

РЕСТОРАН-ГОСТИНАЯ
Штакеншнейдер

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

— *Shtakenshneider* —
RESTAURANT OF RUSSIAN CUISINE

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рыбные закуски:

Судак Ладожский, фаршированный нежным лососем и перчиком	100	980р.
Щука фаршированная морковью	100	600р.
Натуральный рулет из карпа с лососем и оливками (от 1 кг)	100	1300р.
Семга слабосоленая	1/100	1650р.
Зубатка горячего копчения	1/150	1200р.
Мурманский палтус холодного копчения	100/20	1650р.
Тартар из малосоленного лосося в половинке авокадо	120	1100р.
Фаланги камчатских крабов	1/150	6900р.
Креветка гриль	1шт.	180р.
Сельдь бочковая с килькой и молодым картофелем	100/100	900р.
Ржаные тосты с сельдью (8шт.)	1/180	650р.
Заливное из красных и белых рыб	1/120	850р.
Муксун холодного копчения на малосоленном огурце с творожным сыром и малиновым луком	240	1600р.

Икра:

Красная икра с блинами	1/250	8800р.
Щучья икра с гренками и гарниром	210	2900р.
Осетровая чёрная икра с оладьями и сметаной	175	12000р.

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Мясные закуски:

Сочная телятина под соусом из тунца	130	1300р.
Сочный ростбиф	100	1250р.
Буженина домашнего приготовления из свиной шеи запечённая в специях	100	500р.
Телячий язык	100	650р.
Копчёный гусь	100	980р.
Сырокопчёная оленина	100	1350р.
Выставка деликатесных колбас	1/100	1250р.
Рулетики из ветчины с сырной пастой	150/40	750р.
Рулет из языка с сырным кремом и чесноком	150/30	950р.
Куриный рулет с начинкой из шпината, ветчины и сыра	150/50	750р.
Холодец из молодой говядины и хвостов	180/100	1100р.

Паштет:

Телячий паштет с ржаными тостами	1/150	800р.
Паштет из утки с луком конфи	100	750р.
Паштет из лося с травами на черёмуховых тостах с луковым мармеладом	170	1050р.

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Овощные и сырные закуски:

Рулёт из баклажан с ореховой пастой и кинзой	1/150	950р.
Рулёт из баклажан с овощами и мягким сыром	1/150	700р.
Свежие овощи с зеленью	1/250	950р.
Гигантские оливки и маслины	1/100	950р.
Помидоры с моцареллой	220	1200р.
Сырная выставка из элитных сыров с медом и орехами	1/200	2850р.

Закуски под водку:

Ассорти из солений	1/270	1100р.
Помидорки черри малосольные	1/150	650р.
Огурчики хрустящие соленые или малосольные	1/150	450р.
Капуста квашенная с яблоком и брусникой	1/250	550р.
Сальце с брусникой и чесноком	160	1200р.
Грузди солёные рубленые в сметане	100/50	1050р.

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

САЛАТЫ

Салат из слабосоленого лосося с апельсином и авокадо	1/240	1350р.
Салат из печени трески с малосольным огурчиком (печень трески, картофель «Стоун», малосольный огурец, салат айсберг, оливковое масло)	1/170	1350р.
Салат из печеной тыквы с куриной грудкой (куриное филе обжаренное, печеная тыква, салат айсберг, брынза, мёд)	1/200	700р.
Греческий салат	1/200	1100р.
Салат из печёной свёклы, с сыром фета и грунтовыми томатами	1/150	800р.
Салат «Рокфоръ» (дор блю, руккола, айсберг, черри, виноград, тосты из белого хлеба, соус песто, кедровый орех, бальзамический крем)	1/150	1150р.
Винегрет с килькой	1/180	550р.
Винегрет с груздями	1/180	650р.
Нежный куриный салат с черносливом (куриное филе, солёный огурец, яйцо, чернослив, орех грецкий, майонез)	1/200	750р.
Классический салат «Оливье» с говядиной	1/200	750р.
«Оливье» с курой	1/200	600р.
«Оливье» с колбасой	1/200	600р.
«Оливье» с лососем	1/200	950р.
«Оливье» с телячьим языком	1/180	750р.

