



**EMBARGO**  
*group*

# PORTFOLIO



# СЛОВО О БРЕНД-ШЕФЕ

«

*Когда моя мама готовила, я всегда смотрел и очень хотел научиться. А потом, когда впервые попал на кухню, я точно понял, что хочу жить этим: радовать людей, познать как можно больше и творить!*

»

**ВИТАЛИЙ РЫЖКОВ – НЕ ПРОСТО БРЕНД-ШЕФ С БОЛЬШОЙ БУКВЫ, ОН – ДУША КУХНИ!**

Виталий родился и вырос в Самарканде и, попав на кухню сразу после школы, прошел долгий путь от самых основ до ТОПового Шеф-повара Москвы.

За спиной Виталия более 15 лет работы в лучших ресторанах Москвы и Санкт-Петербурга, таких как Novikov Group и La Magee, крупные проекты с участием первых лиц государства, руководство открытием ресторанов в столице и регионах, сотрудничество с известными Шеф-поварами Бруно Марино и Абдусаттаром Зитуни, а также разработка одного из самых успешных кейтеринговых проектов Москвы.

Без сомнений, пределы творчества маэстро по истине безграничны. Несмотря на впечатляющий послужной список, он не утратил ни страстной любви к своему делу, ни вдохновения для покорения новых вершин.



**EMBARGO**  
group

Виталий РЫЖКОВ  
Бренд-шеф EMBARGO GROUP



# О НАС

**EMBARGO GROUP – МОЛОДОЙ АМБИЦИОЗНЫЙ ПРОЕКТ.**

Наша команда – профессионалы с огромным опытом работы в области ивент менеджмента, ресторанного бизнеса и банкетного обслуживания. Нас объединяет стремление быть первыми, любовь к своему делу и необыкновенное чувство вкуса.

Мы – динамично развивающаяся компания, которая постоянно находится в поиске и активно осваивает новые направления. География нашего творчества не ограничивается только Москвой, а включает в себя проекты в Сочи, Санкт-Петербурге и странах СНГ.

У нас за плечами более 20 лет в ресторанном бизнесе и тысячи успешно проведенных мероприятий. Партнерство с ведущими площадками и ивент-агентствами Москвы и участие в крупнейших гастрономических фестивалях.

Безупречный сервис и разнообразное меню – от кофе-брейков до изысканных банкетов – без сомнения, удовлетворят любой взыскательный вкус. Мы работаем только с самыми качественными продуктами от проверенных поставщиков.

**ПЕРСОНАЛЬНЫЙ ПОДХОД К КАЖДОМУ КЛИЕНТУ И БЕЗУПРЕЧНО ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО ИСПОЛНЕНИЯ ЗАКАЗА – ВОТ НАШ ПРИОРИТЕТ.**



