

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ «КАЗАЧИЙ ХУТОР»



## ЗАКУСКИ

- ▲ Огурчики из дубовой кадки (100 гр.);
- ▲ Бочковые помидоры в чесночном рассоле (100 гр.);
- ▲ Банка бочковых огурцов (500 гр.);
- ▲ Банка бочковых помидоров (500 гр.);
- ▲ Капуста квашеная (100 гр.);
- ▲ Грузди со сметаной и зеленью (70/5/5 мл.);
- ▲ Казачий сырец - сыр запечённый в дровяной печи (100 гр.);
- ▲ Сало домашнее просоленное в березовом соке (100 гр.);
- ▲ Свекла томленая (100гр.);
- ▲ Телячий студень, томленный в печи  
(подаётся с горчицей и хреном) (100/10/10гр.);
- ▲ Телячий язык заливной  
(подаётся с горчицей и хреном) (100/10/10 гр.);
- ▲ Грудинка свиная, подкопченная на соломе (100 гр.);
- ▲ Язык, подкопченный на ольховой щепе (100 гр.);

## ГОРЯЧЕЕ

- ▲ Картофель томленный (200 гр.);
- ▲ Деруны картофельные со сметаной (170/30 гр.);
- ▲ Мясо деревенского цыпленка томленное в огородной тыкве (200 гр.);
- ▲ Домашняя курятина с луковой стружкой (200 гр.);
- ▲ Утка с грушей (200 гр.);
- ▲ Шмат поросенка томленный в печи (200 гр.);
- ▲ Белый амур на яблоках (200 гр.);
- ▲ Судак на капустной подушке (200 гр.);
- ▲ Терпуг на яблоках (200 гр.);
- ▲ Осетр (350 гр.);

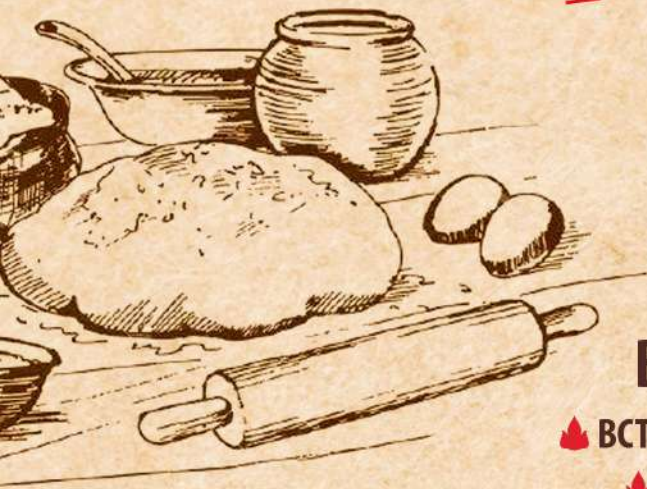
## НАПИТКИ

- ▲ Сбитень свекольный с лесной ягодой (1000 гр.);
- ▲ Взвар яблочно-медовый (1000 гр.);
- ▲ Взвар из шиповника (1000 гр.);
- ▲ Морс клюквенный (1000 гр.);
- ▲ Чай, томленный на диких травах (500 гр.);

## ВЫПЕЧКА И ДЕСЕРТЫ

- ▲ Хлеб пшеничный (100 гр.);
- ▲ Хлеб ржаной (50 гр.);
- ▲ Блинный торт (100 гр.);
- ▲ Яблочный расстегай (500 гр.);
- ▲ Малиновый расстегай (500 гр.);
- ▲ Пирожок с вишней (60 гр.);
- ▲ Пирожок с яблоком (60 гр.);
- ▲ Стеганный пирог с топлеными грибами и луком (500 гр.);
- ▲ Стеганный пирог с тертой капустой и деревенским яйцом (500 гр.);
- ▲ Стеганный пирог с мясом цыпленка и рубленным картофелем (500 гр.);
- ▲ Стеганный пирог начинен луком и картошкой (500 гр.);
- ▲ Стеганный пирог с мясом цыпухи и грибами (500 гр.);
- ▲ Баночка малинового варенья (300 гр.);
- ▲ Баночка вишневого варенья (300 гр.);
- ▲ Варенье малиновое (50 гр.);
- ▲ Варенье вишневое (50 гр.);

# КАЗАЧЬЯ ТРАПЕЗА



## В ПРОГРАММЕ:

- 🔥 ВСТРЕЧИНЫ С УГОЩЕНИЯМИ;
- 🔥 ВОДИНЫ ПО ХУТОРУ;
- 🔥 ТРАПЕЗА (СМ. КУЛИНАРНОЕ РАСПИСАНИЕ);