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

САЛАТЫ

Салат «Петровский» (говядина жаренная, яйцо, грибы белые, шампиньоны, помидор, сырно-майонезная заправка)	1/200	850р.
«Мимоза» с печенью трески (печень трески, картофель, яйцо, сыр, майонез)	1/200	1100р.
Салат с лососем горячего копчения, дополненный горошком и картофелем (лосось г/к, картофель, морковь, горошек, майонез)	1/200	1050р.
Салат с зубаткой горячего копчения (судак г/к, картофель, морковь, огурец соленый, яйцо, майонез)	1/200	900р.
Салат «Сельдь под шубой»	1/250	700р.

ТЁПЛЫЕ САЛАТЫ

Салатный микс с кальмарами (микс салат, кальмары гриль, черри, песто заправка)	1/200	1200р.
Салатный микс с тигровыми креветками, сыром пармезан и соусом песто (руккола, айсберг, томат вяленый, черри, креветка, пармезан)	80/100	1400р.
Теплый салат с телятиной, баклажанами и сыром Дор Блю	1/250	1150р.
Салат «Цезарь» с филе цыпленка	1/200	900р.
Салат «Цезарь» с тигровыми креветками	1/200	1200р.

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Кассероль из морепродуктов в сливочном соусе в лодочке из цукини	1/130	1250р.
Драники с малосоленным лососем и сметаной	75/150	1100р.
Драники с грибами или беконом	200/40	450р.
Блинчик хрустящий с мясом	1/80	400р.
Блинчик хрустящий с капустой	1/80	300р.
Блинчик хрустящий с грибами	1/80	450р.
Грибной жульен:		
на картофельном драннике	75/75	350р.
в кукурузной булочке	230	600р.
в горшочке из теста	200	600р.
Жюльен из языка:		
на картофельном драннике	75/75	450р.
в кукурузной булочке	230	650р.
в горшочке из теста	200	650р.
Жюльен из креветок:		
на картофельном драннике	75/75	600р.
в кукурузной булочке	230	950р.
в горшочке из теста	200	950р.
Запеченные баклажаны с сыром Моцарелла	1/120	450р.

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

ВЫПЕЧКА ПИРОЖКИ

Хлебная корзина (собственной выпечки)	1/250	300р.
Сосиска в тесте	1/60	200р.
Расстегай с семгой и шпинатом	1/30	200р.
Пирожок с мясом	1/30	150р.
Пирожок с мясом цыпленка и грибным жульеном	1/30	150р.
Пирожок с картофелем и лесными грибами	1/30	150р.
Пирожок с капустой	1/30	150р.
Пирожок с зеленым луком и яйцом	1/30	150р.
Пирожок с вишней	1/30	200р.
Пирожок с яблоком	1/30	200р.

ПИРОГИ

С семгой	1кг	7200р.
С капустой	1кг	1200р.
С мясом	1кг	2800р.
С курой	1кг	1700р.
С творогом	1кг	1500р.
С яблоками и брусникой	1кг	1650р.
Каравай свадебный	2кг	2200р.

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

ФРУКТЫ

(Цена может меняться в зависимости от сезона)

Ананас	½ шт.	2000р.
Арбуз (сезон)	0,5кг	600р.
Дыня (сезон)	0,4кг	800р.
Яблоко	0,2кг	300р.
Груша	0,2кг	350р.
Банан	0,2кг	200р.
Киви	0,1кг	200р.
Апельсин	0,3кг	250р.
Грейпфрут	0,3кг	450р.
Мандарин	0,2кг	250р.
Хурма (сезон)	0,2кг	250р.
Гранат	0,2кг	700р.
Виноград	0,2кг	450р.
Физалис	1шт.	60р.
Клубника (сезон)	0,05кг	800р.
Малина (сезон)	0,05кг	800р.
Ежевика (сезон)	0,05кг	600р.
Голубика (сезон)	0,05кг	500р.
Красная смородина (сезон)	0,05кг	600р.

ДЕСЕРТЫ

Мороженое и сорбеты	1/60	250р.
Десертный сет из мини-тортиков (начинки на выбор) 500гр.		2200р.

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА



ТОРТЫ

**собственное кондитерское производство
(стоимость за 1кг)**

Графские развалины

Безе, чернослив, грецкий орех, масляный крем
на основе сгущенного молока и сливочного масла.

3500р.

Сникерс

Шоколадный корж, нежный сырный крем, прослойка из карамели
с жареным арахисом.

3800р.

Медовик

Тонкий бисквит на основе мёда.
Крем на основе сметаны, сливок, сахара и ванили.

2500р.

Сметанник

Бисквит на основе сметаны, сгущенного молока.
Крем: сметана, сгущенное молоко, сливки.

