



БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ от Русской деревни “Шуваловка”





БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №1

Стоимость 5 500 руб.
на персону

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

вес/гр

Рыбное ассорти

(лосось с/с, клякач х/к, угорь, лимон)

90/17

Мясное ассорти

(сальтисон из рульки поросы, куриный рулет, язык, сало, подается с хреном)

110/15

Овощное ассорти

(помидоры, огурцы, редис, зелень)

100/3

Домашние соленья

(огурцы маринованные, помидоры маринованные, капуста пряная, морковь пряная)

60/1

Рулеты баклажановые

(помидор, завернутый в обжаренный баклажан, с майонезом и чесноком)

60/2

Мясной «Сыр» из мяса индейки

(ветчина с начинкой из сыра, чеснока и майонеза)

60/2

Хлебная корзина

70

САЛАТЫ

вес/гр

(3 салата на выбор, банкетная (общая) подача в стол)

Салат из тыквы печеной с креветками

100

Сельдь под Шубой

100

Салат Оливье «Царское»

100

Салат с куриной грудкой, опятами и картофелем пай

100

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

вес/гр

одно или два (50/50) блюда на выбор

Деруны из картофеля с лососем

120/3

Баклажаны печеные с помидорами и сыром белым

150/30

Картошечка печеная с тыквой, с нежным кремом из сыра и щучьей икрой

170/40

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

вес/гр

общий вес мясных блюд 200/50

Мясное ассорти в садже:

Шашлык из куриного филе

Шашлык из свиной шеи

Люля-кебаб из баранины и телятины

ГАРНИРЫ

вес/гр

на выбор или (50/50)

Овощи на гриле

150

Картофель «Айдахо»

150

НАПИТКИ

вес/мл

на выбор или (50/50)

Морс домашний

500

Вода без газа

500

Чай черный «Ассам»

200

ОБЩИЙ ВЕС МЕНЮ НА ОДНУ ПЕРСОНУ

гр/мл

Блюда (итоговый вес зависит от выбранного варианта горячей закуски)

от 1 413

Напитки

1 200



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №2

Стоимость 6 000руб.
на персону

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рыбное ассорти

(лосось с/с, клыкач х/к, угорь, лимон)

Мясное ассорти

(сальтисон из рульки поросы, куриный рулет, язык, сало, подается с хреном)

Овощное ассорти

(помидоры, огурцы, редис, зелень)

Домашние соленья

(огурцы маринованные, помидоры маринованные, капуста пряная, морковь пряная)

Рулеты баклажановые

(помидор, завернутый в обжаренный баклажан, с майонезом и чесноком)

Мясной «Сыр» из мяса индейки

(ветчина с начинкой из сыра, чеснока и майонеза)

Ассорти из сыров медом подслащенные

(сыры: домашний, чеддер, пармезан, козий, мед и орехи)

Черри, фаршированные сырным муссом

Хлебная корзина

вес/гр

100/17

110/15

100/3

60/1

70/2

60/2

70/15

70/5

70

САЛАТЫ

(3 салата на выбор, банкетная (общая) подача в стол вес (гр.))

Салат с авокадо и креветками

Сельдь под Шубой

Салат Оливье «Царское»

Салат из теплых баклажанов с помидорами, сыром «Фета» и луком красным

Теплый салат из печенок куриных

с малиновым соусом и кедровыми орехами

вес/гр

100

100

100

100

100

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

одно или два (50/50) блюда на выбор)

Деруны из картофеля с лососем

Баклажаны печеные с помидорами и сыром белым

Картошечка печеная с тыквой, с нежным кремом из сыра и щучьей икрой

вес/гр

150/3

150/30

170/40

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

общий вес мясных блюд 200/50

Мясное ассорти в садже:

Шашлык из куриного филе

Шашлык из свиной шеи

Люля-кебаб из баранины и телятины

Шашлык из телятины

вес/гр

ГАРНИРЫ

на выбор или (50/50)

Овощи на гриле

Картофель «Айдахо»

вес/гр

150

150

НАПИТКИ

на выбор или (50/50)

Морс домашний

Вода без газа

Чай черный «Ассам»

