАРЕЛКА СОЛЕНИЙ | 1 000 Г

Капуста квашенная, огурец маринованный, гурийская капуста, черемша маринованная, чеснок маринованный, черри маринованные, зелень

ОВОЩИ СВЕЖИЕ | 1 000 Г

Бакинские огурцы, узбекские томаты, молодая морковь, редис, сладкий перец рамиро

СЫРЫ | 665 Г

Таледжо, пекорино, молодой пармезан, монтеблум, овечий сыр, малина, грецкий орех, хруст из чиабатты

МЯСНАЯ ТАРЕЛКА | 435 Г

Куриный рулет с фисташкой, язык говяжий отварной, ростбиф, домашний пастроми из говядины, копчёная утиная грудка, оливки, каперсы

РЫБНАЯ ТАРЕЛКА | 435 Г

Лосось гравлакс, осётр г/к, масляная рыба х/к, палтус х/к, микс салатов, лимон, оливки гигант

ЯЗЫК ТОННАТО | 334 Г

Говяжий язык, соус на основе шпрот, каперсов, чеснока, винного уксуса и домашнего майонеза, укропный майонез, свежий корень хрена, микс салатов, сибулет

КАРПАЧЧО ИЗ ПОМИДОРОВ | 470 Г

Помидор узбекский, топинада (помидор, таджарские оливки, крымский лук), оливковое масло, бальзамик

КАРПАЧЧО ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ | 360 Г

Свежая цветная капуста, руккола, соус на основе оливкового масла и трюфельной пасты

СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ | 390 Г

Филе сельди, картофель, масло сливочное, лук крымский, укроп



САЛАТЫ

ОЛИВЬЕ С КУРИЦЕЙ | 500 Г

Картофель, морковь, огурец солёный, огурец свежий, яйцо куриное, горошек зелёный молодой, сметана, горчица, майонез домашний, яйцо перепелиное, куриное филе, икра лососёвая

МИМОЗА С ЛОСОСЕМ | 500 Г

Картофель, морковь, яйцо куриное, лосось гравлакс, домашний майонез, куриный желток

САЛАТ С ХРУСТЯЩИМ БАКЛАЖАНОМ | 520 Г

Баклажан в крахмальной панировке, узбекский помидор, молодой сыр кремета, кинза, кунжут, соус на основе сладкого чили соуса

САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ В АЗИАТСКОМ СТИЛЕ | 520 Г

Микс салатов, креветки тигровые, манго, авокадо, соус на основе цитрусового масла

САЛАТ С ЯГНЁНКОМ | 410 Г

Микс салатов, рулет из ягнёнка, баклажан гриль, перец сладкий гриль, соус на основе вустерского и соевого соусов



ХЛЕБ И ВЫПЕЧКА

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА С МАСЛОМ | 380 Г

ПИРОЖОК С КАПУСТОЙ | 400 Г | 10 ШТ

ПИРОЖОК С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ | 400 Г | 10 ШТ



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Блюда на выбор

ЖУЛЬЕН С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ | 140 Г

Куриное бедро, белые грибы, соус бешамель, сметана, сыр пармезан

БАКЛАЖАН ПАРМИДЖАНО | 120 Г

Запечённые баклажаны, сыр моцарелла, томатный соус, сыр пармезан, соус песто, базилик



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

| Блюда на выбор

УТИНАЯ НОЖКА С ФЕНХЕЛЕМ И МИСО СОУСОМ | 300 Г

Томлёная утиная ножка в сувиде 14 часов при низких температурах, затем обжаренная на масле бёр нуазет, фенхель тушёный с апельсиновым соком, пюре из печёного корня сельдерея, соус на основе апельсинового сока, сливочного масла, светлой мисо пасты

ЧЁРНАЯ ТРЕСКА С ЦУККИНИ | 150 Г

Чёрная треска маринованная в мирине, пюре из цуккини, маринованный цуккини, жареный цуккини на гриле, соус на основе сливок, душистого перца и концентрированного масла петрушки

