

РЕСТОРАН-ГОСТИНАЯ
Штаксеншнейдер

БАНКЕТНОЕ
МЕНЮ

— *Shtakenshneider* —
RESTAURANT OF RUSSIAN CUISINE

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА С ПОДАЧЕЙ В ЗАЛЕ

Стерлядь запечённая или приготовленный на пару
(соус сливочный с красной икрой)*

1кг 10800р.

Лосось или форель, запечённые целиком с лимоном
и тимьяном с соусом из шпината*

1кг 7200р.

Баранья нога запечённая целиком
(соус сливочный с розмарином или гранатовый)*

1кг 7800.00

Свинные рёбра в медово-горчичном соусе*
(подаются с томатным соусом)

1кг 4200.00

Поросёнок фаршированный гречей и луком
или тушеной капустой (от 3-х кг)*

1кг 4200р.

Сочный ростбиф*

1кг 12000р.

Буженина домашнего приготовления из свиной шеи,
запечённая в специях*

1кг 4200р.

*Не забудьте дополнить блюдо подходящим гарниром.

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рыбные закуски:

Стерлядь, чинённая сёмгой и шпинатом	1000	10800р.
Судак Ладожский, фаршированный нежным лососем и перчиком	1000	7600р.
Щука фаршированная морковью	1000	4200р.
Натуральный рулет из карпа с лососем и оливками	100	880р.
Красная икра с гренками или блинами	1/300	6400р.
Семга слабосоленая	1/150	1450р.
Ржаные тосты с сельдью (8шт.)	1/180	500р.
Севиче из сига	1/180	1300р.
Зубатка горячего копчения	1/150	1100р.
Мурманский палтус холодного копчения	100/20	1500р.
Угорь речной горячего копчения	100/25	1800р.
Филе тунца на тосте (5шт.)	1/180	1450 р.
Миноги маринованные	1/100	900 р.
Фаланги камчатских крабов	1/150	5200р.
Креветка гриль	1шт.	180р.
Сельдь бочковая с килькой и молодым картофелем	100/100	650р.
Заливное из красных и белых рыб	1/120	750р.
Копчёный омуль на малосольном огурчике с мягким сыром	240	1350р.

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Мясные закуски:

Карбонат	100	420р.
Вителло Тонато	170	1150р.
Сочный ростбиф	100	1050р.
Буженина домашнего приготовления из свиной шеи запечённая в специях	100	420р.
Телячий язык	100	480р.
Копчёный гусь	100	820р.
Выставка деликатесных колбас	1/100	1100р.
Рулетики из ветчины с сырной пастой	150/40	480р.
Рулет из языка с сырным кремом и чесноком	150/30	750р.
Куриный рулет с начинкой из шпината, ветчины и сыра	150/50	550р.
Холодец из молодой говядины и хвостов	180/100	650р.
Телячий паштет с ржаными тостами	1/150	550р.
Паштет из утки с луком конфи	100	750р.

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Овощные и сырные закуски:

Рулет из баклажан с ореховой пастой и кинзой	1/150	750р.
Рулет из баклажан с овощами и мягким сыром	1/150	500р.
Рулет из баклажан с овощами (морковь, сладкий перец, цуккини)	150/30	420р.
Рулет из баклажан с малосольным лососем, рукколой и кедровыми орешками	1/150	1450р.
Пряное соте из баклажан с фетой, помидорами черри и оливковой заправкой	1/200	600р.
Свежие овощи	1/200	700р.
Гигантские оливки и маслины	1/100	850р.
Зелень	1/60	200р.
Помидоры с моцареллой	220	980р.
Сырная выставка из элитных сыров с медом и орехами	1/200	2500р.
Сыр адыгейский или сулугуни	1/100	360р.
Армянские сыры	1/200	850р.

Закуски под водку:

Ассорти из солений	1/270	750р.
Помидорки черри солёные	1/150	400р.
Огурчики хрустящие солёные или малосольные	1/150	400р.
Капуста квашенная с яблоком и брусникой	1/250	450р.
Сальце с брусникой и чесноком	160	550р.
Грузди солёные рубленные	100/50	820р.