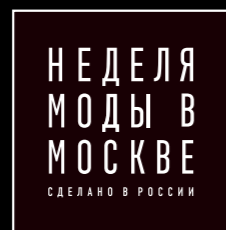
**EMBARGO**  
*group*



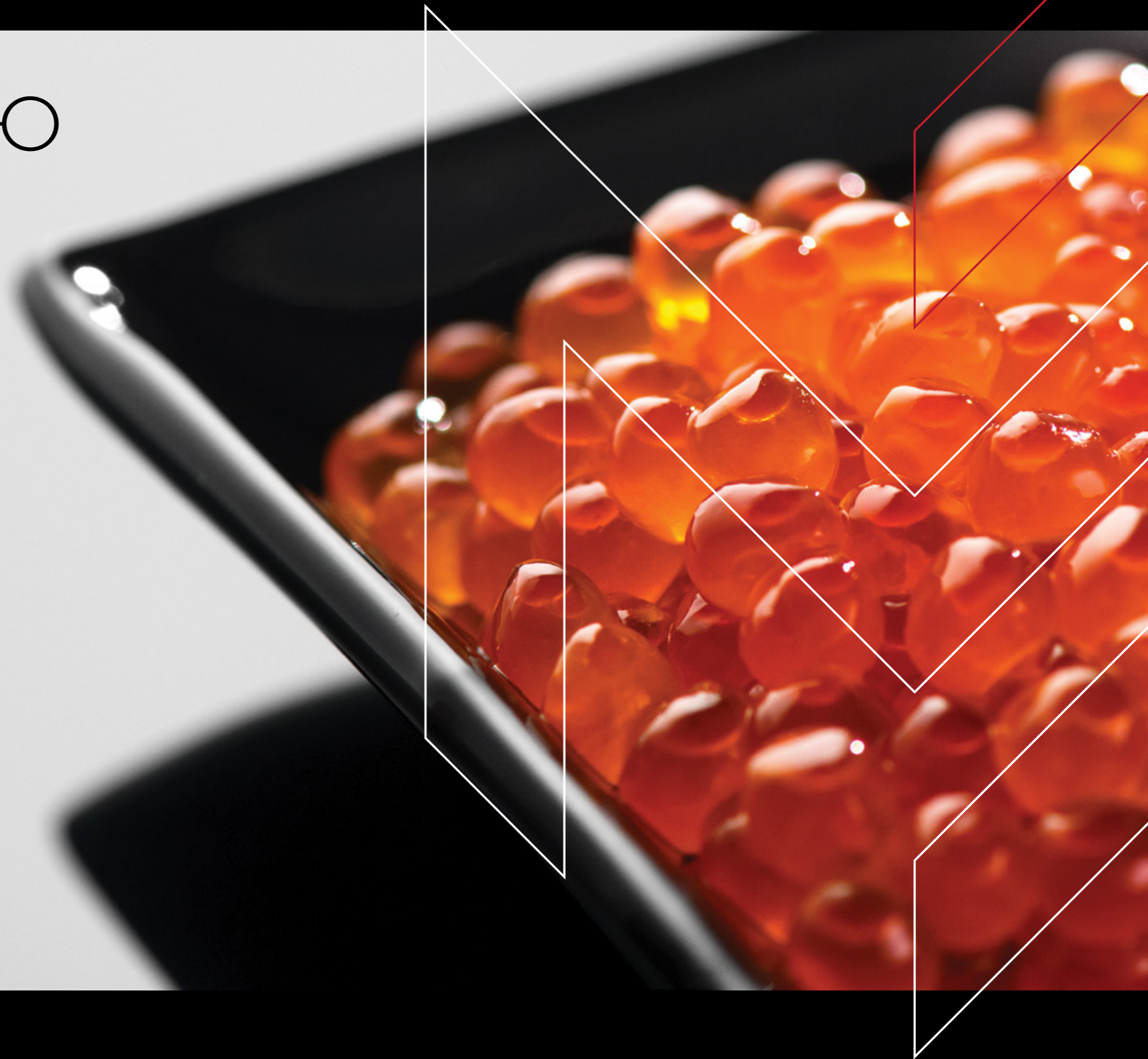
# ПАРТНЕРЫ



# КЛИЕНТЫ



МЕНЮ



**EMBARGO**  
*group*

# МЕНЮ КОФЕ БРЕЙК

## КОФЕ БРЕЙК СТАНДАРТ

Чай, кофе, вода

Сэндвич с курицей и овощами

Сэндвич с ветчиной и сыром

Сэндвич с печеными овощами и свежим шпинатом

Ассорти печенья (*брауни, бискотти, овсяное, финансье*)

## КОФЕ БРЕЙК БИЗНЕС

Чай, кофе, вода

Сэндвич с курицей и овощами

Сэндвич с ветчиной и сыром

Сэндвич со слабосолёным лососем

Брускетта с томатами

Брускетта с домашней баклажанной икрой

Брускетта с подкопчённой мурманской треской

Круассан с шоколадом

Круассан с ванильным кремом

Круассан обычный

Ассорти французских макарунс  
(*ванильный, шоколадный, малиновый, лимонный*)