### Кулинарное расписание на одного гостя:

- 🔥 Разносолы из бочек - капуста, огурцы, помидоры (300 гр.);
  - 🔥 Тарелка свежей зелени (50 гр.);
  - 🔥 Картофель пальчиками томленный (200 гр.);
  - 🔥 Домашняя курятина с луковой стружкой (200 гр.);
  - 🔥 Борщ на телячьих мослах (300 гр.);
- 🔥 Сладкий расстегай с яблоком /малиновым вареньем (100 гр.);
  - 🔥 Хлеб из печи (150 гр.);
  - 🔥 Домашний напиток хреновуха (50 мл.);
  - 🔥 Взвар яблочный, безалкогольный;
  - 🔥 Чай протомлённый на таежных травах;

Вес блюд на одного гостя: 1350 гр.

Минимальный заказ от 10 человек

# АТАМАНСКАЯ ТРАПЕЗА



## В ПРОГРАММЕ:

- 🔥 ВСТРЕЧИНЫ С УГОЩЕНИЯМИ;
- 🔥 ВОДИНЫ ПО ХУТОРУ;
- 🔥 ТРАПЕЗА (СМ. КУЛИНАРНОЕ РАСПИСАНИЕ);

### Кулинарное расписание на одного гостя:

- 🔥 Разносолы из бочек - капуста, огурцы, помидоры (300 гр.);
  - 🔥 Тарелка свежей зелени (15 гр.);
  - 🔥 Картофель пальчиками томленный (200 гр.);
  - 🔥 Шмат поросенка томленный в печи (150 гр.);
- 🔥 Щец на телячьих мослах с добавлением свежей рубленой капусты (350 гр.);
- 🔥 Сладкий расстегай с яблоком /малиновым вареньем (200 гр.);
  - 🔥 Хлеб из печи;
  - 🔥 Домашний напиток хреновуха (50 мл.);
  - 🔥 Взвар яблочный, безалкогольный;
  - 🔥 Чай протомлённый на таежных травах;

Вес блюд на одного гостя: 1215 гр.

Минимальный заказ от 10 человек

# ПРАЗДНИЧНОЕ ПИРШЕСТВО



## В ПРОГРАММЕ:

- 🔥 ВСТРЕЧИНЫ С УГОЩЕНИЯМИ;
- 🔥 ВОДИНЫ ПО ХУТОРУ;
- 🔥 ТРАПЕЗА (СМ. КУЛИНАРНОЕ РАСПИСАНИЕ);
- 🔥 ИГРЫ И ЗАБАВЫ

### Кулинарное расписание на одного гостя:

- 🔥 Хрустящие огурчики из дубовых жбанчиков (100 гр.);
  - 🔥 Капуста квашеная (100 гр.);
- 🔥 Бочковые помидоры в чесночном рассоле (100 гр.);
  - 🔥 Подовый ячменно-ржаной каравай (50 гр.);
  - 🔥 Овсяно-пшеничный каравай (100 гр.);
  - 🔥 Яблоки моченые (50 гр.);
- 🔥 Грибы грузди со сметаной и зеленью (80 гр.);
  - 🔥 Свекла томленая с чесноком (100 гр.);
- 🔥 Телячий студень, томленный в печи (подается с горчицей и хреном) (150/10/10 гр.);
  - 🔥 Сало с чесноком (80 гр.);
  - 🔥 Картошка томленая (200 гр.);
  - 🔥 Шматина – свинина (150 гр.);
  - 🔥 Судак на капусте (150 гр.);
  - 🔥 «Колодец» - блинный торт (150 гр.);
  - 🔥 Стеганный пирог с курицей (100 гр.);
  - 🔥 Взвар из шиповника;
- 🔥 Чай протомлённый на таёжных травах;
- 🔥 Домашний напиток хреновуха (50 мл.)

Вес блюд на одного гостя: 1680 гр.

Минимальный заказ от 10 человек

# КАЗАЧЬЯ ТРАПЕЗА СТЕПАНА РАЗИНА

Реконструкция казачьей трапезы  
атамана войска донского Степана Разина, времен восстания  
1667-1671 годов.



