



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 5800.00

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

1кг 6500.00

Ребра телятины запечённые в травах *

1кг 6500.00

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

1кг 3000.00

Сочный ростбиф *

1кг 6300.00

Буженина домашнего приготовления из свиной шеи,
запечённая в специях *

1кг 3500.00

* Не забудьте дополнить блюдо подходящим гарниром.



Штакеншнейдер
ресторан-гостиница

СПб, ул. Миллионная, д.10, тел.: 8 (812) 401 69 19, www.shtaken.ru, e-mail.: info@shtaken.ru

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ:

Стерлядь, чинённая сёмгой и шпинатом	1000	9500.00
Судак Ладожский, фаршированный нежным лососем и перчиком	1000	4900.00
Щука фаршированная морковью	1000	3600.00
Натуральный рулет из карпа с лососем и оливками	1000	6200.00
Красная икра с гренками или блинами	1/300	4200.00
Семга слабосолёная	1/150	900.0
Чухонский «Гравлакс»	1/150	900.0
«Хе» из лосося с острой морковью	100/100	450 .00
Зубатка горячего копчения	1/150	1100.00
Мурманский палтус холодного копчения	100/20	1500.00
Угорь речной горячего копчения	100/25	1900.00
Филе тунца на тосте (5шт.)	1/180	1200.00
Миноги маринованные	1/100	650.00
Фаланги камчатских крабов	1/150	3900.00
Креветка гриль	1шт.	150.00
Сельдь бочковая с килькой и молодым картофелем	100/100	550.00
Заливное из красных и белых рыб	1/120	750.00

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ:

Ребра телятины запечённые в травах	1000	5400.00
Поросёнок фаршированный гречей и луком или тушеной капустой (от 3-х кг)	1000	3000.00
Сочный ростбиф	1000	5700.00
Буженина домашнего приготовления из свиной шеи запечённая в специях	1000	3500.00
Рубец (куриные и говяжьи потроха, язык, буженина)	1000	1900.00
Телячий язык	1000	3500.00
Выставка деликатесных колбас	1/100	790.00
Рулетики из ветчины с сырной пастой	150/40	450.00
Рулет из языка с сырным кремом и чесноком	150/30	580.00
Куриный рулет с начинкой из шпината, ветчины и сыра	150/50	380.00
Холодец из молодой говядины и хвостов	180/100	650.00
Телячий паштет с ржаными тостами	1/150	500.00

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ОВОЩНЫЕ И СЫРНЫЕ ЗАКУСКИ:

Рулет из баклажан с ореховой пастой и кинзой	1/150	550.00
Рулет из баклажан с овощами и мягким сыром	1/150	400.00
Рулет из баклажан с овощами (морковь, сладкий перец, цуккини)	150/30	350.00
Рулет из баклажан с малосольным лососем, рукколой и кедровыми орешками	1/150	950.00
Пряное соте из баклажан с фетой, помидорами черри и оливковой заправкой	1/200	490.00
Лечо из печеных овощей (баклажан, сладкий перец, помидоры, специи)	1/200	350.00
Свежие овощи	1/200	700.00
Гигантские оливки и маслины	1/100	450.00
Зелень	1/60	190.00
Помидоры с моцареллой	220	750.00
Сырная выставка из элитных сыров с медом и орехами	1/200	1400.00
Сыр адыгейский или сулугуни	1/100	250.00
Армянские сыры	1/200	700.00

ЗАКУСКИ ПОД ВОДКУ:

Ассорти из солений	1/270	650.00
Помидорки черри солёные	1/150	400.00
Огурчики хрустящие соленые и малосольные	1/150	350.00
Огурчики маринованные	1/150	400.00
Капуста квашенная с яблоком и брусникой	1/250	450.00
Сальце с печеным картофелем, брусникой и чесноком	120/100	500.00
Грузди солёные рубленые	100/50	550.00

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

САЛАТЫ

Салат из лосося собственного посола, помидор и ореховой заправки	1/200	750.00
Салатный микс с кальмарами (микс салат, кальмары гриль, черри, песто заправка)	1/200	750.00
Салатный микс с тигровыми креветками, сыром пармезан и соусом песто (руккола, фриссе, томат вяленый, черри, креветка, пармезан)	80/100	950.00
Салат с брокколи, салатной креветкой, пикантным сельдереем и заправкой кешью	1/300	970.00
Зелёный салат с плодом авокадо, жареными боровиками и северной креветкой	1/240	1200.00
Салат из печени трески с малосольным огурчиком (печень трески, картофель «Стоун», малосольный огурец, салат айсберг, оливковое масло)	1/170	650.00
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	450.00
Греческий салат	1/200	650.00
Салат из свеклы, овечьего сыра и грунтовых томатов	1/200	750.00
Салат из разной зелени с песто и черри (фриссе, руккола, Ромейн, черри, заправка песто)	1/200	700.00
Салат «Рокфоръ» (дор блю, руккола, фриссе, черри, тосты из белого хлеба, соус песто, кедровый орех, бальзамический крем)	1/150	500.00
Винегрет с килькой	1/150	350.00
Винегрет с груздями	1/150	450.00