МЕНЮ  
ФУРШЕТ  
СТАНДАРТ



**EMBARGO**  
*group*

# МЕНЮ ФУРШЕТ • СТАНДАРТ

**БЛЮДА ПОДАЮТСЯ НА ФУРШЕТНЫХ ЛИНИЯХ • 1400 грамм на персону**

## WELCOME

ОФИЦИАНТЫ ПРЕДЛАГАЮТ КАНАПЕ В ОБНОС

Мясные канапе

Рыбные канапе / с морепродуктами

Овощные канапе

## ФУРШЕТ

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

8-10 ВИДОВ НА ВЫБОР

Черноморская хамса на хрустящей гренке

Селедка под шубой

Рыбное ассорти

Оливье с цыплёнком

Мясное ассорти с хреном и горчицей

Салат Цезарь с курицей

Микс салат с куриной печенью и кедровыми орехами

Винегрет

Микс салат со свежими овощами и классической заправкой

Салат из томатов с базиликом

Салат домашний со сметаной

Салат закусочный с маринованными грибами

Овощная тарелка

Рулетки из баклажанов с сыром

Сырное ассорти с виноградом и мёдом

Пирожки с картофелем и грибами

Пирожки с капустой

Пирожки с мясом

Хлебная корзина (с солодом, ржаной, обычный)

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

2 ВИДА РЫБНЫХ И 2 ВИДА МЯСНЫХ БЛЮД НА ВЫБОР

Судак по-московски

Мусс из филе рыб с сыром

Рыбные котлетки с соусом тар-тар

Цыпленок в соусе Карри с жасминовым рисом

Котлеты из индейки

Пожарские котлеты

Заячья лапка тушеная в сметане

Телячья печень с карамелизированным луком и белым вином

Шашлычок из цыплёнка

Шашлычок из свиной вырезки

Баранина томлёная в собственном соку с овощами

Буженина с тушеной капустой

Свиные ребрышки с соусом барбекю

## ГАРНИРЫ

2 ВИДА НА ВЫБОР

Овощи гриль

Картофель запеченный

Пюре картофельное

Рис на пару

## ДЕСЕРТЫ НА ФУРШЕТНЫХ ЛИНИЯХ

Медовик домашний

Наполеон

## ФРУКТЫ НА ФУРШЕТНЫХ ЛИНИЯХ



МЕНЮ  
ФУРШЕТ  
ПРЕМИУМ



**EMBARGO**  
*group*

# МЕНЮ ФУРШЕТ • ПРЕМИУМ

**БЛЮДА ПОДАЮТСЯ НА ФУРШЕТНЫХ ЛИНИЯХ • 1400 грамм на персону**

## WELCOME

ОФИЦИАНТЫ ПРЕДЛАГАЮТ КАНАПЕ В ОБНОС  
ВЫБЕРИТЕ 5-8 ВИДОВ КАНАПЕ

Мильфей с копченым лососем, сыром Филадельфия и семенами кунжута  
Копченый лосось и красная икра на мини-оладье с сыром Филадельфия  
Севиче из мидий  
Шашлычок из розовых креветок и манго  
Слабосоленый лосось с красной икрой на картофельном блинчике  
Бородинский тост с копченым угрем и хреном  
Треска с вялеными помидорами и базиликом на брускетте  
Спринг-ролл с крабом и мятой  
Тартар из копченого лосося в корзиночке из теста брик  
Паштет из морепродуктов с шафраном  
Ажурный блинчик с лососем и сливочным сыром  
Прошутто с дыней на шпажке  
Оливки Аскалано с телятиной  
Рулетики из хамона с козьим сыром, тимьяном и айвой  
Тартар из говядины с бальзамическим кремом на тосте  
Утиный паштет «риетт» на тосте бриошь  
Мини-моцарелла с томатами черри и бальзамической заправкой  
Сыр Грана Подано с виноградом и грецким орехом  
Спринг-ролл с цыпленком и арахисом