## В ПРОГРАММЕ:

- 🔥 ВСТРЕЧИНЫ С УГОЩЕНИЯМИ;
- 🔥 ВОДИНЫ ПО ХУТОРУ;
- 🔥 ТРАПЕЗА (СМ. КУЛИНАРНОЕ РАСПИСАНИЕ);
- 🔥 ИГРАЕМ В СТАРИННУЮ ЛЮБИМУЮ ЗАБАВУ С. РАЗИНА - «БАБКИ»;
- 🔥 ЗАБАВЫ;

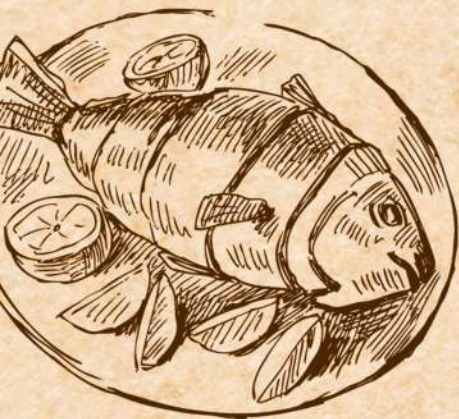
### Кулинарное расписание на одного гостя:

- 🔥 Огурчики из кадок (100 гр.);
- 🔥 Помидоры из бочки в чесночном рассоле (100 гр.);
- 🔥 Капуста квашеная (100 гр.);
- 🔥 Тарелка свежей зелени (50 гр.);
- 🔥 Деруны картофельные со сметаной (200/50 гр.);
- 🔥 Мясо отбивное – свинина, вымоченная в груше (200гр.);
- 🔥 Вареники с капустой со сметаной (150/50 гр.);
- 🔥 Терпуг, запеченный на ольховой щепе (200 гр.);
- 🔥 Пирожки с вишней / с яблоком на опарном тесте (100 гр.);
- 🔥 Овсяно-ржаной и овсяно-пшеничный каравай (150 гр.);
- 🔥 Домашний напиток хреновуха (50 мл.);
- 🔥 Взвар безалкогольный яблочный, протомлённый в печи;
- 🔥 Чай томленный с травами;

Вес блюд на одного гостя: 1450 гр.

Минимальный заказ от 10 человек

# БОЯРСКОЕ ЗАСТОЛЬЕ



## В ПРОГРАММЕ:

- 🔥 ВСТРЕЧИНЫ С УГОЩЕНИЯМИ;
- 🔥 ВОДИНЫ ПО ХУТОРУ;
- 🔥 ТРАПЕЗА (СМ. КУЛИНАРНОЕ РАСПИСАНИЕ);
- 🔥 ИГРЫ И ЗАБАВЫ

### Кулинарное расписание на одного гостя:

- 🔥 Хрустящие огурчики из дубовых жбанчиков (100 гр.);
  - 🔥 Капуста квашеная (100 гр.);
- 🔥 Бочковые помидоры в чесночном рассоле (100 гр.);
  - 🔥 Подовый ячменно-ржаной каравай (50 гр.);
  - 🔥 Овсяно-пшеничный каравай (100 гр.);
  - 🔥 Яблоки моченые (30 гр.);
- 🔥 Грибы грузди со сметаной и зеленью (80 гр.);
  - 🔥 Свекла томленая с чесноком (100 гр.);
  - 🔥 Картошка томленая (200 гр.);
  - 🔥 Телячий язык заливной (100 гр.);
- 🔥 Подкопченнная грудинка свиная (80 гр.);
  - 🔥 Телячьи щечки (150 гр.);
  - 🔥 Белый амур на яблоках (150 гр.);
  - 🔥 «Колодец» - блинный торт (150 гр.);
  - 🔥 Стеганный пирог с курицей (100 гр.);
  - 🔥 Морс клюквенный;
- 🔥 Чай протомлённый на таёжных травах;
- 🔥 Домашний напиток хреновуха (50 мл.)

Вес блюд на одного гостя: 1590 гр.

Минимальный заказ от 10 человек

# ПОХОДНАЯ ТРАПЕЗА ЕРМАКА НА СИБИРЬ

Реконструкция казачьей трапезы  
времен похода на Сибирь  
(1581-1582 годы)



## В ПРОГРАММЕ:

- 🔥 ВСТРЕЧИНЫ С УГОЩЕНИЯМИ;
- 🔥 ВОДИНЫ ПО ХУТОРУ;
- 🔥 ТРАПЕЗА (СМ. КУЛИНАРНОЕ РАСПИСАНИЕ);
- 🔥 ИГРЫ И ЗАБАВЫ ЕРМАКА РАЗВИВАЮЩИЕ ВОИНСКУЮ УДАЛЬ – «СУНДУК», «КУБАНКА», «КАНАТ»;

