



БАНЩИКИ

РЕСТОРАН РУССКОЙ КУХНИ



ВЫЕЗДНОЙ КЕЙТЕРИНГ

Выездной кейтеринг

Если вы любите душевно проводить время в загородном доме и париться в бане, мы предлагаем вам уникальную услугу кейтеринга от команды ресторана «Банщики» и «Дегтярных бань». Мы накроем стол по любому случаю. Будь то корпоративное, семейное событие, день рождения или новогоднее застолье.

Команда кухни ресторана «Банщики» и опытные парильщики из легендарных «Дегтярных бань» приедут в ваш загородный дом для того, чтобы организовать вам настоящий отдых. Вы займетесь гостями, а мы — праздничным столом и баней.



Меню кейтеринга

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Паштет из нерки с бородинским хлебом и красной икрой	100/100	580.-
Тушёнка из утки с гречневой бриошью	100/70	340.-
Паштет из телячьей печени с луковым мармеладом	70/90	340.-
Сельдь с картофелем	230	260.-
Холодец из свинины с хреном и бородинским хлебом	200/100/400	320.-
Мясная гастрономия	по 50 г	от 140.-
Рыбная гастрономия	по 50 г	от 300.-
Соленья и маринады	по 100 г	от 140.-
Бутерброды с салями	190	260.-
Бутерброды с копчёным лососем	150	320.-
Бутерброды с грибами	180	300.-
Бутерброды с красной икрой	150	840.-
Краюшки с салом	110	120.-

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Сулугуни в углях	130/170	290.-
Баклажаны с сулугуни	160	390.-
Запечённые раковые шейки с яйцом и красной икрой	120/10	980.-
Жульен из говяжьего языка с белыми грибами	150	560.-
Запечённый омуль с овощами	140/150/30	990.-
Стейк из палтуса с пюре из свеклы и хрена	140/140/30	990.-
Стейк лосось с припущенным шпинатом	130/90/20	990.-
Стейк Рибай с печёным картофелем	220/160/40	2600.-
Стейк миньон с печёным картофелем	220/160/40	2250.-
Утиная ножка конфи с тушёной капустой	150/180/40	970.-
Каре ягнёнка с острыми баклажанами	300/150	2250.-

САЛАТЫ

Оливье с говяжьим языком	220	340.-
Оливье с неркой и икрой	220	390.-
Винегрет с грибами	240	290.-
Винегрет с копчёным палтусом	240	390.-
Салат с грибами	240	320.-
Салат с копчёной треской	240	520.-
Салат мимоза	220	340.-
Сельдь под шубой	220	290.-
Салат с крабом	230	690.-

ИКРА

Икра красная	50/150	680.-
Икра чёрная	50/150	3500.-
Икра щучья	50/150	490.-

ДОМАШНИЙ ХЛЕБ

240/40 **170.-**

ДОМАШНИЕ НАПИТКИ

Морс	1 л	600.-
Квас белый	1 л	600.-
Квас тёмный	1 л	600.-

БЛЮДО В СТОЛ

Поросенок с гречневой кашей	4,0/1,5/0,5	6900.-
Гусь с капустой и яблоками	2,3/1,5/0,5	8900.-

ДОПОЛНИТЕЛЬНО МОЖНО ЗАКАЗАТЬ

Алкогольные напитки и блюда по меню ресторана «Банщики»
Обслуживание официантами
Клининг, посуду, скатерти
Накрытие по индивидуальному заказу

Цена по запросу



Для приготовления блюд мы используем собственное производство и копилку.

Меню кейтеринга

ДЕПОЗИТНАЯ СИСТЕМА

До 10 человек **80 000.-**

От 10 до 20 человек **150 000.-**

От 20 до 30 человек **220 000.-**

В СТОИМОСТЬ УСЛУГ ВХОДИТ

Блюда и напитки

Работа команды поваров

Расходные материалы и доставка



Услуги Дегтярных бань

БАЩИКИ (2 ЧАСА)

2 банщика **30 000.-**

*Каждый
дополнительный час* **16 000.-**

3 банщика **40 000.-**

*Каждый
дополнительный час* **20 000.-**

УСЛУГИ БАЩИКОВ

Парение

Парение в 4 руки

Старорусское парение

Массажное парение

Медовое парение

Мыльно-пенный массаж

В СТОИМОСТЬ УСЛУГ ВХОДИТ

Прокат фирменных принадлежностей «Дегтярных бань», махровое полотенце, простыни, банная шапочка.

Веники предлагаются на выбор:

- берёзовый
- дубовый



Дополнительные услуги



Услуги фотографа



Услуги видеооператора



Декорирование
праздничного стола
и пространства



Дизайн и печать
полиграфии
для праздника



Музыкальное
оформление
мероприятия



Индивидуальное
меню праздника



Праздничный торт
по индивидуальному
заказу

*В стоимость не входит
Цена по запросу*





С БАНЩИКАМИ НЕ РАССТАВАЙТЕСЬ!



Банкетный менеджер
ресторана «Банщики»

+7 (962) 695-57-05
event@banshiki.spb.ru

Ресторан «Банщики»
Дегтярная улица, дом 1 А
Санкт-Петербург, 191024

+7 (921) 941-17-44
www.banshiki.spb.ru