## БАНКЕТ

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

8-10 ВИДОВ НА ВЫБОР

Брускетта с томатами и базиликом  
Брускетта с баклажанной икрой  
Брускетта с ростбифом и овощами  
Салат Нисуаз с тунцом  
Цезарь с креветками  
Салат со слабосоленым лососем и печеной свеклой  
Салат из битых огурцов с телячьим языком  
Вителло Тоннато  
Цезарь с перепелкой  
Микс салат с куриной печенью и грецким орехом

Ассорти итальянских колбас  
Салат Капрезе с бальзамической заправкой и соусом песто  
Букет из зеленого салата с медовой заправкой  
Карпаччо из цукини с азиатским соусом  
Карпаччо из цветной капусты с черным трюфелем и трюфельной заправкой  
Ассорти сыров с медом и виноградом  
Киш Лорен с овощами  
Хлебная корзина (чабатта, с солодом, ржаной)

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

4 ВИДА НА ВЫБОР

Ризотто с белыми грибами  
Ризотто с овощами и куркумой  
Филе сибаса в оливково-винном соусе  
Филе дорады на гриле с соусом Гетте  
Филе индейки фаршированное овощами и сыром в сливочном соусе  
Цыпленок на гриле  
Шорт Риб с картофельным пюре  
Молочный козленок по-Тоскански  
Ягненок по-Бургундски  
Телячья печень по-Венециански  
Медальоны из свиной вырезки с цитрусовым соусом и картофельным пюре

## ГАРНИРЫ

Овощи гриль  
Овощи на пару  
Картофель запеченный с розмарином  
Жасминовый рис на пару  
Картофель жареный

## ДЕСЕРТ

Чизкейк классический  
Лимонная тарталетка  
Наполеон  
Медовик  
Панна котта с лесными ягодами  
Ассорти французских макарунс  
Фрукты на фуршетных линиях

# МЕНЮ БАНКЕТ



# МЕНЮ БАНКЕТ

**БЛЮДА ПОДАЮТСЯ НА ФУРШЕТНЫХ ЛИНИЯХ • 1400 грамм на персону**  
**ОБСЛУЖИВАНИЕ НА ВЫБОР: БАНКЕТНАЯ РАССАДКА ИЛИ ФУРШЕТНЫЕ ЛИНИИ**

## WELCOME

### ОФИЦИАНТЫ ПРЕДЛАГАЮТ КАНАПЕ В ОБНОС

Мильфей с копченым лососем, сыром Филадельфия и семенами кунжута  
Копченый лосось и красная икра на мини-оладье с сыром Филадельфия  
Севиче из мидий  
Шашлычок из розовых креветок и манго  
Слабосоленый лосось с красной икрой на картофельном блинчике  
Бородинский тост с копченым угрем и хреном  
Треска с вялеными помидорами и базиликом на брускетте  
Спринг-ролл с крабом и мятой  
Тартар из копченого лосося в корзиночке из теста брик  
Паштет из морепродуктов с шафраном  
Ажурный блинчик с лососем и сливочным сыром  
Прошутто с дыней на шпажке  
Оливки Аскалано с телятиной  
Рулетик из хамона с козьим сыром, тимьяном и айвой  
Тартар из говядины с бальзамическим кремом на тосте  
Утиный паштет «риетт» на тосте бриошь  
Мини-моцарелла с томатами черри и бальзамической заправкой  
Сыр Грана Подано с виноградом и грецким орехом  
Спринг-ролл с цыпленком и арахисом

## БАНКЕТ

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

#### 8-10 ВИДОВ НА ВЫБОР

Брускетта с томатами и базиликом  
Брускетта с баклажанной икрой  
Брускетта с ростбифом и овощами  
Салат с морепродуктами по-Сицилийски  
Салат с камчатским крабом и розовыми томатами  
Салат Нисуаз с тунцом  
Цезарь с креветками