ЩЕКА ТЕЛЁНКА С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ | 300 Г

Томлёная щека телёнка, картофельное пюре, бланшированная брокколи, обожжённые помидоры черри, соус на основе жю и красного вина со сливочным маслом



СТОИМОСТЬ СТОЛА:
150 000 ₽

СРЕДНЯЯ
СТОИМОСТЬ
НА ГОСТЯ (10 чел.):
15 000 ₽





БАНКЕТНОЕ МЕНЮ: СЕЛЕКТ



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ВАЗА СЕЗОННЫХ ФРУКТОВ | 2 700 Г

ТАРЕЛКА СОЛЕНИЙ | 1 000 Г

Капуста квашенная, огурец маринованный, гурийская капуста, черемша маринованная, чеснок маринованный, черри маринованные, зелень

ОВОЩИ СВЕЖИЕ | 1 000 Г

Бакинские огурцы, узбекские томаты, молодая морковь, редис, сладкий перец рамиро

СЫРЫ | 665 Г

Таледжо, пекорино, молодой пармезан, монтеблум, овечий сыр, малина, грецкий орех, хруст из чаабатты

МЯСНАЯ ТАРЕЛКА | 435 Г

Куриный рулет с фисташкой, язык говяжий отварной, ростбиф, домашний пастроми из говядины, копчёная утиная грудка, брезаола, оливки, каперсы

РЫБНАЯ ТАРЕЛКА | 435 Г

Лосось гравлакс, осётр г/к, масляная рыба х/к, палтус х/к, малосольная нельма, микс салатов, лимон, оливки гигант

КАПРЕЗЕ ИЗ ТОМАТОВ | 300 Г

Узбекские томаты, моцарелла, соус песто, микс салатов, бальзамик

КАРПАЧЧО ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ | 360 Г

Свежая цветная капуста, руккола, соус на основе оливкового масла и трюфельной пасты

КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ С ТРЮФЕЛЕМ | 360 Г

Вырезка говядины, градации прайм, руккола, чёрный трюфель, заправка на основе оливкового масла арбекино и трюфельной пасты, сыр пармезан

ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ ЦЫПЛЁНКА С ВАРЕНЬЕМ ИЗ ТОМАТОВ И ПЕРЦЕВ | 450 Г



САЛАТЫ

ОЛИВЬЕ С ПЕРЕПЁЛКОЙ И РАКОВЫМИ ШЕЙКАМИ | 500 Г

Картофель, морковь, огурец солёный, огурец свежий, зелёный горошек молодой, филе перепёлки, раковые шейки, лососёвая икра, яйцо перепелиное, домашний майонез, сметана, горчица

САЛАТ С ПАСТРАМИ И МЕДОВО-ГОРЧИЧНОЙ ЗАПРАВКОЙ | 500 Г

Микс салатов, огурчики маринованные на джине, помидор черри, пармезан, домашнее пастроми, заправка на основе мёда и дижонской и зернистой горчицы с добавлением соевого соуса

САЛАТ С УТИНОЙ ГРУДКОЙ И ИНЖИРНЫМ КОНФИТЮРОМ | 500 Г

Микс салатов, инжирный конфитюр, филе апельсина, обжаренная утиная грудка, соус на основе малинового уксуса и малинового пюре

ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ | 500 Г

Романо, таджарские оливки, фетакса, крымский лук, бакинский огурец, узбекский томат, орегано

САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И ФРУКТОВОЙ ЗАПРАВКОЙ | 500 Г

Микс салатов, помидоры черри, фенхель, авокадо, заправка на основе сладкого чили и пюре манго



ХЛЕБ И ВЫПЕЧКА

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА СО ВЗБИТЫМ МАСЛОМ | 400 Г

ПИРОЖКИ С КАРТОФЕЛЕМ | 400 Г | 10 ШТ

ПИРОЖКИ С КАПУСТОЙ | 400 Г | 10 ШТ



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ / Блюда на выбор

КРЕВЕТКИ В СОУСЕ ВАСАБИ | 200 Г

ЖУЛЬЕН ИЗ РАПАНА И САХАЛИНСКОГО
ГРЕБЕШКА | 120 Г

*Лук шалот, сахалинский гребешок, черноморский
рапан, вешенки, белое вино, сливочное масло,
сливки, щучья икра, петрушка, пармезан*