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

САЛАТЫ

Салат из лосося собственного посола, помидор и ореховой заправки	1/200	950р.
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	1250р.
Салат с брокколи, салатной креветкой, пикантным сельдереем и заправкой кешью	1/300	1250р.
Зелёный салат с плодом авокадо, жареными боровиками и северной креветкой	1/240	1300р.
Салат из печени трески с малосольным огурчиком (печень трески, картофель «Стоун», малосольный огурец, салат айсберг, оливковое масло)	1/170	850р.
Теплый салат с телятиной, баклажанами и сыром Дор Блю	1/250	950р.
Салат из ростбифа со свежими томатами (ростбиф, помидор, руккола, спаржа, соус на основе оливкового масла, соевого соуса и дижонской горчицы)	1/200	1200р.
Салат из печеной тыквы с куриной грудкой (куриное филе обжаренное, печеная тыква, салат айсберг, брынза, мёд)	1/200	480р.
Греческий салат	1/200	780р.
Салат из свеклы, овечьего сыра и грунтовых томатов	1/200	750р.
Салат из разной зелени с песто и черри (руккола, айсберг, черри, заправка песто)	1/200	750р.
Салат «Рокфоръ» (дор блю, руккола, айсберг, черри, тосты из белого хлеба, соус песто, кедровый орех, бальзамический крем)	1/150	750р.
Винегрет с килькой	1/180	450р.
Винегрет с груздями	1/180	550р.

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

САЛАТЫ

Салат «Цезарь» с филе цыпленка	1/200	750р.
Салат «Цезарь» с тигровыми креветками	1/200	1150р.
Салат из цыпленка с соусом из сладкого перца (ветчина, кура, огурец м/с, помидор, сыр, соус на основе майонеза со сладким перцем)	1/200	500р.
Нежный куриный салат с черносливом (куриное филе, солёный огурец, яйцо, чернослив, орех грецкий, майонез)	1/200	580р.
Классический салат «Оливье» с говядиной	1/250	550р.
«Оливье» с курой	1/250	550р.
«Оливье» с колбасой	1/250	550р.
«Оливье» с лососем	1/250	850р.
Салат «Петровский» (говядина жаренная, яйцо, грибы белые, шампиньоны, помидор, сырно-майонезная заправка)	1/200	620р.
Салат «Купеческий» (выложенная слоями отварная говядина, обжаренные грибы, сыр, яйцо с майонезной заправкой)	1/200	590р.
Салат с нежной печенью трески (печень трески, картофель, яйцо, сыр, майонез)	1/200	750р.
Салат с лососем горячего копчения, дополненный горошком и картофелем (лосось г/к, картофель, морковь, горошек, майонез)	1/200	820р.
Салат из судака горячего копчения (судак г/к, картофель, морковь, огурец соленый, яйцо, майонез)	1/200	540р.
Салат «Сельдь под шубой»	1/250	490р.

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Кассероль из морепродуктов в сливочном соусе в лодочке из цукини	1/130	900р.
Драники с малосоленным лососем и сметаной	75/150	950р.
Драники с грибами или беконом	200/40	350р.
Блинчик хрустящий с мясом	1/80	350р.
Блинчик хрустящий капустой	1/80	250р.
Блинчик хрустящий с грибами	1/80	350р.
Блинчики с красной икрой	30/100/20	780р.
Грибной жульен:		
на картофельном драннике	75/75	300р.
в кукурузной булочке	230	580р.
в горшочке из теста	200	580р.
Жюльен из языка:		
на картофельном драннике	75/75	350р.
в кукурузной булочке	230	620р.
в горшочке из теста	200	620р.
Жюльен из креветок:		
на картофельном драннике	75/75	550р.
в кукурузной булочке	230	920р.
в горшочке из теста	200	920р.
Запеченные баклажаны с сыром Моцарелла	1/120	420р.

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

ГАРНИРЫ

Рис разварной	1/150	200р.
Рис с кедровым орехом	1/150	250р.
Картофель «Стоун»	1/150	300р.
Картофель жареный	1/150	220р.
Драники	1/140	250р.
Картофель отварной	1/150	150р.
Айдахо	1/150	250р.
Картофельное пюре	1/150	200р.
Овощи - гриль	1/150	450р.
Цветная капуста на пару	1/150	300р.
Тушеная капуста	1/200	300р.
Кабачки тушеные в сметане	1/200	350р.
Картофель фри	1/150	300р.

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

ВЫПЕЧКА ПИРОЖКИ

Хлебная корзина (собственной выпечки)	1/250	250р.
Сосиска в тесте	1/60	150р.
Расстегай с семгой и шпинатом	1/30	160р.
Пирожок с мясом	1/30	100р.
Пирожок с мясом цыпленка и грибным жульеном	1/30	100р.
Пирожок с куриными потрошками	1/30	100р.
Пирожок с картофелем и лесными грибами	1/30	100р.
Пирожок с капустой	1/30	100р.
Пирожок с зеленым луком и яйцом	1/30	100р.
Пирожок с вишней	1/30	100р.
Пирожок с яблоком	1/30	100р.

