



БАЩИКИ

РЕСТОРАН РУССКОЙ КУХНИ



Дачный кейтеринг

Дачный кейтеринг

Если вы цените возможность устраивать барбекю и наслаждаться временем с близкими в загородном доме, наше уникальное предложение для вас – дачный кейтеринг. Команда ресторана «Банщики» с радостью организует праздничный стол для любого повода. Будь то корпоратив, семейное торжество, день рождения или новогоднее празднование – мы учтем все ваши пожелания.

Наши профессионалы приедут к вам на загородную дачу, чтобы создать идеальную атмосферу для отдыха и веселья. Вы сосредоточитесь на общении с гостями, а мы позаботимся об оформлении стола и приготовлении вкусных блюд. Позвольте нам сделать ваш праздник незабываемым!

Депозитная система

- До 10 человек 170 000 руб.
- От 10 до 20 человек 320 000 руб.
- От 20 до 30 человек 450 000 руб.

В стоимость услуг входит:

- Фуршет, закуски, салаты, горячее, безалкогольные напитки, торт;
- Работа команды поваров, обслуживание официантами;
- Доставка, посуда, оборудование, сервировка стола, текстиль.



Гастрономия

	50 г	
Ветчина из говядины	390.-	
Бастурма из телятины	480.-	
Сыровяленая свинина	380.-	
Сыровяленая утиная грудка	520.-	
Колбаса из свинины	380.-	
Колбаса из говядины	390.-	
Колбаса из баранины	480.-	
Колбаса из оленины	490.-	
<hr/>		
	50 г	
Сельдь	320.-	
Лосось	580.-	
Нерка	540.-	
Угольная рыба	580.-	
Муксун	520.-	
<hr/>		
	100 г	
Квашеная капуста	290.-	
Солёные огурцы	320.-	
Малосольные огурцы	320.-	
Маринованные томаты	320.-	
Солёный чеснок 50 г	390.-	
Солёные рыжики	590.-	
Солёные белые грузди	590.-	
Солёные белые грибы	590.-	
Свежие томаты	590.-	
Свежие огурцы	320.-	
Редис	320.-	
Болгарский перец	320.-	
Зелень	320.-	



Холодные закуски

Форшмак с щучьей икрой, свёклой и бородинским хлебом	580.-
Сельдь с картофелем, квашеной капустой и яйцом	590.-
Строганина из нерки с красной икрой и соусом из лимона	1100.-
Паштет из куриной печени с вареньем из шелковицы	680.-
Ростбиф с соусом из хрена, солёными каперсами и домашней аджикой	740.-
Тартар из говядины с вялеными томатами и ржаным хлебом	890.-
Фермерские сыры с южным мёдом, виноградом и грецким орехом	1590.-
Хумус из зелёного горошка с садовыми овощами	640.-
Томаты с красным луком и сметаной / маслом	580.-

Домашний хлеб с маслом томатный / тартин / чабатта / гречневый	420.-
--	--------------

Горячие закуски

Сулугуни в углях с домашней аджикой	640.-
Драники со сметаной	490.-
Драники с копчёным лососем и сметаной	840.-
Сахалинские гребешки с кремом из цветной капусты и кислым яблоком	1390.-
Тушёнка из говядины с костным мозгом, луковым мармеладом и сморчками	840.-
Телятина с муссом из горбуши с маринованными перцами и салатом кейл	980.-
Чебуреки с бараниной и домашней аджикой	590.-
Жареные кабачки со сметанно-чесночным соусом и миндалём	680.-
Баклажаны с вялеными томатами, брынзой и пряной зеленью	790.-

