



Русская деревня «ШУВАЛОВКА»
г. Санкт-Петербург, Санкт-Петербургское шоссе, 111

Тел.: +7(931)980-65-80

+7(964)612-46-51

+7(931)537-84-77

www.shuvalovka.ru

*Всего тридцать минут езды от Санкт-Петербурга по дороге к фонтанам и дворцам Петергофа
– и Вы в настоящей сказке, в Русской деревне «Шуvalовка»!*

2026

БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

от Русской деревни «Шуvalовка»

Банкетное меню от 10 персон*

* минимальное количество порций

Согласование/**уменьшение** количества гостей (порций)
– за 3 дня до начала мероприятия

Увеличение количества гостей (порций) – за сутки

ПРОБКОВОГО СБОРА НЕТ!

Вы привозите на банкет, как алкогольные, так и безалкогольные напитки, в неограниченном количестве.

ФРУКТОВЫЙ СБОР – 1000 РУБ. / ЗА КАЖДЫЕ 3 КГ

Оплатив «Фруктовый сбор», Вы можете привезти на банкет фрукты, наши повара их сервируют и подают на стол.

СЛАДКИЙ СБОР – 2000 РУБ.

Торты заказанные вне нашей пекарни-кондитерской, облагаются сладким сбором.

Сервисный сбор – 10%

Банкетное меню №1

Стоимостью 4 950 руб. на персону

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ – вес (г.)

- Буженина из свиной шеи в медово-горчичном маринаде - 40\10
- Куриный рулет с сыром и шпинатом - 40\10
- Холодец мясной с хреном и горчицей - 80\20
- Свежие огурцы и помидоры с ароматной зеленью - 60\4
- Домашние Соленья - 50\10
- Сало по- домашнему - 40\10
- Домашний хлеб - 50

САЛАТЫ – вес (г.)

- Сельдь под шубой - 80
- Оливье «Царское» (с говядиной) - 80
- Салат с куриной грудкой, опятами и картофелем пай - 80

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (один вариант на персону – на выбор) – вес (г.)

- Шашлык из куриного бедра с картофелем айдахо и Домашней аджикой – 320
- Плетенка из форели и судака на картофельном дранике - 320
- Бифштекс из говядины с картофельным пюре и соусом демиглас - 320

НАПИТОК – вес (мл.)

- Морс клюквенный - 200

Банкетное меню №2

Стоимостью 6 150 руб. на персону

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ – вес (г.)

- Лосось шеф-посола, масляная рыба холодного копчения - 50\15
- Мясное ассорти домашнего приготовления - 40\10
(буженина домашнего приготовления, куриный рулет, отварной телячий язычок)
- Ассорти свежих овощей с зеленью и сметаной - 50\10
- Паштет из куриной печени с карамелизированным луком и кедровыми орешками - 30\16
- Русская закуска с молодым печеным картофелем - 50\10
(ассорти солений, молодой печеный картофель, зеленый лук)
- Маринованные уральские грузди с крымским луком и сметаной - 30\10
- Филе сельди с картофелем шато и маринованным луком - 30\10
- Домашний хлеб - 50

САЛАТЫ – вес (г.)

- Салат с кальмаром авокадо и кунжутно - ореховой заправкой - 80
- Салат Оливье с телячьим язычком - 80
- Салат с теплыми баклажанами, спелыми томатами и творожным сыром – 80

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА (один вариант на персону – на выбор) – вес (гр.)

- Драники картофельные с форелью и сметаной - 120
- Блинчики с мясом под сырной корочкой - 120

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (один вариант на персону – на выбор) – вес (г.)

- Шашлык из свиной шеи с молодым печеным картофелем и томатным соусом - 350
- Филе судака с печеными овощами и соусом песто - 350
- Куриная грудка су-вид с полбой, овощами и сырным муссом - 350

НАПИТОК – вес (мл.)

- Морс клюквенный - 200

Банкетное меню №3

Стоимостью 7 350 руб. на персону

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ – вес (г.)