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

САЛАТЫ

Салат «Цезарь» с филе цыпленка	1/200	650.00
Салат «Цезарь» с тигровыми креветками	1/200	950.00
Салат из цыпленка с соусом из сладкого перца (ветчина, кура, огурец м/с, помидор, сыр, соус на основе майонеза со сладким перцем)	1/200	420.00
Нежный куриный салат с черносливом (куриное филе, солёный огурец, яйцо, чернослив, орех грецкий, майонез)	1/200	490.00
Салат с перепёлкой (мякоть запечённой перепелки, солёный огурец, жареные грибы, отварной картофель, соус «Цезарь»)	1/200	650.00
Классический салат «Оливье» с говядиной	1/250	450.00
«Оливье» с курой	1/250	450.00
«Оливье» с лососем	1/250	650.00
Салат «Петровский» (говядина жаренная, яйцо, грибы белые, шампиньоны, помидор, сырно-майонезная заправка)	1/200	450.00
Салат «Купеческий» (выложенная слоями отварная говядина, обжаренные грибы, сыр, яйцо с майонезной заправкой)	1/200	450.00
Салат с нежной печенью трески (печень трески, картофель, яйцо, сыр, майонез)	1/200	650.00
Салат с лососем горячего копчения, дополненный молодым горошком и картофелем (лосось г/к, картофель, морковь, горошек свежий, майонез)	1/200	490.00
Салат из трески горячего копчения (треска г/к, картофель, морковь, огурец соленый, яйцо, майонез)	1/200	450.00
Салат «Сельдь под шубой»	1/250	450.00

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Мини-кальмары, фаршированные креветками в сливочном соусе с черри и специями	140/20	750.00
Кассероль из морепродуктов в сливочном соусе в лодочке из цукини	1/130	800.00
Штрудель из палтуса и лосося	150/50	890.00
Драники с малосольным лососем и сметаной	75/150	550.00
Драники с грибами или беконом	200/40	250.00
Блинчик хрустящий с мясом	1/80	200.00
Блинчик хрустящий капустой	1/80	150.00
Блинчик хрустящий с грибами	1/80	200.00
Блинчики с красной икрой	30/100/20	650.00
Грибной жульен на картофельном драннике	75/75	290.00
Грибы в сметанном соусе в горшочке из теста	1/200	580.00
Жульен из кролика с подосиновиками в горшочке из теста	1/200	750.00
Перчики фаршированные рисом, и домашним фаршем	150/40	450.00
Запеченные баклажаны с сыром Моцарелла	1/120	350.00

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Филе лосося на гриле со сливочно-шпинатным соусом	130/30	950.00
Мурманская треска, запеченная под шапкой из цуккини и сыра	130/100	580.00
Ладожский судак с кремом из белых грибов	120/30	850.00
Сиг на пару или жаренный на гриле с соусом морковь	130/30	580.00
Палтус с соусом из свеклы	140/30	980.00
Рагу из судака	1/250	800.00
Буженина из свиной шеи, томленая в печи с соусом из лесных грибов	150/40	650.00
Медальоны из свиного филе с сырno-томатным соусом	140/30	650.00
Телячьи отбивные на гриле с розмарином и сладким перцем	140/60	880.00
Медальоны из телятины с соусом из мускатного ореха и сливок	140/30	850.00
Телятина на косточке с соусом из лесных грибов	200/20	980.00
Мясо ягненка на косточке с винным соусом	150/30	1300.00
Томленая утиная ножка с грибным соусом	1шт/30	850.00
Утиное филе на гриле с ягодно-медовым соусом	120/30	850.00
Куриное филе на гриле с салатом	140/50	450.00
Куриная котлета, чинёная маслом и зеленью	1/180	350.00