вес/мл

500

500

200

ОБЩИЙ ВЕС МЕНЮ НА ОДНУ ПЕРСОНУ

Блюда (итоговый вес зависит от выбранного варианта горячей закуски)

Напитки

гр/мл

от 1 623

1 200

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №3

Стоимость 6 500руб.
на персону

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рыбное ассорти

(лосось с/с, клякч х/к, угорь, лимон)

Мясное ассорти

(сальтисон из рульки поросы, куриный рулет, язык, сало, подается с хреном)

Овощное ассорти

(помидоры, огурцы, редис, зелень)

Домашние соленья

(огурцы маринованные, помидоры маринованные, капуста пряная, морковь пряная)

Рулеты баклажановые

(помидор, завернутый в обжаренный баклажан, с майонезом и чесноком)

Грибы маринованные

Ассорти из сыров медом подслащенные

(сыры: домашний, чеддер, пармезан, козий, мед и орехи)

Маслины/оливки

Хлебная корзина

Фруктовая корзина

Рулет из судака Ладожского

Сельдь "по-русски" (сельдь с картофелем)

вес/гр

100/17

100/15

100/3

60/1

70/2

70/15

70/15

20

100

100/2

70/12

60/15

САЛАТЫ

(3 салата на выбор, банкетная (общая) подача в стол) вес (гр.)

Салат с куриной грудкой, опятами и картофелем пай

Сельдь под Шубой

Салат Оливье «Царское»

Салат из тыквы печеной с креветками

Салат из теплых баклажанов с помидорами, сыром «Фета» и луком красным

Теплый салат из печенок куриных

с малиновым соусом и кедровыми орехами

вес/гр

100

100

100

100

100

100

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

одно или два (50/50) блюда на выбор

Деруны из картофеля с лососем

Баклажаны печеные с помидорами и сыром белым

Картошечка печеная с тыквой, с нежным кремом из сыра и щучьей икрой

вес/гр

120/3

150/30

170/40

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

общий вес мясных блюд 200/50

Мясное ассорти в садже:

Шашлык кусковой из барашка

Шашлык из куриного филе

Шашлык из свиной шеи

Люля-кебаб из баранины и телятины

Шашлык из телятины

Шашлык из лосося

вес/гр

ГАРНИРЫ

на выбор или (50/50)

Овощи на гриле

Картофель «Айдахо»

вес/гр

150

150

НАПИТКИ

на выбор или (50/50)

Морс домашний

Вода без газа

Чай черный «Ассам»

вес/мл

500

500

200

ОБЩИЙ ВЕС МЕНЮ НА ОДНУ ПЕРСОНУ

Блюда (итоговый вес зависит от выбранного варианта горячей закуски)

Напитки

гр/мл

от 1 840

1 200



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №4

Стоимость 6 500руб.
на персону

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рыбное ассорти

(лосось с/с, клыкчак х/к, угорь, лимон)

вес/гр

100/17

Мясное ассорти

(сальтисон из рульки поросы, куриный рулет, язык, сало, подается с хреном)

120/15

Овощное ассорти

(помидоры, огурцы, редис, зелень)

100/3

Домашние соленья

(огурцы маринованные, помидоры маринованные, капуста пряная, морковь пряная)

60/1

Рулеты баклажановые

(помидор, завернутый в обжаренный баклажан, с майонезом и чесноком)

60/2

Грибы маринованные

70/15

Ассорти из сыров медом подслащенные

(сыры: домашний, чеддер, пармезан, козий, мед и орехи)

60/15

Хлебная корзина

100

САЛАТЫ

(3 салата на выбор, банкетная (общая) подача в стол) вес (гр.)

вес/гр

Салат с куриной грудкой, опятами и картофелем пай 100

Сельдь под Шубой 100

Салат Оливье «Царское» 100

Салат из тыквы печеной с креветками 100

Салат из теплых баклажанов с помидорами, сыром «Фета» и луком красным 100

Теплый салат из печенок куриных с малиновым соусом и кедровыми орехами 100

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

одно или два (50/50) блюда на выбор)

вес/гр

Деруны из картофеля с лососем 150/3

Баклажаны печеные с помидорами и сыром белым 150/30

Картошечка печеная с тыквой, с нежным кремом из сыра и шучьей икрой 170/40

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

на выбор)

вес/гр

Форель радужная чиненная овощами и запеченная в фольге 1 шт.