- Рыбное ассорти - 60\15
(лосось с\с, палтус х. к, жареные миноги, скумбрия пряного посола)
- Мясное ассорти домашнего приготовления - 50\10
(буженина домашнего приготовления, утиное маigre, телячий язычок, ростбиф из говяжьей вырезки)
- Ассорти свежих овощей с зеленью и сметаной - 60\10
- Паштет из куриной печени с карамелизированным луком и кедровыми орешками - 30\16
- Рулетики из баклажан с творожным сыром и кедровыми орешками - 40\5
- Маринованные уральские грузди с крымским луком и сметаной - 30\10
- Ассорти сыров с медом и орехами - 60\10
- Домашний хлеб - 50

САЛАТЫ – вес (г.)

- Салат с лососем с\с, авокадо и цитрусовой заправкой - 80
- Салат с ростбифом, молодым картофелем и перчиками фаршированными сыром - 80
- Салат с печеной свеклой, молодым картофелем и куриной грудкой в специях тандури – 80

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА (один вариант на персону – на выбор) – вес (гр.)

- Драники картофельные с форелью и сметаной - 150
- Перепёлка на мангале с грибным соусом - 150

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (один вариант на персону – на выбор) – вес (г.)

- Люля из баранины с молодым картофелем и домашней аджикой - 350
- Палтус гриль с брокколи, брюссельской и цветной капустой, под сливочным соусом - 350
- Утиная грудка со спаржей, печеным яблоком и брусничным соусом - 350

НАПИТОК – вес (мл.)

- Морс клюквенный - 200

Банкетное меню №4

Стоимостью 8 850 руб. на персону

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ – вес (г.)

- Рыбное ассорти - 60\15
(лосось с\с, палтус х. к, муксун слабой соли, угорь, таргалетка с красной икрой)
- Ассорти мясных деликатесов - 60\10
(Сыровяленая оленина, утиное маigre, телячий язычок, ростбиф из говяжьей вырезки)
- Ассорти свежих овощей с зеленью и чесночным соусом - 60\10
- Балтийская килька на ржаном тосте - 20\10
- Паштет в яблочной глазури - 40\5
- Закуска под вино - 60\10
(маринованные артишоки, оливки, маслины, вяленые томаты, перчики фаршированные сыром, руккола, трисини)
- Маринованные уральские грузди с крымским луком и сметаной - 30\10
- Ассорти сыров с медом и орехами - 60\10
- Домашний хлеб - 50

САЛАТЫ – вес (г.)

- Салат с морепродуктами и кунжутно - ореховым соусом - 80
- Салат с мясом северного оленя и маринованными опятами - 80
- Салат с утиной грудкой, яблоком, сельдереем и апельсинами – 80

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА (один вариант на персону – на выбор) – вес (гр.)

- Гребешок дальневосточный с грибным муссом - 150
- Перепёлка на мангале с грибным соусом – 150

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (один вариант на персону – на выбор) – вес (г.)

- Каре ягненка с гранатовым соусом пармезаном, зеленью и фисташками - 350
- Стейк лосось с овощами гриль и огуречным соусом - 350
- Филе северного Оленя с картофельным кремом и брусничным соусом - 350
- Ассорти из мясных блюд (не порционная подача - общее блюдо (садж) для всех)
(Шашлык из кусковой баранины, куриного филе, люля из баранины и телятины, свиной шен и лосося)

НАПИТОК – вес (мл.)