ПИРОГИ

С семгой	1кг	3400р.
С капустой	1кг	850р.
С мясом	1кг	2500р.
С курой	1кг	1400р.
С творогом	1кг	1100р.
С яблоками и брусникой	1кг	1100р.
Каравай свадебный	2кг	1500р.

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

ФРУКТЫ

Ананас	½ шт.	1000р.
Арбуз	0,5кг	400р.
Дыня	0,4кг	700р.
Яблоко	0,2 кг	200р.
Груша	0,2 кг	300р.
Банан	0,2кг	150р.
Киви	0,1 кг	150р.
Апельсин	0,3кг	250р.
Грейпфрут	0,3кг	350р.
Мандарин	0,2кг	250р.
Хурма	0,2 кг	250р.
Гранат	0,2 кг	700р.
Виноград	0,2кг	380р.
Физалис	1шт.	50р.
Клубника	0,1кг	500р.
Малина	0,05кг	600р.
Ежевика	0,05кг	600р.
Голубика	0,05кг	450р.
Красная смородина	0,05кг	600р.

ДЕСЕРТЫ

Мороженое и сорбеты	1/60	200р.
Десертный сет из мини-тортиков (начинки на выбор) 500гр.		1800р.

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА



ТОРТЫ собственное кондитерское производство (стоимость за 1кг)

Графские развалины

Безе, чернослив, грецкий орех, масляный крем
на основе сгущенного молока и сливочного масла. 2500р.

Сникерс

Шоколадный корж, нежный сырный крем, прослойка из карамели
с жареным арахисом. 3000р.

Медовик

Тонкий бисквит на основе мёда.
Крем на основе сметаны, сливок, сахара и ванили. 2500р.

Морковный с грецким орехом

Бисквит с добавлением свежей моркови, грецкого ореха
и корицы. Крем заварной на желтках и молоке с добавлением
белого шоколада. Обсыпается кокосовой стружкой (по желанию). 2500р.

Сметанник

Бисквит «Зебра» (белый и шоколадный вместе)
на основе сметаны, сгущенного молока.
Крем: сметана, сгущенное молоко, сливки.
По желанию можно добавить инжир или чернослив. 2500р.

Сметанник с манго или вишней 3000р.

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА



ТОРТЫ

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

Жареный шоколад

Муссовый торт с ярко выраженным карамельным вкусом и цветом.

Низ изделия – хрустящая штрейзельная крошка

(мука, сливочное масло, сахар). Мусс – белый шоколад, зажаренный до карамельного цвета, смешанный со сливками.

Прослойка из манго-мусса.

3000р.

Наполеон

Коржи из дрожжевого слоеного теста.

Крем классический заварной на молоке, сливках

и яичных желтках с добавлением ванили.

2500р.

Трюфельный

Шоколадный бисквит с какао, пропитывается сахарным сиропом и кофе с ароматом рома.

Крем из черного шоколада, сливок, сахарной пудры и сливочного масла.

3000р.

Красный бархат

Многокомпонентный бисквит с влажной текстурой с добавлением молока, лимонного сока и пищевого красителя (по желанию цвет можно менять).

Крем на основе сыра Маскарпоне, сливок и сахарной пудры.

2500р.

Миндальный

Коржи из безе с миндальной мукой и лепестками миндаля.

Крем заварной «Альмонд» на основе сливок, молока, яичных желтков с добавлением ванили.

2500р.

Миндальный сметанник

Чередующиеся слои двух тортов миндального и сметанника.

2500р.

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА



НАПИТКИ

Морс клюквенный	1л	800р.
Морс из облепихи	1л	650р.
Морс из смородины	1л	650р.
Кисель	1л	800р.
Компот из сухофруктов	1л	450р.
Сок (апельсин, яблоко, вишня, томат)	1л	450р.
Квас	1л	350р.
Минеральная вода (б/г; с/г)	0.75л	550р.
Минеральная вода (б/г; с/г)	0.33л	350р.
Чай / Кофе	1п.	200р.