Салаты

Винегрет	420.-
Винегрет с сельдью	490.-
Оливье с говяжьим языком и свежим хреном	680.-
Оливье с копчёным лососем и красной икрой	890.-
Тёплый салат с телятиной, картофелем, фасолью и соусом из чёрного кардамона	790.-
Салат с утиной грудкой, голубым сыром, ягодами и йогуртовым соусом	890.-
Салат с креветками, сахалинскими гребешками и кальмаром с соусом из сельдерея	1190.-
Салат с крабом, кабачками, перепелиными яйцами и редисом	1390.-
Зелёный салат с фисташковым соусом	840.-
Салат из свежих овощей со сметаной или ароматным маслом	560.-



Блюда на мангале

Картофель на углях с чесночным соусом **390.-**

Овощи гриль с миксом из зелени **490.-**

Треска на гриле с соусом из черемши и шпинатом **1180.-**

Морской окунь на гриле со сморчками и сезонными овощами **1390.-**

Шашлык из курицы **890.-**

Шашлык из свинины **890.-**

Говяжьи рёбра в вишнёвой глазури с витаминным салатом **1390.-**

Бифштекс с салатом из огурца и редиса со сметаной **1190.-**

Свинная корейка с картофелем, луком, фасолью и перечным соусом **1190.-**

Стейк Стриплойн **2690.-**

Стейк Рибай **3690.-**

СОУСЫ: **290.-**

трюфельный велют со сморчками / аджика / из сухофруктов / дзадзики / луковый мармелад / перечный / тартар / копчёная вишня



Основные блюда

- Утиная грудка с морковным булгуром и соусом из копчёной вишни **1390.-**
- Томлёная говядина в горчичном соусе с орзо, зелёным горошком и мятой **1290.-**
- Телячий язык с печёным картофелем и соусом из горчицы **1100.-**
- Вырезка из телятины с соте из овощей и трюфельным соусом со сморчками **1160.-**
- Строганов из телятины со сморчками, картофельным пюре и маринованными огурцами **1180.-**
- Томлёная голень ягненка с кремом из баклажанов, печёным перцем и соусом из сухофруктов **2190.-**
- Запечёная голень индейки с кукурузной кашей, свежими томатами и хрустящей мамалыгой **1140.-**
- Фаршированный перец с ягнёнком, мятой с соусом дзадзики и аджикой **1260.-**
- Угольная рыба с овощами и пряным томатным соусом **1560.-**
- Кальмары с кабачками, печёным перцем и соусом из морепродуктов **1290.-**
- Судак с овощами и йогуртовым соусом **1190.-**
- Стейк из форели с фенхелем и кислым яблоком **1490.-**



Напитки

Минеральная негазированная вода Эдис 500 мл	490.-
Минеральная газированная вода Эдис 500 мл	490.-
Морс из малины 1л	1290.-
Домашний брусничный морс 1л	1100.-
Квас белый 1л	1290.-
Домашний лимонад вишня, имбирь, кофе 0,75л	1290.-
Домашний лимонад красная смородина, гранат, лимонграсс 0,75л	1290.-
Лимонад шелковица, иван-чай, можжевельник 0,75 л	1290.-

Торты

Медовик	2900.-/кг
Маково-банановый	2900.-/кг
Вишня-маскарпоне-шоколад	2900.-/кг
Наполеон	2900.-/кг
Черника-лаванда	2900.-/кг
Баскский чизкейк	2900.-/кг
Манго-маракуйя	2900.-/кг
Шоколадный	2900.-/кг

Гость оплачивает:

- Кейтеринг-меню
- Аренду посуды и оборудования
- Работу поваров и официантов
- Любые доп.услуги

Также можно заказать:

- Доставку канapé от 3 500 руб. / чел.
- Официант 1 человек, 6 часов – 7 000 руб.
- Повар 1 человек, 6 часов – 10 000 руб.

Любой выезд рассчитывается индивидуально



Банкетный менеджер

Александр
+7-931-376-51-06

event@banshiki.spb.ru

Санкт-Петербург, 191024,
Дегтярная ул., 1 А, +7 (921) 941-17-44
banshiki.spb.ru