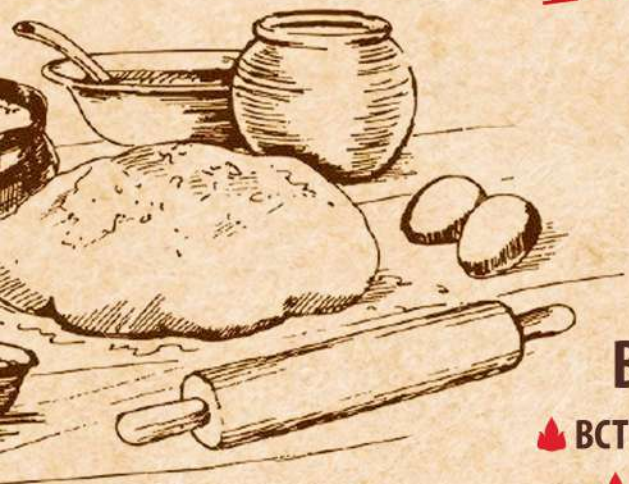


# КАЗАЧЬЯ ТРАПЕЗА



## В ПРОГРАММЕ:

- 🔥 ВСТРЕЧИНЫ С УГОЩЕНИЯМИ;
- 🔥 ВОДИНЫ ПО ХУТОРУ;
- 🔥 ТРАПЕЗА (СМ. КУЛИНАРНОЕ РАСПИСАНИЕ);
- 🔥 ПЕСНИ И ТАНЦЫ ПОД БАЯН;

### 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 (100 гр.);
- 🔥 Домашняя медовуха / вишневка (200 мл.);
- 🔥 Взвар яблочный безалкогольный;
- 🔥 Чай протомлённый на таежных травах;

Блюдов на одного гостя: 1250 гр.

**Стоимость 3500 руб. с человека**

Минимальный заказ от 8 человек



# ПОХОДНАЯ ТРАПЕЗА ЕРМАКА НА СИБИРЬ

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



## В ПРОГРАММЕ:

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

### 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, вымоченный в капустном рассоле (250 гр.);
- 🔥 Сладкие расстегаи (с вареньем/яблоками/лесной ягодой), на кефирном тесте (100гр.);
- 🔥 Хлеб опарный подовый из печи (100 гр.);
- 🔥 Домашняя хреновуха / медовуха / вишневка (300 мл.);
- 🔥 Сбитень безалкогольный на свекольном соку с лесной ягодой;
- 🔥 Чай с таёжными травами;

Блюد на одного гостя: 1350 гр.

**Стоимость 5000 руб. с человека**

Минимальный заказ от 8 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 И ЖИВОЙ МУЗЫКОЙ;
- 🔥 ВОДИНЫ ПО ХУТОРУ;
- 🔥 ТРАПЕЗА (СМ. КУЛИНАРНОЕ РАСПИСАНИЕ);
- 🔥 ПОКАЗ ОДНОЙ ИЗ ЛЮБИМЕЙШИХ ИГР ИМПЕРАТРИЦЫ – «МАКАО»;
- 🔥 ПЕСНИ И ТАНЦЫ ПОД БАЯН;

### 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 срезах (200 гр.);
- 🔥 Сладкий расстегай с малиной из опарного теста (100 гр.);
- 🔥 Подовый овсяно-ржаной каравай на кефирной закваске (100 гр.);
- 🔥 Домашняя хреновуха / медовуха / вишневка (500 мл.);
- 🔥 Сбитень безалкогольный на свекольном соку с лесной ягодой;
- 🔥 Чай протомлённый на таёжных травах;

Блюда на одного гостя: 1500 гр.

**Стоимость 7000 руб. с человека**

Минимальный заказ от 8 человек



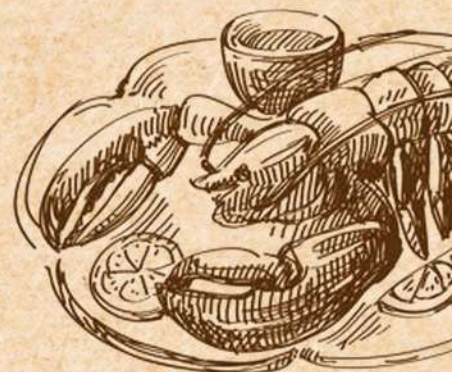
# ХАРИТОНОВСКАЯ ТРАПЕЗА

Реконструкция трапезы  
Харитонов Ивана Михайловича -  
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 сажались участники, на каком отдалении от государя, и даже кому из них заранее подавали столовые приборы.