ФУРШЕТНЫЕ БЛЮДА

МИНИ-ЗАКУСКИ

Красная икра с перепелиным яйцом и блинчиком	20/3	200р.
Слабосоленый лосось с сырным муссом	1/35	250р.
Ломтик лосося, промаринованный кориандром со свежим огурчиком	1/40	300р.
Тунец с авокадо	1/40	280р.
Тунец со спаржей и икрой щуки	1/40	280р.
Копченый палтус с виноградной карамелью	1/25	200р.
Речной угорь с вяленым томатом	1/40	250р.
Маринованная минога с соусом тар-тар	1/60	200р.
Сельдь на молодом картофеле с балтийской килькой	1/40	180р.
Ржаной тост с килькой и яйцом	1/40	100р.
Профитроли с камчатским крабом и соусом тар-тар	1/40	360р.
Профитроли с крабом и апельсином	1/50	360р.
Тигровая креветка с сельдереем	1/40	240р.
Домашняя буженина с корнишоном	1/40	150р.
Маринованная говядина и мягкий сыр	1/40	320р.
Филе ягненка, печёный перец и розмарин	1/40	240р.
Парма с дыней и малиной	1/50	300р.

ФУРШЕТНЫЕ БЛЮДА

МИНИ-ЗАКУСКИ

Телячий язык с муссом из сыра	1/45	220р.
Утиная грудка с гранатами и спаржей	1/40	220р.
Сочная телятина с сырным кремом и кедровым орехом	1/40	250р.
Ветчинные рулетики с остро-сырной пастой	30/3	150р.
Деликатесные колбасы в колечке из черного хлеба	1/30	250р.
Фуа-гра с ягодой ежевики на сыре и зерновом хлебе (заказ от 10 штук)	1/40	300р.
Профитроли с телячьим паштетом	1/35	150р.
Рулет из цыпленка со шпинатом и ветчиной	1/40	160р.
Печеный перец с копченой утиной грудкой	1/30	240р.
Свежие овощи с оливкой	1/60	220р.
Мини-шашлычок с солениями	1/50	130р.
Мини-шашлычок с моцареллой, гигантской оливкой и черри	1/40	220р.
Мусс Дор Блю на крекере с бабочкой грецкого ореха	1/35	180р.
Пирамидка из сыров с изюминкой	1/30	240р.
Рулетики из лосося с баклажаном и мягким сыром	1/40	250р.
Рулетики из баклажан с овощами	1/30	120р.
Рулетики из баклажан с грецким орехом	1/40	140р.

ФУРШЕТНЫЕ БЛЮДА



МИНИ-ЗАКУСКИ

Печёный перец с авокадо и песто	1/40	200р.
Овощные палочки с оливковым маслом	1/60	100р.
Эмменталь с инжиром	1/30	250р.
Пармезан в шоколаде	1/30	250р.
Дор Блю с вишневым мармеладом	1/40	250р.
Козий сыр с трюфелем и физалисом	1/20	250р.
Курага фаршированная мягким сыром Дор-блю	1/30	250р.



ФУРШЕТНЫЕ БЛЮДА



МИНИ - САЛАТЫ

Копченый лосось с горошком и картофелем	1/40	250р.
Печень трески под сырной шапкой	1/40	250р.
Судак горячего копчения с солёным огурчиком и молодым картофелем	1/40	150р.
Сельдь под шубой	1/40	150р.
Камчатский краб с апельсином и сыром	1/40	380р.
Брокколи с салатной креветкой и заправкой кешью	1/40	280р.
Кальмар с малосольным огурчиком и яйцом	1/40	180р.
Отварная говядина с обжаренными грибами, яйцом и сыром	1/40	180р.
Телятина с баклажанами и горгонзоллой	1/40	230р.
Телятина с черри и рукколой	1/40	250р.
Европейский салат с сыром, ветчиной, курой, салатом Айсберг и оливковой заправкой	1/40	130р.
Классический «Оливье» с курой или отварной говядиной	1/40	150р.
Ореховый салат с цыпленком и черносливом	1/40	150р.
Листья салата Айсберг с обжаренным цыпленком, кусочками грудинки и заправкой «Цезарь»	1/40	200р.
Соте из баклажан с фетой	1/40	180р.

ФУРШЕТНЫЕ БЛЮДА



ГОРЯЧЕЕ

Шашлычок из сочной семги с королевской креветкой 50/20		750р.
Шашлычок из судака с цукини	50/20	420р.
Шашлычок из тигровых креветок-гриль с ароматом тимьяна	50/20	650р.
Говяжий филей, промаринованный в протертом томате	50/20	650р.
Шашлычок с куриным филе и хрустящим беконом	50/20	360р.
Овощной шашлычок с шампиньонам	1/50	250р.
Куриная котлетка в сухариках	1/60	280р.

