



ШУВАЛОВКА
РУССКАЯ ДЕРЕВНЯ

НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ 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



5 500 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

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

САЛАТЫ (80 гр. на человека)

- ◆ Сельдь под шубой
- ◆ Салат Оливье «Царское»
- ◆ Салат с куриной грудкой, опятами и картофелем пай

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

(на выбор, 320 гр. на человека)

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

Морс домашний 200 гр. на человека

Домашний хлеб 50 гр. на человека

Общий выход на человека по весу 1190 гр.

6 600 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- ◆ Лосось шеф-посола, масляная рыба холодного копчения (50\15 гр.)
- ◆ Мясное ассорти домашнего приготовления
(Буженина домашнего приготовления, куриный рулет, отварной телячий язычок) (40\10 гр.)
- ◆ Ассорти свежих овощей с зеленью и сметаной (50\10 гр.)
- ◆ Паштет из куриной печени с карамелизированным луком и кедровыми орешками (30\16 гр.)
- ◆ Русская закуска с молодым печеным картофелем (50\10 гр.)
(Капуста квашеная, малосольные огурцы, томаты, соленые огурцы, маринованный чеснок, молодой картофель жареный, зеленый лук)
- ◆ Маринованные уральские грузди с крымским луком и сметаной (30\10 гр.)
- ◆ Филе сельди с картофелем шато и маринованным луком (30\10 гр.)

САЛАТЫ (80 гр. на человека)

- ◆ Салат с Кальмаром авокадо и кунжутно-ореховой заправкой
- ◆ Салат Оливье с телячьим языком
- ◆ Салат с хрустящими баклажанами, бакинскими томатами и творожным сыром

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА НА ВЫБОР (120 гр.)

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

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР 350ГР (280р)

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

Морс домашний 200 гр на человека

Домашний хлеб 50 гр на человека

Общий выход на человека по весу 1321 гр.

7 700 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

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

САЛАТЫ (80 гр. на человека)

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

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА НА ВЫБОР (150 гр.)

- ◆ *Перепёлка на мангале с грибным соусом*
- ◆ *Драники с лососем и сметаной*

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (на выбор, 350 гр.)

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

Морс домашний 200 гр на человека

Домашний хлеб 50 гр на человека

Общий выход на человека по весу 1396 гр.

8 800 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

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

САЛАТЫ (80 гр. на человека)

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

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА НА ВЫБОР (150 гр.)

- ◆ **Гребешок дальневосточный с грибным муссом**
- ◆ **Перепёлка на мангале с грибным соусом**

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (на выбор, 350 гр.)

- ◆ **Каре ягненка баранины с гранатовым соусом пармезаном, зеленью и фисташками**
- ◆ **Стейк лосось с овощами гриль и огуречным соусом**
- ◆ **Филе северного Оленя с картофельным кремом и брусничным соусом**
- ◆ **Садж (не порционная подача блюд для всех)**
(Шашлык из кусковой баранины, куриного филе, люля из баранины и телятины, свиной шеи и лосося)

Морс домашний 200 гр. на человека

Домашний хлеб 50 гр. на человека

Общий выход на человека по весу 1460 гр.

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ БЛЮДА

МИНИМАЛЬНЫЙ ЗАКАЗ ОТ 10 ШТ.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- ◆ **Рыбный дуэт (лосось шеф-посола, масляная рыба холодного копчения)** (50\15 гр.) 390 руб.
- ◆ **Мясное ассорти с куриным рулетом** (40\10 гр.) 190 руб.
(Буженина домашнего приготовления, куриный рулет, отварной телячий язычок)
- ◆ **Паштет из куриной печени с карамелизированным луком и кедровыми орешками** (30\16 гр.) 190 руб.
- ◆ **Русская закуска с молодым печеным картофелем** (50\10 гр.) 130 руб.
- ◆ **Маринованные уральские грузди с крымским луком и сметаной** (30\10 гр.)
- ◆ **Филе сельди с картофелем шато и маринованным луком** (30\10 гр.) 290 руб.
- ◆ **Рыбное ассорти с миногами (лосось с\с, палтус х.к, жареные миноги, скумбрия пряного посола),** (60\15 гр.) 450 руб.
- ◆ **Мясное ассорти домашнего приготовления с утиным маigre** (50\10 гр.) 370 руб.
(Буженина домашнего приготовления, утиное маigre, телячий язычок, ростбиф из говяжьей вырезки)
- ◆ **Рулетики из баклажан с творожным сыром и кедровыми орешками** (40\5 гр.) 150 руб.
- ◆ **Ассорти сыров с медом и орехами** (60\10 гр.) 450 руб.
- ◆ **Рыбное ассорти с муксуном**
(лосось с\с, палтус х.к, муксун слабой соли, угорь, тарталетка с красной икрой), (60\15 гр.) 750 руб.
- ◆ **Мясное ассорти с сыровяленной олениной** (60\10 гр.) 530 руб.
(Сыровяленая оленина, утиное маigre, телячий язычок, ростбиф из говяжьей вырезки)
- ◆ **Ассорти свежих овощей с зеленью и чесночным соусом** (60\10 гр.) 110 руб.
- ◆ **Балтийская килька на ржаном тосте** (20\10 гр.) 70 руб.
- ◆ **Паштет в яблочной глазури** (40\5 гр.) 230 руб.