ПИРОГ С ТОМЛЁНЫМ МЯСОМ
И ШПИНАТОМ | 150 Г

*Бездрожжевое тесто, копчёная щека, грибная
икра (шампиньоны, белые, шиитаке), шпинат,
концентрированный соус жю, соус брусничный*



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА / Блюда на выбор

СИБАС В СОУСЕ ВЕРНАЧЕ | 180 Г

Филе сибаса, тушённое в белом вине, оливковом масле, с добавлением помидоров, петрушки, каперсов и чеснока

ФИЛЕ ПАЛТУСА С ТРЕМЯ ТЕКСТУРАМИ КАПУСТЫ | 210 Г

Стейк из палтуса с муссом из тушёной южной капусты, чипсами из савойской капусты с ким-чи и соусом на основе квашеной капусты, свежая зелень, оливковое масло

САХАЛИНСКИЙ ГРЕБЕШОК С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ И СОУСОМ ИЗ ШИПОВНИКА | 180 Г

Сахалинский гребешок, пюре из цветной капусты, карамелизированная морковь, трюфельное масло, соус на основе редукции из шиповника

ВЫРЕЗКА ОЛЕНЯ С КАРТОФЕЛЬНЫМ МУССОМ И СОУСОМ ИЗ КОПЧЁНОГО АНАНАСА | 290 Г

Вырезка оленя, ферментированная с помощью грибов кодзи, пюре из жареного картофеля, картофельный мусс, соус на основе копчёного ананаса

КОПЧЁНОЕ ГОВЯЖЬЕ РЕБРО С СОЛЕНЬЯМИ И ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ | 390 Г

Копчёное говяжье ребро в смокере 14 часов по технологии brisketa, подаётся с маринованными овощами, квашеной капустой и огурцами маринованными на джине с брусничным барбекю соусом



СТОИМОСТЬ СТОЛА:
200 000 ₽

СРЕДНЯЯ
СТОИМОСТЬ
НА ГОСТЯ (10 чел.):
20 000 ₽





БАНКЕТНОЕ МЕНЮ: ПРЕМИУМ



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ВАЗА СЕЗОННЫХ ФРУКТОВ | 2 700 Г

ТАРЕЛКА СОЛЕНИЙ | 1 000 Г

Капуста квашенная, огурец маринованный, гурийская капуста, черемша маринованная, чеснок маринованный, черри маринованные, зелень

ОВОЦДИ СВЕЖИЕ | 1 000 Г

Бакинские огурцы, узбекские томаты, молодая морковь, редис, сладкий перец рамиро

СЫРЫ | 665 Г

Таледжо, пекорино, молодой пармезан, монтеблум, овечий сыр, малина, грецкий орех, хруст из чабатты

МЯСНАЯ ТАРЕЛКА | 435 Г

Куриный рулет с фисташкой, язык говяжий отварной, ростбиф, домашний пастроми из говядины, копчёная утиная грудка, брезаола, оливки, каперсы

РЫБНАЯ ТАРЕЛКА | 435 Г

Лосось гравлакс, осётр г/к, масляная рыба х/к, палтус х/к, малосольная нельма, микс салатов, лимон, оливки гигант

ИКОРНОЕ ТРИО | 350 Г

Икра щучья, икра лососёвая, икра осетровая, оладьи, сливочное масло

ЗАЛИВНОЕ ИЗ ОСЕТРА | 400 Г

Крепкий рыбный бульон, филе осетра, морковь, молодой зелёный горошек, укроп

**СИБИРСКИЕ ГРУЗДИ С КОПЧЁНОЙ
УКРОПНОЙ СМЕТАНОЙ | 300 Г**

Сибирские белые грузди, копчёная сметана, крымский лук, укроп

КАРПАЧЧО ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ | 360 Г

Свежая цветная капуста, руккола, соус на основе оливкового масла и трюфельной пасты

**КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ С ТРЮФЕЛЕМ |
360 Г**

Вырезка говядины градации прайм, руккола, чёрный трюфель, заправка на основе оливкового масла арбекино и трюфельной пасты, сыр пармезан

**ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ ЦЫПЛЁНКА С
ВАРЕНЬЕМ ИЗ ТОМАТОВ И ПЕРЦЕВ | 450 Г**



САЛАТЫ

ОЛИВЬЕ С ПЕРЕПЁЛКОЙ И РАКОВЫМИ ШЕЙКАМИ | 500 Г

Картофель, морковь, огурец солёный, огурец свежий, зелёный горошек молодой, филе перепёлки, раковые шейки, лососёвая икра, яйцо перепелиное, домашний майонез, сметана, горчица

САЛАТ С ПАСТРАМИ И МЕДОВО- ГОРЧИЧНОЙ ЗАПРАВКОЙ | 500 Г

Микс салатов, огурчики маринованные на джине, помидор черри, пармезан, домашнее пастроми, заправка на основе мёда и дижонской и зернистой горчицы с добавлением соевого соуса

САЛАТ С КРАБОМ | 500 Г

Микс салатов, фаланга камчатского краба, авокадо, помидоры, заправка на основе цитрусового масла

БОЛЬШОЙ ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ | 500 Г

Романо, авокадо, брокколи, цуккини, огурец бакинский, шпинат, руккола, эдамаме, микс семечек, соус на основе яблочного уксуса и оливкового масла арбекино

САЛАТ С ТОМАТАМИ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ | 500 Г

Узбекские помидоры, страчателла, цуккини, сметана, аджика



ХЛЕБ И ВЫПЕЧКА

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА СО ВЗБИТЫМ МАСЛОМ | 400 Г

ПИРОЖКИ С КАРТОФЕЛЕМ | 400 Г | 10 ШТ

ПИРОЖКИ С КАПУСТОЙ | 400 Г | 10 ШТ



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ / Блюда на выбор

КРАБ ТЕРМИДОР | 180 Г

Фаланга камчатского краба, белые грибы, соус бешамель, сыр пармезан

КРЕВЕТКИ ВАСАБИ | 200 Г



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА | Блюда на выбор

ГОВЯДИНА ВЕЛЛИНГТОН | 180 Г

Бездрожжевое тесто, вырезка говяжья градации прайм, грибная икра (шампиньон, шиитаке, белые грибы), прошутто, шпинат, соус бордо

ФИЛЕ МИНЬОН ПЕПЕ ВЕРДЕ | 230 Г

Вырезка говяжья градации прайм, соус на основе сливок и зелёного перца, картофельное пюре, грибы вешенки

РИБАЙ С ОВОЦНЫМ СОТЕ | 400 Г

Рибай градации прайм 200 дней кукурузного откорма, брокколи, редис, морковь молодая, цуккини, соус на основе камбоджийского чёрного перца

СТЕЙК ОСЕТРА С ИКОРНЫМ СОУСОМ | 240 Г

Стейк осетрины жареный на гриле, маринованный папоротник, соус на основе рыбного бульона, сливок, щучьей и лососёвой икры

ФИЛЕ СИБАСА С СОУСОМ КОНКАССЕ | 220 Г

Сибас, обжаренный на гриле, соус на основе помидоров конкассе, чеснока, каперсов, оливок, сливочного масла и лука шалот, микс салатов

ФАЛАНГА КРАБА СО СПАРЖЕЙ И СОУСОМ ШАМПАНЬ | 220 Г



Банкетное меню: премиум

22

СТОИМОСТЬ СТОЛА:
300 000 ₽

СРЕДНЯЯ
СТОИМОСТЬ
НА ГОСТЯ (10 чел.):
30 000 ₽





Новая глава

ПОДМОСКОВНЫЕ
ВЕЧЕРА

Д. ЖУКОВКА,
РУБЛЁВО-УСПЕНСКОЕ Ш., Д. 205
+7 (903) 003-35-59

