

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА С ПОДАЧЕЙ В ЗАЛЕ

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

1кг 9500.00

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

1кг 6800.00

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 3800.00

Сочный ростбиф *

1кг 8200.00

Буженина домашнего приготовления из свиной шеи,
запечённая в специях *

1кг 4200.00

* Не забудьте дополнить блюдо подходящим гарниром.

Штаксеншнейдер
ресторан-гостиная

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ:

Стерлядь, чинённая сёмгой и шпинатом	1000	9500.00
Судак Ладожский, фаршированный нежным лососем и перчиком	1000	5800.00
Щука фаршированная морковью	1000	4200.00
Натуральный рулет из карпа с лососем и оливками	1000	7400.00
Красная икра с гренками или блинами	1/300	5800.00
Семга слабосоленая	1/150	1100.00
Ржаные тосты с сельдью (8шт.)	1/180	450.00
Севиче из сига	1/180	1050.00
Зубатка горячего копчения	1/150	1100.00
Мурманский палтус холодного копчения	100/20	1500.00
Угорь речной горячего копчения	100/25	2300.00
Филе тунца на тосте (5шт.)	1/180	1450.00
Миноги маринованные	1/100	780.00
Фаланги камчатских крабов	1/150	4700.00
Креветка гриль	1шт.	180.00
Сельдь бочковая с килькой и молодым картофелем	100/100	650.00
Заливное из красных и белых рыб	1/120	750.00



БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ:

Окорок домашний	1000	4200.00
Вителло Тонато	170	950.00
Сочный ростбиф	1000	8200.00
Буженина домашнего приготовления из свиной шеи запечённая в специях	1000	4200.00
Рубец (куриные и говяжьи потроха, язык, буженина)	1000	2800.00
Телячий язык	1000	4200.00
Выставка деликатесных колбас	1/100	950.00
Рулетики из ветчины с сырной пастой	150/40	450.00
Рулет из языка с сырным кремом и чесноком	150/30	750.00
Куриный рулет с начинкой из шпината, ветчины и сыра	150/50	480.00
Холодец из молодой говядины и хвостов	180/100	650.00
Телячий паштет с ржаными тостами	1/150	550.00

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ОВОЩНЫЕ И СЫРНЫЕ ЗАКУСКИ:

Рулет из баклажан с ореховой пастой и кинзой	1/150	650.00
Рулет из баклажан с овощами и мягким сыром	1/150	480.00
Рулет из баклажан с овощами (морковь, сладкий перец, цуккини)	150/30	420.00
Рулет из баклажан с малосольным лососем, рукколой и кедровыми орешками	1/150	1150.00
Пряное соте из баклажан с фетой, помидорами черри и оливковой заправкой	1/200	600.00
Свежие овощи	1/200	700.00
Гигантские оливки и маслины	1/100	550.00
Зелень	1/60	200.00
Помидоры с моцареллой	220	900.00
Сырная выставка из элитных сыров с медом и орехами	1/200	1800.00
Сыр адыгейский или сулугуни	1/100	350.00
Армянские сыры	1/200	850.00

ЗАКУСКИ ПОД ВОДКУ:

Ассорти из солений	1/270	750.00
Помидорки черри солёные	1/150	400.00
Огурчики хрустящие солёные или малосольные	1/150	400.00
Капуста квашенная с яблоком и брусникой	1/250	450.00
Сальце с брусникой и чесноком	160	550.00
Грузди солёные рубленые	100/50	600.00

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

САЛАТЫ

Салат из лосося собственного посола, помидор и ореховой заправки	1/200	900.00
Салатный микс с кальмарами (микс салат, кальмары гриль, черри, песто заправка)	1/200	900.00
Салатный микс с тигровыми креветками, сыром пармезан и соусом песто (руккола, айсберг, томат вяленый, черри, креветка, пармезан)	80/100	1250.00
Салат с брокколи, салатной креветкой, пикантным сельдереем и заправкой кешью	1/300	1250.00
Зелёный салат с плодом авокадо, жареными боровиками и северной креветкой	1/240	1300.00
Салат из печени трески с малосольным огурчиком (печень трески, картофель «Стоун», малосольный огурец, салат айсберг, оливковое масло)	1/170	750.00
Теплый салат с телятиной, баклажанами и сыром Дор Блю	1/250	950.00
Салат из ростбифа со свежими томатами (ростбиф, помидор, руккола, спаржа, соус на основе оливкового масла, соевого соуса и дижонской горчицы)	1/200	1200.00
Салат из печеной тыквы с куриной грудкой (куриное филе обжаренное, печеная тыква, салат айсберг, брынза, мёд)	1/200	480.00
Греческий салат	1/200	780.00
Салат из свеклы, овечьего сыра и грунтовых томатов	1/200	750.00
Салат из разной зелени с песто и черри (руккола, айсберг, черри, заправка песто)	1/200	750.00
Салат «Рокфоръ» (дор блю, руккола, айсберг, черри, тосты из белого хлеба, соус песто, кедровый орех, бальзамический крем)	1/150	600.00
Винегрет с килькой	1/180	450.00
Винегрет с груздями	1/180	450.00