- Морс клюквенный - 200

СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Гастрономические премьеры от шефа

(Стоимость указана за 1 кг готового блюда)

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА

- Стерлядь фаршированная айвой с соусом «Дижонским» 4 500 р.
- Стерлядь фаршированная лососем, судаком и креветками 4 500 р.
- Стерлядь фаршированная овощами 4 500 р.
- Судак фаршированный овощами 2 200 р.
- Судак фаршированный лососем и судаком 3 100 р.
- Щука фаршированная овощами 2 200 р.
- Щука фаршированная лососем и судаком 3 100 р.
- Форель фаршированная лососем и судаком 4 000 р.
- Кура, фаршированная грибами и овощами 2 200 р.
- Кура, фаршированная черносливом и курагой 2 200 р.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- Стерлядь запеченная на мангале 4 500 р.
- Утка фаршированная куриным филе, курагой и черносливом 2 100 р.
- Гусь фаршированный куриным филе, курагой и черносливом 2 200 р.
- Нога барашка томленая с молодым картофелем 5 500 р.
(Минимальный вес 4 кг)
- Молочный поросенок фаршированный гречей и белыми грибами 4 500 р.
(Минимальный вес 5 кг)

БЛЮДА В ДОПОЛНЕНИЕ К БАНКЕТНОМУ МЕНЮ

(Данные блюда доступны, только при заказе любого из вариантов банкетного меню)

Минимальный заказ – 10 порций

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Лосось шеф-посола, масляная рыба холодного копчения - 50\15 г **390 р.**
- Мясное ассорти домашнего приготовления - 40\10 г **190 р.**
(буженина домашнего приготовления куриный рулет, отварной телячий язычок)
- Паштет из куриной печени с карамелизир. луком и кедровыми орешками - 30\16 г **190 р.**
- Русская закуска с молодым печеным картофелем - 50\10 г **130 р.**
(ассорти солений, молодой печеный картофель, зеленый лук)
- Маринованные уральские грузди с крымским луком и сметаной - 30\10 г **290 р.**
- Филе сельди с картофелем шато и маринованным луком - 30\10 г **290 р.**
- Рыбное ассорти с миногами - 60\15 г **450 р.**
(лосось с\с, палтус х. к, жареные миноги, скумбрия пряного посола)
- Мясное ассорти домашнего приготовления с утиным магре - 50\10 г **370 р.**
(буженина домашнего приготовления, утиное магре, телячий язычок, ростбиф из говяжьей вырезки)
- Рулетики из баклажан с творожным сыром и кедровыми орешками - 40\5 г **150 р.**
- Ассорти сыров с медом и орехами - 60\10 г **450 р.**
- Рыбное ассорти с муксуном - 60\15 г **750 р.**
(лосось с\с, палтус х.к, муксун слабой соли, угорь, тарталетка с красной икрой)
- Ассорти мясных деликатесов с сыровяленой олениной - 60\10 г **530 р.**
(сыровяленая оленина, утиное магре, телячий язычок, ростбиф из говяжьей вырезки)
- Ассорти свежих овощей с зеленью и чесночным соусом - 60\10 г **110 р.**
- Балтийская килька на ржаном тосте - 20\10 г **70 р.**
- Паштет в яблочной глазури - 40\5 г **230 р.**
- Закуска под вино - 60\10 г **290 р.**
(маринованные артишоки, оливки, маслины, вяленые томаты, перчики фаршированные сыром, руккола, грисини)
- Буженина из свиной шеи в медово-горчичном маринаде - 40\10 г **190 р.**
- Куриный рулет с сыром и шпинатом - 40\10 г **190 р.**
- Холодец мясной с хреном и горчицей - 80\20 г **190 р.**
- Домашние Соленья - 50\10 г **190 р.**
- Сало по - домашнему - 40\10 г **210 р.**

САЛАТЫ

- Сельдь под шубой – 80 г **210 р.**
- Оливье «Царское» (с говядиной) – 80 г **210 р.**
- Салат с куриной грудкой, опятами и картофелем пай – 80 г **210 р.**
- Салат с Кальмаром авокадо и кунжутно - ореховой заправкой – 80 г **270 р.**
- Салат Оливье с телячьим языком – 80 г **270 р.**
- Салат с хрустящими баклажанами, бакинскими томатами и творожным сыром – 80 г ... **210 р.**
- Салат с морепродуктами и кунжутно - ореховым соусом – 80 г **350 р.**
- Салат с мясом северного оленя и маринованными опятами – 80 г **350 р.**
- Салат с утиной грудкой яблоком, сельдереем и апельсинами – 80 г **210 р.**
- Салат с лососем с\с с авокадо и цитрусовой заправкой – 80 г **390 р.**
- Салат с ростбифом, картофелем и фаршированными сыром перчиками – 80 г **390 р.**
- Салат с печеной свеклой, картофелем и куриной грудкой в специях тандури – 80 г **210 р.**