(грибы, лук, морковь, картофель, майонез)

Стейк из птицы с грибным соусом и овощами гриль 150/120/30

Свинина, запеченная с грибочками и сыром с отварным картофелем 150/120

НАПИТКИ

на выбор или (50/50)

вес/мл

Морс домашний 500

Вода без газа 500

Чай черный «Ассам» 200

ОБЩИЙ ВЕС МЕНЮ НА ОДНУ ПЕРСОНУ

гр/мл

Блюда (итоговый вес зависит от выбранного варианта горячей закуски) от 1 623

Напитки 1 200

СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Гастрономические премьеры от шефа

стоимость за 1 кг (руб.)

**Стерлядка молодая, чиненая фруктом южным
с соусом заморским** 4 500

(Стерлядь фаршированная айвой с «Дижонским» соусом, от 1 кг)

Судак «Ладожский», чиненый овощами разными 2 500

(Судак фаршированный овощами)

**Щука фаршированная по-местечковому,
маслом и цитрусом сдобренная** 2 500

(Щука фаршированная овощами, украшенная маслицем и лимончиком)

**Крюки из ягненка верченые, с овощным
приготовлением, да взваром травяным** 5 000

(Ножка барашка томленая в печи с овощами и травами)

**Молочный поросенок
фаршированный гречей** 4 000

(Поросенок фаршированный гречей, от 5 кг)

**Кура целая, грибами чиненная,
диковинно поданная** 2 200

(Кура фаршированная грибочками и овощами)

**Кура целая, чиненная сливами
черными и фруктом южным** 2 200

(Кура фаршированная черносливом и курагой)

**Каша рисовая с тукмачами да мясом,
в казане томленая** 2 200

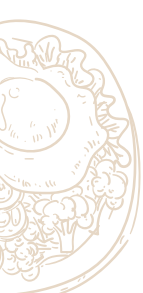
(Плов «Узбекский» с барашком или говядиной на выбор)



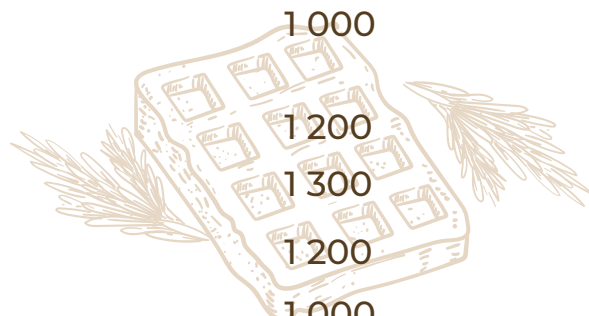
ДОМАШНЯЯ ВЫПЕЧКА К ВАШЕМУ СТОЛУ

Пироги - 1 кг (8 кусочков)

стоимость, руб.



Курник	1 600
С грибочками, томленными в сливках	1 600
С рыбой лососевых пород	2 000
С мясом фермерским	1 600
С картошечкой и грибочками	1 200
С капусткой жареной	1 000
С картошечкой протертой, да лучком золотистым	1 000
С картошечкой протертой, да лучком золотистым	1 000
С яблочком наливным	1 200
С яблочком и брусничкой	1 300
С черной смородиной	1 200
С грушей сочной	1 000
С вишней спелой	1 200
С брусникой	1 200



Пирожки - 60 г (1 шт.)

стоимость: 100 руб.

- С рыбой лососевых пород
 - С мясом фермерским
 - С картошкой и луком золотистым
 - С капустой жареной
 - С грибами, томленными в сливках
 - С ягодами спелыми
 - С брусникой и яблоком
- 



БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

от Русской деревни

“Шуваловка”

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

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.

СЕРВИСНЫЙ СБОР + 10%

ПРОБКОВОГО СБОРА НЕТ!

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