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

САЛАТЫ

Салат «Цезарь» с филе цыпленка	1/200	750.00
Салат «Цезарь» с тигровыми креветками	1/200	1150.00
Салат из цыпленка с соусом из сладкого перца (ветчина, кура, огурец м/с, помидор, сыр, соус на основе майонеза со сладким перцем)	1/200	500.00
Нежный куриный салат с черносливом (куриное филе, солёный огурец, яйцо, чернослив, орех грецкий, майонез)	1/200	580.00
Классический салат «Оливье» с говядиной	1/250	550.00
«Оливье» с курой	1/250	550.00
«Оливье» с колбасой	1/250	550.00
«Оливье» с лососем	1/250	690.00
Салат «Петровский» (говядина жаренная, яйцо, грибы белые, шампиньоны, помидор, сырно-майонезная заправка)	1/200	550.00
Салат «Купеческий» (выложенная слоями отварная говядина, обжаренные грибы, сыр, яйцо с майонезной заправкой)	1/200	550.00
Салат с нежной печенью трески (печень трески, картофель, яйцо, сыр, майонез)	1/200	750.00
Салат с лососем горячего копчения, дополненный горошком и картофелем (лосось г/к, картофель, морковь, горошек, майонез)	1/200	580.00
Салат из судака горячего копчения (судак г/к, картофель, морковь, огурец солёный, яйцо, майонез)	1/200	540.00
Салат «Сельдь под шубой»	1/250	490.00

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Кассероль из морепродуктов в сливочном соусе в лодочке из цуккини	1/130	950.00
Драники с малосольным лососем и сметаной	75/150	590.00
Драники с грибами или беконом	200/40	350.00
Блинчик хрустящий с мясом	1/80	250.00
Блинчик хрустящий капустой	1/80	200.00
Блинчик хрустящий с грибами	1/80	250.00
Блинчики с красной икрой	30/100/20	780.00
Грибной жюльен:		
на картофельном драннике	75/75	300.00
в кукурузной булочке	230	580.00
в горшочке из теста	200	580.00
Жюльен из языка:		
на картофельном драннике	75/75	350.00
в кукурузной булочке	230	620.00
в горшочке из теста	200	620.00
Жюльен из креветок:		
на картофельном драннике	75/75	550.00
в кукурузной булочке	230	920.00
в горшочке из теста	200	920.00
Перчики фаршированные рисом, и домашним фаршем	150/40	540.00
Запеченные баклажаны с сыром Моцарелла	1/120	420.00



БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

ГАРНИРЫ

Рис разварной	1/150	200.00
Рис с кедровым орехом	1/150	250.00
Картофель «Стоун»	1/150	300.00
Картофель жареный	1/150	220.00
Драники	1/140	250.00
Картофель отварной	1/150	150.00
Айдахо	1/150	250.00
Картофельное пюре	1/150	200.00
Овощи - гриль	1/150	450.00
Цветная капуста на пару	1/150	300.00
Брокколи на пару	1/150	350.00
Тушеная капуста	1/200	300.00
Кабачки тушеные в сметане	1/200	390.00
Картофель фри	1/150	250.00

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

ВЫПЕЧКА ПИРОЖКИ

Хлебная корзина (собственной выпечки)	1/250	200.00
Сосиска в тесте	1/60	120.00
Расстегай с семгой и шпинатом	1/20	150.00
Пирожок с мясом	1/20	100.00
Пирожок с мясом цыпленка и грибным жульеном	1/20	100.00
Пирожок с куриными потрошками	1/20	100.00
Пирожок с картофелем и лесными грибами	1/20	100.00
Пирожок с капустой	1/20	100.00
Пирожок с зеленым луком и яйцом	1/20	100.00
Пирожок с вишней	1/20	100.00
Пирожок с яблоком	1/20	100.00