◆ **Закуска под вино**

(маринованные артишоки, оливки, маслины, вяленые томаты, перчики фаршированные сыром, руккола, грисини), (60\10 гр.) 290 руб.

◆ **Буженина из свиной шеи в медово-горчичном маринаде** (40\10 гр.) 170 руб.

◆ **Куриный рулет с сыром и шпинатом** (40\10 гр.) 150 руб.

◆ **Холодец мясной с хреном и горчицей** 60\20 гр.) 150 руб.

◆ **Свежие огурцы и помидоры с ароматной зеленью** (60\10 гр.) 90 руб.

◆ **Домашние Соленья** (50\10 гр.) 190 руб.

◆ **Сало- по домашнему** (40\10 гр.) 210 руб.

САЛАТЫ (80 гр.)

◆ **Сельдь под шубой**, 210 руб.

◆ **Салат Оливье «Царское»**, 210 руб.

◆ **Салат с куриной грудкой, опятами и картофелем пай**, 210 руб.

◆ **Салат с Кальмаром авокадо и кунжутно-ореховой заправкой**, 270 руб.

◆ **Салат Оливье с телячьим языком**, 270 руб.

◆ **Салат с хрустящими баклажанами, бакинскими томатами и творожным сыром**, 210 руб.

◆ **Салат с морепродуктами и кунжутно-ореховым соусом**, 350 руб.

◆ **Салат с мясом северного оленя и маринованными опятами**, 350 руб.

◆ **Салат с утиной грудкой, с яблоком, сельдереем и апельсинами**, 210 руб.

◆ **Салат с лососем с\с с авокадо и цитрусовой заправкой**, 390 руб.

◆ **Салат с ростбифом с молодым картофелем и фаршированными сыром перчиками**, 390 руб.

◆ **Салат с печеной свеклой молодым картофелем и куриной грудкой в специях тандури**, 210 руб.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- ◆ *Гребешок дальневосточный с грибным муссом* (150 гр.) 750 руб.
- ◆ *Драники картофельные с форелью и сметаной* (120 гр.) 590 руб.
- ◆ *Блинчики с мясом под сырной корочкой* (120 гр.) 290 руб.
- ◆ *Перелка на мангале с грибным соусом* (150 гр.) 550 руб.

ГОРЯЧЕЕ 350гр.

- ◆ *Каре ягненка баранины с гранатовым соусом пармезаном, зеленью фисташками,* 1 700 руб.
- ◆ *Стейк лосось с овощами гриль и огуречным соусом,* 450 руб.
- ◆ *Филе северного Оленя с картофельным кремом и брусничным соусом,* 2 100 руб.
- ◆ *Шашлык из куриного бедра с картофелем айдахо и Домашней аджикой,* 1 100 руб.
- ◆ *Филе трески с овощами гриль с соусом голандез,* 1 500 руб.
- ◆ *Бифштекс из говядины с картофельным пюре и соусом демиглас,* 1 300 руб.
- ◆ *Щечки говяжьи с картофельным кремом и соусом демиглас,* 1 300 руб.
- ◆ *Шашлык из свиной шеи с молодым печеным картофелем и томатным соусом,* 1 200 руб.
- ◆ *Филе судака с печеными овощами и соусом песто,* 1 500 руб.
- ◆ *Куриная грудка су-вид с полбой, овощами и сырным муссом,* 990 руб.
- ◆ *Палтус гриль с брокколи, брюсельской и цветной капустой под сливочным соусом,* 370 руб.
- ◆ *Утиная грудка с спаржей печеным яблоком и брусничным соусом,* 2 100 руб.
- ◆ *Шашлык из телятины с молодым картофелем,* 1 250 руб.
- ◆ *Шашлык из баранины с свежими овощами,* 1 300 руб.
- ◆ *Шашлык из Лосося и печеными овощами,* 2 100 руб.

БЛЮДО ОТ ШЕФ ПОВАРА С ТОРЖЕСТВЕННЫМ ВЫНОСОМ:

ХОЛОДНОЕ

- ◆ Судак фаршированный лососем и судаком, 1 кг - 3 100 руб.
- ◆ Форель фаршированная лососем и судаком, 1 кг - 4 000,00 руб.
- ◆ Стерлядь фаршированная лососем судаком и креветками, 1 кг - 4500 руб.
- ◆ Щука фаршированная лососем и судаком, 1 кг - 3 100 руб.
- ◆ Кура, фаршированная грибочками и овощами, 1 кг-2 200,00
- ◆ Кура, фаршированная грибочками и овощами, 1 кг-2 200,00 руб.
- ◆ Кура, фаршированная курагой и черносливом 1 кг-2 200,00

ГОРЯЧЕЕ

- ◆ Утка фаршированная куриным филе курагой и черносливом, 1 кг-2 500,00 руб.
- ◆ Гусь фаршированный куриным филе, курагой и черносливом, 2 200 руб.
- ◆ Молочный поросенок фаршированный гречей и белыми грибами, 1 кг-4 500,00 руб.
- ◆ Нога барашка томленая и молодым картофелем, 1 кг-5500,00 руб.



ДОМАШНЯЯ ВЫПЕЧКА К ВАШЕМУ СТОЛУ

ПИРОГИ - 1 КГ (8 КУСОЧКОВ) СТОИМОСТЬ РУБ.

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

ПИРОЖКИ - 60 Г (1ШТ) 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