## В ПРОГРАММЕ:

- 🔥 ВСТРЕЧИНЫ С УГОЩЕНИЯМИ И ЖИВОЙ МУЗЫКОЙ;
- 🔥 ВОДИНЫ ПО ХУТОРУ;
- 🔥 ТРАПЕЗА (СМ. КУЛИНАРНОЕ РАСПИСАНИЕ);
- 🔥 ИГРЫ И ЗАБАВЫ, ПЕСНИ И ТАНЦЫ ПОД БАЯН;

### 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 (150 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.);
- 🔥 Осетр и «раки - наездники» (350 гр.);
- 🔥 Харитоновские сырники со сгущенными сливками (150 гр.);
- 🔥 Хлеб подовый из печи (250 гр.);
- 🔥 Домашняя хреноуха / медовуха / вишневка (500 мл.);
- 🔥 Сбитень на свекольном соку и лесными ягодами;
- 🔥 Чай томленный в печи на травах;

Блюды на одного гостя: 2000 гр.

**Стоимость 9000 руб. с человека**

Минимальный заказ от 8 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 И ЖИВОЙ МУЗЫКОЙ;
- 🔥 ВОДИНЫ ПО ХУТОРУ;
- 🔥 ТРАПЕЗА (СМ. КУЛИНАРНОЕ РАСПИСАНИЕ);
- 🔥 ИГРА, КОТОРАЯ РАЗВИВАЛА СТРАТЕГИЧЕСКОЕ МЫШЛЕНИЕ ИМПЕРАТОРОВ - «ХАЛМА»;
- 🔥 ПЕСНИ И ТАНЦЫ ПОД БАЯН;

### 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 томленый (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 (100 гр.);
- 🔥 Хлеб на пшеничной опаре из печи (100 гр.);
- 🔥 Домашняя хреновуха / медовуха / вишневка (500 мл.);
- 🔥 Сбитень безалкогольный на свекольном соку с лесной ягодой;
  - 🔥 Чай протомлённый на таёжных травах;

Блюда на одного гостя: 1500 гр.

**Стоимость 7000 руб. с человека**

Минимальный заказ от 8 человек



# КАЗАЧЬЯ ТРАПЕЗА СТЕПАНА РАЗИНА

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



## В ПРОГРАММЕ:

- 🔥 ВСТРЕЧИНЫ С УГОЩЕНИЯМИ И ЖИВОЙ МУЗЫКОЙ;
- 🔥 ВОДИНЫ ПО ХУТОРУ;
- 🔥 ТРАПЕЗА (СМ. КУЛИНАРНОЕ РАСПИСАНИЕ);
- 🔥 ИГРАЕМ В СТАРИННУЮ ЛЮБИМУЮ ЗАБАВУ С. РАЗИНА - «БАБКИ»;
- 🔥 ЗАБАВЫ, ПЕСНИ И ТАНЦЫ ПОД БАЯН;

### 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 (250гр.);
- 🔥 Мясо отбивное – свинина, вымоченная в груше (200гр.);
- 🔥 Вареники с капустой со сметаной (150 гр.);
- 🔥 Терпуг запечённый на ольховой щепе (200 гр.);
- 🔥 Пирожки с вишней / с яблоком на опарном тесте (100 гр.);
- 🔥 Овсяно-ржаной и овсяно-пшеничный каравай (100 гр.);
- 🔥 Домашняя хреновуха / медовуха / вишневка (300 мл.);
- 🔥 Взвар безалкогольный яблочный, протомлённый в печи;
- 🔥 Чай томленный с травами;

Блюد на одного гостя: 1350 гр.

**Стоимость 5000 руб. с человека**

Минимальный заказ от 8 человек



# АТАМАНСКАЯ ТРАПЕЗА



## В ПРОГРАММЕ:

- 🔥 ВСТРЕЧИНЫ С УГОЩЕНИЯМИ;
- 🔥 ВОДИНЫ ПО ХУТОРУ;
- 🔥 ТРАПЕЗА (СМ. КУЛИНАРНОЕ РАСПИСАНИЕ);
- 🔥 ПЕСНИ И ТАНЦЫ ПОД БАЯН;

### Кулинарное расписание на одного гостя:

- 🔥 Разносолы из бочек - капуста, огурцы, помидоры (300 гр.);
  - 🔥 Тарелка свежей зелени (50 гр.);
  - 🔥 Картофель пальчиками томленный (200 гр.);
  - 🔥 Шмат поросенка томленный в печи (200 гр.);
  - 🔥 Борщ на телячьих мослах (300 гр.);
- 🔥 Сладкий расстегай с яблоком /малиновым вареньем (100 гр.);
  - 🔥 Домашняя медовуха/вишневка (200 мл);
  - 🔥 Взвар яблочный безалкогольный;
  - 🔥 Чай протомлённый на таежных травах;

Блюда на одного гостя: 1250 гр.

**Стоимость 3500 руб. с человека**

Минимальный заказ от 8 человек