ПИРОГИ

С семгой	1кг	3400.00
С капустой	1кг	750.00
С мясом	1кг	2200.00
С курой	1кг	1400.00
С творогом	1кг	950.00
С яблоками и брусникой	1кг	950.00
Каравай свадебный	2кг	1200.00

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

ФРУКТЫ

Ананас	½ шт.	1000.00
Арбуз	0,5кг	400.00
Дыня	0,4кг	700.00
Яблоко	0,2 кг	150.00
Груша	0,2 кг	250.00
Банан	0,2кг	150.00
Киви	0,1 кг	150.00
Апельсин	0,3кг	250.00
Грейпфрут	0,3кг	350.00
Мандарин	0,2кг	250.00
Хурма	0,2 кг	250.00
Гранат	0,2 кг	700.00
Виноград	0,2кг	350.00
Физалис	1шт.	50.00
Клубника	0,1кг	600.00
Малина	0,05кг	600.00
Ежевика	0,05кг	600.00
Голубика	0,05кг	450.00
Красная смородина	0,05кг	600.00

ДЕСЕРТЫ

Шоколадный фонтан

(молочный шоколад подается с зефиром, ананасом, киви, клубникой и бананом)

9000.00

Мороженое и сорбеты

1/60

200.00

Десертный сет из мини-тортиков (начинки на выбор)

500гр.

1 500.00

Штаксеншнейдер
ресторан-гостиная

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

ТОРТЫ

СОБСТВЕННОЕ КОНДИТЕРСКОЕ ПРОИЗВОДСТВО
(СТОИМОСТЬ ЗА 1кг)

Графские развалины

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

2500.00

Сникерс

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

2500.00

Медовик

Тонкий бисквит на основе мёда.

Крем на основе сметаны, сливок, сахара и ванили.

2000.00

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).

2000.00

Эстерхази

Орехово-белковые коржи с масляным кремом с добавлением пралине.

3000.00

Птичье молоко

Низ изделия-шоколадный классический бисквит. Сверху-белое, пористое суфле на основе заварной меренги и масляного крема. Покрывается шоколадным ганашем из сливок и чёрного шоколада.

2000.00

Сметанник

Бисквит «Зебра» (белый и шоколадный вместе) на основе сметаны, сгущенного молока. Крем: сметана, сгущенное молоко, сливки.

По желанию можно добавить инжир или чернослив.

2500.00

Сметанник с манго или вишней

2500.00

Бисквитно-кремовый

Классический белый бисквит, пропитанный сахарным сиропом или вареньем (по желанию). Крем на основе взбитых сливок, фруктового йогурта.

По желанию в прослойку можно добавлять свежие фрукты и ягоды (добавление фруктов или ягод существенно увеличивают вес изделия).

2500.00

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.

3000.00

Наполеон

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

2500.00

Трюфельный

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

3000.00

Чиз-кейк

Классический выпечной чиз-кейк с плотной текстурой и сливочно-сырным вкусом. Основание – печенье на основе вафельной крошки изделия и песочного теста. Верхний, основной слой из сливочного сыра, яиц, сахара и сливок.

2500.00

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.

2500.00

Миндальный

Коржи из безе с миндальной мукой и лепестками миндаля. Крем заварной «Альмонд» на основе сливок, молока, яичных желтков с добавлением ванили.

2500.00

Миндальный сметанник

Чередующиеся слои двух тортов миндального и сметанника.



2500.00



БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

НАПИТКИ

Морс клюквенный	1л	550.00
Морс из облепихи	1л	650.00
Морс из смородины	1л	550.00
Кисель	1л	450.00
Компот из сухофруктов	1л	350.00
Сок (апельсин, яблоко, вишня, томат)	1л	350.00
Квас	1л	300.00
Минеральная вода (б/г; с/г)	0.75л	550.00
Минеральная вода (б/г; с/г)	0.33л	280.00
Чай / Кофе	1п.	200.00