### Кулинарное расписание на одного гостя:

- 🔥 Капуста квашеная (100 гр.);
- 🔥 Хрустящие огурчики из дубовых жбанчиков (100 гр.);
- 🔥 Бочковые помидоры в чесночном рассоле (100 гр.);
- 🔥 Тарелка свежей зелени (50 гр.);
- 🔥 Жаркое из утки и картофеля, томлёное в русской печи (250гр.);
- 🔥 Наваристая похлёбка из дичи (лось/ косуля/ кабан) с капустной и картофельной стружкой (300 гр.);
- 🔥 Речная подкопчённая на ольховых ветках в печи рыба - судак (200 гр.);
- 🔥 Сладкие расстегаи (с вареньем/яблоками/лесной ягодой) на кефирном тесте (100гр.);
- 🔥 Хлеб опарный подовый из печи (100 гр.);
- 🔥 Хлеб формовой, ржаной (50 гр.);
- 🔥 Домашний напиток хреновуха (50 мл.);
- 🔥 Сбитень безалкогольный на свекольном соке с лесной ягодой;
- 🔥 Чай с таёжными травами;

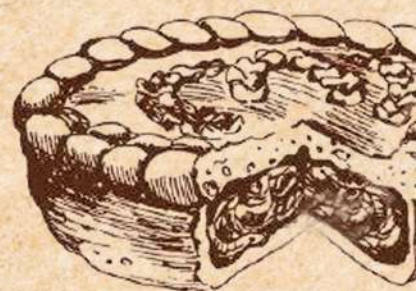
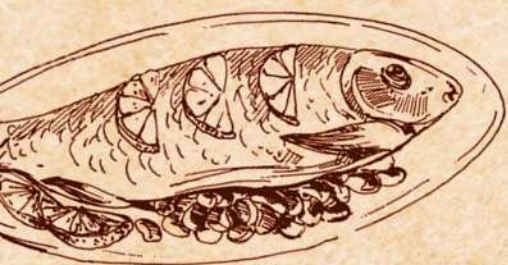
Вес блюд на одного гостя: 1350 гр.

Минимальный заказ от 10 человек

# ЕКАТЕРИНИНСКАЯ ФАВОРИТНАЯ ТРАПЕЗА

Стол Екатерины II отличался изысканностью и разнообразием.

В те годы не только любили, но и умели вкусно поесть. Тем не менее, Екатерина Алексеевна всем деликатесам предпочитала квашеную капусту, причем в любом виде. Особый посол капусты, который сейчас именуется «московским», отличается обилием моркови и отсутствием семян укропа. Именно такую капусту мы подаем в этой трапезе. Одни яства будут сменять другие в правильной последовательности. Вы насладитесь неповторим вкусом каждого блюда, почувствуете прилив сил и с легкостью сможете кружиться в мазурке.



## В ПРОГРАММЕ:

- ▲ ВСТРЕЧИНЫ С УГОЩЕНИЯМИ;
- ▲ ВОДИНЫ ПО ХУТОРУ;
- ▲ ТРАПЕЗА (СМ. КУЛИНАРНОЕ РАСПИСАНИЕ);
- ▲ ПОКАЗ ОДНОЙ ИЗ ЛЮБИМЕЙШИХ ИГР ИМПЕРАТРИЦЫ – «МАКАО»;

### Кулинарное расписание на одного гостя:

- ▲ Капуста квашеная с морковью (100 гр.);
- ▲ Бочковые помидоры в чесночном рассоле (100 гр.);
- ▲ Хрустящие огурчики из дубовых жбанчиков (100 гр.);
- ▲ Тарелка свежей зелени (50 гр.);
- ▲ Томляк - томлёный клубневый картофель (200 гр.);
- ▲ Цыпуха деревенская, мочёная в капустном рассоле, томлёная в луковой стружке (200 гр.);
- ▲ Похлёбка «трактирная» мясистая, рассольная с гречей, на говяжьих мослах (300 гр.);
- ▲ «Екатерининские пальчики» из бычка (150 гр.);
- ▲ Рыба целиковая, подкопчённая на яблочных срезках (200 гр.);
- ▲ Сладкий расстегай с малиной из опарного теста (100 гр.);
- ▲ Подовый овсяно-ржаной каравай на кефирной закваске (150 гр.);
- ▲ Домашний напиток хреновуха (50 мл.);
- ▲ Сбитень безалкогольный на свекольном соке с лесной ягодой;
- ▲ Чай протомлённый на таёжных травах;

Вес блюд на одного гостя: 1650 гр.