Салат со слабосоленым лососем и печеной свеклой

Салат из битых огурцов с телячьим языком

Вителло Тоннато

Цезарь с перепелкой

Микс салат с куриной печенью и грецким орехом

Ассорти итальянских колбас

Салат Капрезе с бальзамической заправкой и соусом песто

Букет из зеленого салата с медовой заправкой

Карпаччо из цукини с азиатским соусом

Карпаччо из цветной капусты с черным трюфелем и трюфельной заправкой

Ассорти сыров с медом и виноградом

Хлебная корзина (*чиабатта, с солодом, ржаной*)

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

### ВЫБЕРИТЕ ОДИН ВИД

Киш Лорен с овощами, с рыбой, с птицей

Телячья печень по-Венециански

## ГОРЯЧЕЕ

### ВЫБЕРИТЕ ОДИН ВИД РЫБЫ И ОДИН ВИД МЯСА

Филе сибаса в оливково-винном соусе

Стейк из кеты со шпинатом

Шорт Риб с картофелем пюре

Ягненок по-Бургундски с овощами

## ДЕСЕРТ

Ассорти мини пирожных

Чизкейк классический

Лимонная тарталетка

Наполеон

Медовик

Фруктовая ваза 2,5 кг в стол

VIP  
MEHIO



**EMBARGO**  
*group*



# VIP МЕНЮ

## ОБСЛУЖИВАНИЕ НА ВЫБОР: БАНКЕТНАЯ РАССАДКА ИЛИ ФУРШЕТНЫЕ ЛИНИИ

1800 грамм на персону

### WELCOME

#### КАНАПЕ НА ВЫБОР 10-12 ВИДОВ

Мильфей с копченым лососем, сыром Филадельфия и семенами кунжута  
Копченый лосось и красная икра на мини-оладье с сыром Филадельфия  
Севиче из мидий  
Шашлычок из розовых креветок и манго  
Слабосоленый лосось с красной икрой на картофельном блинчике  
Спринг-ролл с крабом и мятой, с креветкой, с цыпленком  
Тартар из копченого лосося в корзиночке из теста брик  
Паштет из морепродуктов с шафраном  
Мини-шашлычок Нисуаз  
Гриссини с лососем и кремом из укропа  
Тост с аргентийской креветкой на белом соусе с зеленью  
Мини-картофель фаршированный черной икрой  
Буше с маринованным лососем, черной икрой и перепелиным яйцом  
Мини-оладье с красной икрой и сливочным кремом  
Мини-оладье с черной икрой и сливочным кремом  
Анчоусы на чесночной гренке  
Мини-салат из лобстера, апельсина, авокадо и миндаля  
Жареный гребешок с муссом из авокадо и кинзы  
Тунец со средиземноморской сальсой  
Гаспачо с морепродуктами  
Тартар из острого тунца с авокадо  
Тартар-дуэт из дорадо и томатами с азиатским соусом  
Мини-салат с крабом  
Копченая осетрина с черной икрой  
Прошутто с дыней на шпажке  
Рулетик из хамона с козьим сыром, тимьяном и айвой  
Тартар из говядины с бальзамическим кремом на тосте  
Утиный паштет «риетт» на тосте бриошь

Жареный ягненок карри с чатни из тропических фруктов  
Флан из фуа-гра под соусом порто в шоте  
Брошетт из сезонных овощей маринованных в соусе песто  
Томаты черри фаршированные сыром рикотта и розмарином  
Томаты черри с сыром моцарелла, оливковым маслом и бальзамиком на шпажке  
Грибы фаршированные овощным рататуюем с сыром пармезан и трюфельным маслом  
Гаспачо с сырным крокетом и луком сибует