ФУРШЕТНЫЕ БЛЮДА

МИНИ ЗАКУСКИ

Красная икра с перепелиным яйцом и блинчиком	20/3	200.00
Слабосоленый лосось с сырным муссом	1/35	200.00
Ломтик лосося, промаринованный кориандром со свежим огурчиком	1/40	200.00
Тунец с авокадо	1/40	280.00
Тунец со спаржей и икрой щуки	1/40	280.00
Копченый палтус с виноградной карамелью	1/25	200.00
Речной угорь с вяленным томатом	1/40	300.00
Маринованная минога с соусом тар-тар	1/60	180.00
Сельдь на молодом картофеле с балтийской килькой	1/40	120.00
Ржаной тост с килькой и яйцом	1/40	100.00
Профитроли с камчатским крабом и соусом тар-тар	1/40	360.00
Профитроли с крабом и апельсином	1/50	360.00
Тигровая креветка с сельдереем	1/40	240.00
Домашняя буженина с корнишоном	1/40	150.00
Маринованная говядина и мягкий сыр	1/40	240.00
Филе ягненка, печёный перец и розмарин	1/40	240.00
Парма с дыней и малиной	1/50	240.00

ФУРШЕТНЫЕ БЛЮДА

МИНИ ЗАКУСКИ



Телячий язык с муссом из сыра	1/45	200.00
Утиная грудка с гранатами и спаржей	1/40	220.00
Сочная телятина с сырным кремом и кедровым орехом	1/40	180.00
Ветчинные рулетики с остро-сырной пастой	30/3	150.00
Деликатесные колбасы в колечке из черного хлеба	1/30	180.00
Фуа-гра с ягодой ежевики на сыре и зерновом хлебе (заказ от 10 штук)	1/40	300.00
Профитроли с телячьим паштетом	1/35	150.00
Рулет из цыпленка со шпинатом и ветчиной	1/40	160.00
Печеный перец с копченой утиной грудкой	1/30	240.00
Свежие овощи с оливкой	1/60	150.00
Мини-шашлычок с соленьями	1/50	120.00
Мини-шашлычок с моцареллой, гигантской оливкой и черри	1/40	200.00
Мусс Дор Блю на крекере с бабочкой грецкого ореха	1/35	180.00
Пирамидка из сыров с изюминкой	1/30	220.00
Рулетик из лосося с баклажаном и мягким сыром	1/40	200.00
Рулетик из баклажан с овощами	1/30	120.00
Рулетик из баклажан с грецким орехом	1/40	140.00



ФУРШЕТНЫЕ БЛЮДА

МИНИ ЗАКУСКИ

Печёный перец с авокадо и песто	1/40	160.00
Овощные палочки с оливковым маслом	1/60	100.00
Эмменталь с инжиром	1/30	180.00
Пармезан в шоколаде	1/30	220.00
Дор Блю с вишневым мармеладом	1/40	220.00
Козий сыр с трюфелем и физалисом	1/20	220.00





ФУРШЕТНЫЕ БЛЮДА

МИНИ САЛАТЫ

Копченый лосось с горошком и картофелем	1/40	250.00
Печень трески под сырной шапкой	1/40	250.00
Судак горячего копчения с солёным огурчиком и молодым картофелем	1/40	150.00
Сельдь под шубой	1/40	130.00
Камчатский краб с апельсином и сыром	1/40	350.00
Брокколи с салатной креветкой и заправкой кешью	1/40	280.00
Кальмар с малосольным огурчиком и яйцом	1/40	180.00
Отварная говядина с обжаренными грибами, яйцом и сыром	1/40	160.00
Телятина с баклажанами и горгонзоллой	1/40	230.00
Телятина с черри и рукколой	1/40	230.00
Европейский салат с сыром, ветчиной, курой, салатом Айсберг и оливковой заправкой	1/40	130.00
Классический «Оливье» с курой или отварной говядиной	1/40	130.00
Ореховый салат с цыпленком и черносливом	1/40	150.00
Листья салата Айсберг с обжаренным цыпленком, кусочками грудинки и заправкой «Цезарь»	1/40	200.00
Соте из баклажан с фетой	1/40	180.00



ФУРШЕТНЫЕ БЛЮДА

ГОРЯЧЕЕ

Шашлычок из сочной семги с королевской креветкой	50/20	550.00
Шашлычок из судака с цукини	50/20	420.00
Шашлычок из тигровых креветок-гриль с ароматом тимьяна	50/20	650.00
Говяжий филей, промаринованный в протертом томате	50/20	520.00
Шашлычок из нежной индейки с черносливом	50/20	360.00
Шашлычок с куриным филе и хрустящим беконом	50/20	360.00
Овощной шашлычок с шампиньонам	1/50	250.00
Куриная котлетка в сухариках	1/60	280.00