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Гребешок дальневосточный с грибным муссом – 150 г **750 р.**
- Перепёлка на мангале с грибным соусом - 150 г **550 р.**
- Блинчики с мясом под сырной корочкой - 120 г **290 р.**
- Драники картофельные с форелью и сметаной - 120 г..... **590 р.**

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- Каре ягненка с гранатовым соусом пармезаном, зеленью и фисташками – 350 г **1700 р.**
- Стейк из лосося с овощами гриль и огуречным соусом – 350 г **2450 р.**
- Филе северного Оленя с картофельным кремом и брусничным соусом – 350 г **1500 р.**
- Филе трески с овощами гриль с соусом голландез(яично-масляный соус) – 350 г **1500 р.**
- Бифштекс из говядины с картофельным пюре и соусом демиглас – 350 г **1300 р.**
- Щечки говяжьи с картофельным кремом и соусом демиглас – 350 г **1300р.**
- Филе судака с печеными овощами и соусом песто – 350 г **1500 р.**
- Куриная грудка су-вид с полбой, овощами и сырным муссом – 350 г **990 р.**
- Палтус гриль с брокколи, брюссельской и цветной капустой под слив. соусом – 350 г **2100 р.**
- Утиная грудка с спаржей печеным яблоком и брусничным соусом - 350 г **2100 р.**
- Люля из баранины с молодым картофелем и домашней аджикой – 350 г **1090 р.**
- Шашлык из куриного бедра с картофелем айдахо и Домашней аджикой – 350 г **1100 р.**
- Шашлык из свиной шеи с молодым печеным картофелем и томатным соусом – 350 г **1200 р.**
- Шашлык из телятины с молодым картофелем – 350 г **1250 р.**
- Шашлык из баранины со свежими овощами – 350 г **1300 р.**
- Шашлык из лосося с печеными овощами – 350 г **2100 р.**

СВЕЖАЯ ВЫПЕЧКА К ВАШЕМУ СТОЛУ

(ПИРОГИ И ПИРОЖКИ ВЫПЕЧЕННЫЕ В НАШЕЙ ПЕКАРНЕ)

ПИРОГИ

ВЕС ОДНОГО ПИРОГА – 1 КГ (8 КУСОЧКОВ)

ЗАКАЗ НА ПИРОГИ ОФОРМЛЯЕТСЯ НЕ МЕНЕЕ, ЧЕМ ЗА СУТКИ

- С грибами томленными в сливках 1300 р.
- С рыбой лососевых пород 2000 р.
- Курник 1600 р.
- С мясом фермерским 1600 р.
- С картофелем и грибами 1200 р.
- С капустой жареной 1000 р.
- С картофелем и луком золотистым 1000 р.
- С яблоком 1200 р.
- С яблоком и брусникой 1300 р.
- С черной смородиной 1200 р.
- С грушей 1000 р.
- С вишней 1200 р.

ПИРОЖКИ

ВЕС ОДНОГО ПИРОЖКА – 60 г

СВЕЖИЕ ПИРОЖКИ ВСЕГДА В НАЛИЧИИ В НАШИХ ЗАВЕДЕНИЯХ

- С грибами томленными в сливках 100 р.
- С рыбой лососевых пород 100 р.
- С мясом фермерским 100 р.
- С капустой жареной 100 р.
- С картофелем и луком золотистым 100 р.
- С яблоком 100 р.
- С яблоком и брусникой 100 р.
- С ягодами 100 р.