Минимальный заказ от 10 человек

# ЗАКАТНАЯ ИМПЕРАТОРСКАЯ ТРАПЕЗА

Императорская трапеза поистине отличается размахом русской души.

Семь перемен блюд, сложенных в идеальную композицию. Время начала таких трапез было строго оговорено – четыре часа пополудни.

За обсуждением историй каждого блюда, которое таит в себе немало тайн, нередко гости засиживались и до заката, поэтому она и называется закатная.



## В ПРОГРАММЕ:

- 🔥 ВСТРЕЧИНЫ С УГОЩЕНИЯМИ;
- 🔥 ВОДИНЫ ПО ХУТОРУ;
- 🔥 ТРАПЕЗА (СМ. КУЛИНАРНОЕ РАСПИСАНИЕ);
- 🔥 ИГРА, КОТОРАЯ РАЗВИВАЛА СТРАТЕГИЧЕСКОЕ МЫШЛЕНИЕ ИМПЕРАТОРОВ - «ХАЛМА»;

### Кулинарное расписание на одного гостя:

- 🔥 Хрустящие огурчики из дубовых жбанчиков (100 гр.);
  - 🔥 Капуста квашеная (100 гр.);
- 🔥 Бочковые помидоры в чесночном рассоле (100 гр.);
  - 🔥 Тарелка свежей зелени (50 гр.);
- 🔥 Картофель пальчиками томленный (200 гр.);
- 🔥 Шматина, вымоченная в капустном рассоле (200 гр.);
- 🔥 Язык телячий с чесноком, натертый грушей (200 гр.);
  - 🔥 Утка с грушей (200 гр.);
- 🔥 Рыба терпуг на яблоках (200 гр.);
  - 🔥 Блинный пирог (150 гр.);
- 🔥 Хлеб на пшеничной опаре из печи (100 гр.);
  - 🔥 Хлеб формовой, ржаной (50 гр.);
- 🔥 Домашний напиток хреновуха (50 мл.);
- 🔥 Сбитень безалкогольный на свекольном соке с лесной ягодой;
- 🔥 Чай протомленный на таёжных травах;

Вес блюд на одного гостя: 1650 гр.

Минимальный заказ от 10 человек

# ХАРИТОНОВСКАЯ ТРАПЕЗА

Реконструкция трапезы  
Харитонов Иван Михайлович -  
Повара семьи Николая II

Пирьы на Руси любили и устраивали их достаточно часто, благо поводов было достаточно: именины, рождение ребенка, свадьба, государственные события, православные праздники.

Пирь был сложным ритуалом, к которому готовились заранее, а царские пирьы поражали своим великолепием.

Важно было все: как садились участники, на каком отдалении от государя, и даже кому из них заранее подавали столовые приборы.



## В ПРОГРАММЕ:

- 🔥 ВСТРЕЧИНЫ С УГОЩЕНИЯМИ;
- 🔥 ВОДИНЫ ПО ХУТОРУ;
- 🔥 ТРАПЕЗА (СМ. КУЛИНАРНОЕ РАСПИСАНИЕ);
- 🔥 ИГРЫ И ЗАБАВЫ;

## Кулинарное расписание на одного гостя:

- 🔥 Императорские помидоры из кадок (100 гр.);
- 🔥 Огурчики из бочки (100 гр.);
- 🔥 Капуста особого посола с морковью (100 гр.);
- 🔥 Тарелка свежей зелени (50 гр.);
- 🔥 Телячий студень, томленный в печи (подается с горчицей и хреном) (150/10/10 гр.);
- 🔥 Похлебка из Лося / Рыбная похлебка (300 мл.);
- 🔥 Поросенок пробитый с грушей, томленный в печи (200 гр.);
- 🔥 Гусиный томляк (200 гр.);
- 🔥 Казачий сырец-сыр, запеченный в дровяной печи (100гр.);
- 🔥 Осётр (200гр.);
- 🔥 Харитоновские сырники со сгущенными сливками (150/50 гр.);
- 🔥 Хлеб подовый из печи (150 гр.);
- 🔥 Домашний напиток хреновуха (50 мл.);
- 🔥 Сбитень на свекольном соке и лесными ягодами;
- 🔥 Чай, томленный в печи на травах;

Вес блюд на одного гостя: 1870 гр.

Минимальный заказ от 10 человек