



БАШКИ

РЕСТОРАН РУССКОЙ КУХНИ

ДАЧНЫЙ
КЕЙТЕРИНГ

Дачный кейтеринг

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» придет в ваш загородный дом для того, чтобы организовать вам настоящий отдых.

Вы займетесь гостями, а мы — праздничным столом.

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 из барбекю меню
Работа команды поваров
Расходные материалы и доставка

ГАСТРОНОМИЯ

50 г

Ветчина из говядины	280.-
Сыровяленая свинина	240.-
Сыровяленая утиная грудка	360.-
Сало соленое	190.-
Колбаса говядина	240.-
Колбаса телятина	360.-
Колбаса свинина	220.-
Колбаса баранина	320.-
Колбаса оленина	360.-

Сельдь	50 г	120.-
Лосось	50 г	420.-
Палтус	50 г	340.-
Нерка	50 г	420.-
Муксун	50 г	420.-
Помидоры	100 г	200.-
Огурцы	100 г	160.-
Редис	100 г	140.-
Болгарский перец	100 г	160.-
Зелень	100 г	200.-

Квашеная капуста	100 г	180.-
Солёные огурцы	100 г	180.-
Малосольные огурцы	100 г	190.-
Маринованные томаты	100 г	190.-

Солёные белые грузди	100 г	420.-
Солёные белые грибы	100 г	480.-



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Фермерские сыры с южным мёдом, виноградом и грецким орехом пармезан, раklet, горгонзола, бри	990.-
Буррата с нектарином и базиликом	640.-
Аджапсандали из сезонных овощей со страчателлой и ароматным маслом	460.-
Перцы запечённые на углях с кремом из брынзы и сметаны	640.-
Сельдь с толчёным картофелем, квашеной капустой и малосольными огурцами	380.-
Форшмак с щучьей икрой, свёклой и бородинским хлебом	390.-
Строганина из утиной грудки с соусом из морошки	590.-
Паштет из печени индейки с конфитюром из абрикоса, грецким орехом и хлебом с сухофруктами	440.-
Опаленная говядина со страчателлой, томатами и соусом из копчёной груши	590.-
Рийет из копчёного карпа с хреновиной	380.-

СУПЫ

Окрошка на квасе	360.-
Окрошка с докторской колбасой	390.-
Холодный борщ	460.-
Холодный борщ с говядиной	490.-

Корзинка с домашним хлебом и маслом цельнозерновой со льном, бездрожжевой, томатный с зеленью, ржаной с тмином	280.-
--	-------

САЛАТЫ

Винегрет	290.-
Винегрет с сельдью	340.-
Оливье с копчёным говяжьим языком и свежим хреном	390.-
Оливье с копчёным кижучем и красной икрой	540.-
Овощной салат с ароматным маслом	390.-
Зелёный салат	440.-
Тёплый салат с телятиной, картофелем, фасолью и соусом из чёрного кардамона	690.-
Салат с копчёной индейкой, баклажанами, сыром сулугуни и ореховым соусом	640.-
Салат с креветками, кальмаром и киноа	740.-

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Драники со сметаной	340.-
Драники с копчёным лососем и сметаной	540.-
Сулугуни в углях с домашней аджикой	390.-
Чебуреки с бараниной и домашней аджикой	390.-
Раки 12 шт	5 500.-

БАРБЕКЮ МЕНЮ

Стейк Стриплойн	2 150.-
Стейк Рибай	3 300.-
Корейка ягненка с картофелем т соусом из красной смородины	2 390.-
Бургер с говядиной	790.-
Шашлык из курицы	640.-
Шашлык из свинины	790.-
Лосось на гриле с томатами и йогуртовым соусом	1 190.-
<hr/>	
Овощи гриль с миксом из зелени	300 г 390.-
Кукуруза рна гриле	200 г 280.-
Картофель стоун печёный в углях	160 г 190.-
Томаты с красным луком	150 г 460.-

СОУСЫ

Трюфельный велюр со сморчками	140.-
Копчёная груша	140.-
Домашняя аджика	140.-
Тар-тар	140.-

ДЕСЕРТЫ

Орешки с ореховой сгущёнкой	320.-
Наполеон с клубникой, нектаринами, фисташковым и карамельным кремом	440.- 360.-
Пирожное Картошка	360.-
Медовик	360.-
Графские развалины	80.-
Зефир в ассортименте ваниль / клубника	120.-
Эклеры в ассортименте сливочный / шоколадный	

ТОРТЫ

1 кг

Маковый торт с бананом и маскарпоне	2 500.-
Медовик	2 500.-
Шоколадный торт с фундуком и карамелью	2 500.-
Графские развалины	2 500.-

НАПИТКИ

Саирме	0.5 л 290.-
Эдис	0.5 л 340.-
Фьюджи	0.5 л 390.-
Жемучина Байкала	0.5 л 290.-
Домашний клюквенный морс	1.2 л 900.-
Квас белый	1.2 л 1 080.-

Любой выезд рассчитывается индивидуально

Гость оплачивает:

Кейтеринг-меню

Аренду посуды
и оборудования

Работу поваров
и официантов

Любые доп.услуги

Также можно заказать:

Доставку канале
от 500 руб. / чел.

Официант 1 человек,
6 часов - 5000р.



Банкетный менеджер
ресторана «Банщики»

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

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

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