3000р.

Сметанник с манго или вишней

3500р.

Наполеон

Коржи из дрожжевого слоеного теста.
Крем классический заварной на молоке, сливках
и яичных желтках с добавлением ванили.

3000р.

Трюфельный

Шоколадный бисквит с какао, пропитывается сахарным
сиропом и кофе с ароматом рома.
Крем из черного шоколада, сливок, сахарной пудры
и сливочного масла.

4000р.

Красный бархат с засахаренными оливками и вишнёвым конфитюром

Многокомпонентный бисквит со сливочным сыром.

3500р.

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА



НАПИТКИ

Морс малиновый	1л	900р.
Морс клюквенный	1л	900р.
Морс из облепихи	1л	800р.
Морс из смородины	1л	900р.
Кисель	1л	900р.
Компот из сухофруктов	1л	650р.
Сок (апельсин, яблоко, вишня, томат)	1л	700р.
Квас	1л	800р.
Минеральная вода (б/г; с/г)	0.75л	600р.
Минеральная вода (б/г; с/г)	0.33л	350р.
Чай / Кофе	1п.	280р.

ФУРШЕТНЫЕ БЛЮДА



МИНИ-ЗАКУСКИ

Красная икра с перепелиным яйцом и блинчиком	20/3	270р.
Слабосоленый лосось с сырным муссом	1/35	350р.
Ломтик лосося, на свежем огурчике с кориандром	1/40	380р.
Копченый палтус с сливочным кремом и малиновым луком	1/25	300р.
Сельдь на молодом картофеле с балтийской килькой	1/40	250р.
Ржаной тост с килькой и яйцом	1/40	150р.
Профитроли с камчатским крабом и соусом тар-тар	1/40	450р.
Тигровая креветка с сельдереем	1/40	250р.
Домашняя буженина с корнишоном	1/40	180р.
Маринованная говядина и мягкий сыр	1/40	350р.
Телячий язык с муссом из сыра	1/45	250р.
Сочная телятина с сырным кремом и кедровым орехом	1/40	300р.
Ветчинные рулетики с остро-сырной пастой	30/3	160р.

ФУРШЕТНЫЕ БЛЮДА



МИНИ-ЗАКУСКИ

Профитроли с телячьим паштетом	1/35	200р.
Печеный перец с копченой утиной грудкой	1/30	300р.
Свежие овощи с оливкой	1/60	280р.
Мини-шашлычок с солениями	1/50	180р.
Мини-шашлычок с моцареллой, гигантской оливкой и черри	1/40	300р.
Пирамидка из сыров с виноградом	1/30	320р.
Рулетики из баклажан с грецким орехом	1/40	150р.
Печёный перец с авокадо и песто	1/40	300р.
Овощные палочки с оливковым маслом	1/60	150р.
Козий сыр с трюфелем и физалисом	1/20	320р.
Курага фаршированная мягким сыром Дор-блю	1/30	300р.

ФУРШЕТНЫЕ БЛЮДА



МИНИ - САЛАТЫ

Копченый лосось с горошком и картофелем	1/40	250р.
Печень трески под сырной шапкой	1/40	260р.
Зубатка горячего копчения с солёным огурчиком и молодым картофелем	1/40	200р.
Сельдь под шубой	1/40	180р.
Камчатский краб с апельсином и сыром	1/40	400р.
Кальмар с малосольным огурчиком и яйцом	1/40	250р.
Отварной язык с обжаренными грибами, яйцом и сыром	1/40	200р.
Телятина с баклажанами и горгонзолой	1/40	250р.
Классический «Оливье» с курой или отварной говядиной	1/40	180р.
Ореховый салат с цыпленком и черносливом	1/40	180р.
Листья салата Айсберг с обжаренным цыпленком, кусочками грудинки и заправкой «Цезарь»	1/40	200р.
Соте из баклажан с фетой	1/40	200р.

ФУРШЕТНЫЕ БЛЮДА



ГОРЯЧЕЕ

Шашлычок из сочной семги с королевской креветкой	50/20	980р.
Шашлычок из судака с цукини	50/20	600р.
Шашлычок из тигровых креветок-гриль с ароматом тимьяна	50/20	700р.
Говяжий филей, промаринованный в протертом томате	50/20	800р.
Шашлычок с куриным филе и хрустящим беконом	50/20	450р.
Овощной шашлычок с шампиньонам	1/50	400р.



