



БАНЩИКИ

РЕСТОРАН РУССКОЙ КУХНИ



ДАЧНЫЙ КЕЙТЕРИНГ

Кейтеринг
Ресторана «Банщики»





Если вы любите устраивать барбекю и душевно проводить время в загородном доме, мы предлагаем вам уникальную услугу — дачный кейтеринг. Команда ресторана «Банщики» накроет стол по любому случаю. Будь то корпоративное, семейное событие, день рождения или новогоднее застолье. Команда кухни ресторана «Банщики» приедут в ваш загородный дом для того, чтобы организовать вам настоящий отдых. Вы займетесь гостями, а мы — праздничным столом.

ДЕПОЗИТНАЯ СИСТЕМА

До 20 человек	150 000.-
От 20 до 30 человек	220 000.-
От 30 до 50 человек	300 000.-
Сервисный сбор	10%

В СТОИМОСТЬ УСЛУГ ВХОДИТ

Блюда и напитки из меню

Работа команды поваров и официантов

Расходные материалы и доставка



Сало солёное	50 г	90.-
Говяжий язык	50 г	260.-
Копчёная оленина	50 г	290.-
Копчёная утиная грудка	50 г	320.-
Суджук из утки	50 г	290.-
Сыровяленая свинина	50 г	170.-
Сыровяленая говядина	50 г	280.-
Колбаса свинина	50 г	170.-
Колбаса говядина	50 г	190.-
Колбаса оленина	50 г	380.-
Колбаса баранина	50 г	220.-
.....		
Лосось	50 г	320.-
Муксун	50 г	340.-
Нельма	50 г	390.-
Палтус	50 г	390.-
Сельдь	50 г	120.-
.....		
Квашеная капуста	100 г	140.-
Малосольные огурцы	100 г	180.-
Маринованные томаты	100 г	180.-
Солёные огурцы	100 г	160.-
Маринованные маслята	100 г	260.-
.....		
Оливки	100 г	460.-
Артишоки	100 г	590.-
Томаты вяленые	100 г	390.-
Помидоры	100 г	180.-
Огурцы	100 г	120.-
Редис	100 г	100.-
Болгарский перец	100 г	140.-
Зелень	100 г	200.-

Холодные закуски

Хумус с хлебцами	260.-
Баклажанная икра с бездрожжевым хлебом	300.-
Луковый хлеб с грибами и трюфельным кремом	280.-
Луковый хлеб с томатами, базиликом и страчателлой	390.-
Буррата с томатами	550.-
Тушёнка из утки	290.-
Паштет из куриной печени с трюфелем и фуа-гра	390.-
Куриные сердечки с груздями, сметаной и красным луком	280.-
Вителло тоннато	360.-
Краюшка с копченой олениной	300.-
Краюшка с муссом холодного копчения	330.-
Мусс из копчёного палтуса в слайсах копчёного лосося	390.-
Сугудай с луком и огурцом	480.-
Лосось с творожным сыром, ржаными тостами и миксом салатов	460.-
Ржаные блины / бородинский хлеб с форшмаком	290.-
Сельдь с картофелем, квашеной капустой и яйцом	290.-

Супы

Окрошка	320.-
Холодный борщ	320.-
.....	
Корзинка с домашним хлебом и маслом	170.-

Салаты

Винегрет	260.-
Винегрет с сельдью	290.-
Овощной салат	390.-
Салат с клубникой и козьим сыром	610.-
Оливье с копчёным лососем и красной икрой	440.-
Оливье с говяжьим языком и свежим хреном	390.-
Салат с индейкой	520.-
Салат с креветками и грибами	620.-
Салат с морепродуктами	590.-
Салат с тунцом	640.-

Раки, 12шт(дюжина)	12 шт	5 500.-
Сулугуни в углях		340.-
Картофель со сметаной и икрой		360.-

Стейк Рибай	220 г	3 300.-
Стейк Стриплойн	220 г	2 150.-
Стейк филе миньон	150 г	1 250.-
Люля кебаб из баранины	180 г	840.-
Каре ягнёнка	220 г	3 000.-
Язык говяжий	150 г	720.-
Бургер с говядиной	250 г	620.-
Шашлык из свинины	180 г	590.-
Шашлык из курицы	180 г	540.-

Шупальца осьминога	120 г	2 700.-
Муксун	150 г	1 250.-
Дорада с рукколой	250 г	1 140.-
Лангустины	150 г	1 000.-
Стейк из лосося	130 г	840.-
Стейк из форели	150 г	840.-
Судак на гриле	300 г	620.-
Микс морепродуктов	1600 г	3 200.-

Спаржа	120 г	960.-
Овощи на гриле	300 г	360.-
Картофель стоун печёный в углях	160 г	190.-
Кукуруза на гриле	200 г	280.-
Томаты с красным луком	150 г	460.-

Соусы

Ранч	50 г	120.-
Перечный	50 г	120.-
Грибной	50 г	120.-
Домашняя аджика	50 г	120.-
Тар-тар	50 г	120.-
Чимичурри	50 г	120.-
Голландский	50 г	120.-

Десерты

Графские развалины		320.-
Медовик		290.-
Пирожное Картошка		290.-
Орешки с вареной сгущёнкой		220.-
Зефир в ассортименте <i>ваниль / клубника</i>	<i>1 шт</i>	45.-
Эклеры в ассортименте <i>сливочный / карамельный / шоколадный</i>		65.-

Торты

Маковый торт с бананом и маскарпоне	<i>1 кг</i>	2 000.-
Медовик	<i>1 кг</i>	2 000.-
Графские развалины	<i>1 кг</i>	2 000.-

Напитки

Саирме	} <i>минеральная негазированная вода</i>	<i>0,5 мл</i>	240.-
Фьюджи		<i>0,5 мл</i>	260.-
Сурджива		<i>0,5 мл</i>	290.-
Жемчужина Байкала		<i>0,5 мл</i>	280.-
Аква-Пана		<i>0,5 мл</i>	350.-
Сан Пеллегрино	<i>минеральная газированная вода</i>	<i>0,5 мл</i>	350.-

Домашний клюквенный морс	<i>1 л</i>	600.-
Белый квас	<i>1 л</i>	600.-
Чай / кофе		180.-



Банкетный менеджер
ресторана «Банщики»

+7 931 376 5106
event@banshiki.spb.ru

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

+7 (812) 655 0340
www.banshiki.spb.ru