### БАНКЕТ

#### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Анчоусы на чесночных гренках  
Тартар из норвежского лосося с огурцом и авокадо  
Тартар из тунца с авокадо  
Тартар из сибаса с вялеными томатами и соусом кимчи  
Тартар из марлина с азиатским соусом  
Тартар из аргентинских креветок  
Севиче из сибаса в классическом стиле  
Севиче из дорадо с апельсином  
Севиче из сибаса по-Азиатски на подушке из овощей  
Карпаччо из тунца с черным трюфелем  
Карпаччо из норвежского лосося со слабосоленым огурцом  
Салат из камчатского краба с тайским манго  
Салат из морепродуктов по-Сицилийски  
Салат Оливье с тигровыми креветками и красной икрой  
Вителло Тоннато с листьями салата  
Карпаччо из мраморной говядины на подушке из листьев рукколы  
Тартар из мраморной говядины с цветками каперсов и маринованными корнишонами

# VIP МЕНЮ

## ОБСЛУЖИВАНИЕ НА ВЫБОР: БАНКЕТНАЯ РАССАДКА ИЛИ ФУРШЕТНЫЕ ЛИНИИ

1800 грамм на персону

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

#### НА ВЫБОР 10- 12 ВИДОВ

- Ассорти итальянских колбас с миксом из оливок
- Салат с ростбифом и печеными овощами
- Прошутто Ди Парма с дыней
- Буррата с томатами, рукколой и бальзамической заправкой
- Моцарелла Капрезе
- Сыр Страчителла с авокадо, розовыми томатами и соусом песто
- Листья салата с копчёной утиной грудкой и карамелизированной сливой, ягодной заправкой
- Ассорти французских, итальянских, швейцарских сыров
- Овощная ваза с букетом из трав и зелени
- Хлебная корзина

### ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

#### НА ВЫБОР 1-2 ВИДА

- Равиоли из филе морских рыб в винном соусе
- Ризотто с белыми грибами и чёрным трюфелем
- Краб в перечном соусе с темпурированными овощами
- Фрикасе из морепродуктов с розовым соусом и черным трюфелем

### ГОРЯЧЕЕ

#### НА ВЫБОР 4 ВИДА

- Филе дикой дорады в соусе фреско
- Филе дальневосточного палтуса в соусе аля натурель
- Дикий сиба с оливково-винном соусе
- Чилийский сиба с мисо-соусом и овощной капонатой
- Филе черной трески в соусе порто
- Филе лосося с соусом берблан и шпинатом

- Татаки из тунца Блю Фин с азиатским соусом
- Филе-миньон в устричном соусе со свежими овощами
- Филе-миньон с белыми грибами и сливочным соусом
- Стейк Рибай на гриле
- Каре ягненка с соусом из красного вина и эстрагоном
- Каре молочного теленка с шалфеем
- Оленина с малиновым соусом
- Перепелка на гриле с сальсой и рукколой
- Утиная грудка с ежевикой
- Фуа-гра с карамельным соусом и зелеными яблоками

### ГАРНИРЫ

#### НА ВЫБОР 4 ВИДА

- Овощи на гриле, на пару
- Спаржа с соусом песто
- Шпинат с чесноком и кедровыми орехами
- Пюре из корня сельдерея и зеленого яблока
- Картофель жареный с белыми грибами
- Картофельное пюре с трюфелем

### ДЕСЕРТ АССОРТИ МИНИ ПИРОЖНЫХ

- Мини-медовик
- Наполеон
- Трио шоколад
- Мини-торт Прага
- Мини-милфей с лесными ягодами
- Меренга с малиной
- Мусс малина-манго
- Ассорти французских макарунс
- Фруктовая ваза
- Лесные ягоды и экзотические фрукты

# КОНТАКТЫ

## БУДЕМ РАДЫ СОТРУДНИЧЕСТВУ С ВАМИ!

*Россия, Москва, Лужнецкая набережная, дом 2/4,  
строение 17, офис 209*

*+7 495 517 77 73*

*info@embargogroup.com*

*www.embargogroup.com*



**EMBARGO**  
*group*