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

ГАРНИРЫ

Рис разварной	1/150	150.00
Рис с кедровым орехом	1/150	250.00
Картофель «Стоун»	1/150	250.00
Картофель запеченный в фольге	1/250	300.00
Картофель жареный	1/150	150.00
Драники	1/140	220.00
Картофель отварной	1/150	100.00
Айдахо	1/150	180.00
Картофельное пюре	1/150	120.00
Овощной рататуй	1/150	350.00
Овощи - гриль	1/150	400.00
Цветная капуста на пару	1/150	250.00
Брокколи на пару	1/150	300.00
Тушеная капуста	1/200	250.00
Кабачки тушеные в сметане	1/200	350.00
Картофель фри	1/150	150.00

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

ВЫПЕЧКА ПИРОЖКИ

Хлебная корзина (собственной выпечки)	1/250	100.00
Сосиска в тесте	1/60	120.00
Расстегай с семгой и шпинатом	1/20	80.00
Пирожок с мясом	1/20	80.00
Пирожок с мясом цыпленка и грибным жульеном	1/20	80.00
Пирожок с куриными потрошками	1/20	80.00
Пирожок с картофелем и лесными грибами	1/20	80.00
Пирожок с капустой	1/20	80.00
Пирожок с зеленым луком и яйцом	1/20	80.00
Пирожок с вишней	1/20	80.00
Пирожок с яблоком	1/20	80.00
Пирожок с брусникой	1/20	80.00
Пирожок с малиной	1/20	80.00

ПИРОГИ

С семгой	1кг	2800.00
С капустой	1кг	480.00
С мясом	1кг	1260.00
С курой	1кг	930.00
С творогом	1кг	690.00
С яблоками	1кг	800.00
Каравай свадебный	2кг	950.00

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

ФРУКТЫ

Ананас	½ шт.	1000.00
Арбуз	0,5кг	350.00
Дыня	0,4кг	700.00
Яблоко	0,2 кг	100.00
Груша	0,2 кг	100.00
Банан	0,2кг	100.00
Киви	0,1 кг	100.00
Апельсин	0,3кг	250.00
Грейпфрут	0,3кг	250.00
Мандарин	0,2кг	200.00
Хурма	0,2 кг	250.00
Гранат	0,2 кг	700.00
Виноград	0,2кг	350.00
Физалис	1шт.	40.00
Клубника	0,1кг	600.00
Малина	0,05кг	450.00
Ежевика	0,05кг	450.00
Голубика	0,05кг	300.00
Красная смородина	0,05кг	450.00

ДЕСЕРТЫ

Шоколадный фонтан

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

9000.00

Мороженое и сорбеты

1/60

130.00

Десертный сет из мини-тортиков (начинки на выбор)

500гр.

1 500.00

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

ТОРТЫ

СОБСТВЕННОЕ КОНДИТЕРСКОЕ ПРОИЗВОДСТВО
(СТОИМОСТЬ ЗА 1кг)

Графские развалины

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

2000.00

Киевский торт

Коржи из безе с орехами кешью и фундук. Два вида масляного крема: ванильный белый и шоколадный. Прослойка из вареного сгущенного молока. Сверху торт покрыт шоколадным ганашем из сливок и чёрного шоколада.

2000.00

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

Муравейник

Кусочки песочного теста, запеченные до корочки, перемешаны с вареным сгущенным молоком и пропитанные сахарным сиропом. Десерт с очень плотной текстурой.

2000.00

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.

2000.00

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.

2500.00

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.

2500.00

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

Шашки

Особенность изделия в том, что коржи расположены таким образом, что на срезе виден чёткий рисунок в виде шахматной доски. Бисквит двух видов : белый и шоколадный на основе яиц, сливочного масла, сахара, муки с добавлением какао. По вкусу похож на кекс. Крем плотной текстуры на основе сливок и молочного шоколада. Сверху покрыт шоколадным ганашем на основе сливок и чёрного шоколада.

2500.00

ресторан-гостиница
Штакеншнейдер

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

ТОРТЫ

СОБСТВЕННОЕ КОНДИТЕРСКОЕ ПРОИЗВОДСТВО
(СТОИМОСТЬ ЗА 1кг)

Мятный торт

Муссовый торт.

Низ-шоколадный бисквит-брауни с добавлением сливочного масла и какао. Середина-прослойка из чёрного ганаша. Верхний слой – мусс на основе свежей мяты, взбитых сливок, белого шоколада, сгущенного молока.

2500.00

Анна Павлова

Воздушный меренговый десерт. Коржи из безе с добавлением 9% уксуса и кукурузного крахмала, что придает хрупкость и воздушность коржам и отличается от классического безе. Крем -сливки взбитые с сахарной пудрой.

Внимание!!! Изделие не подлежит обтяжке мастикой и тяжелому декору. По желанию можно украсить ягодами, фруктами или ягодным муссом.

2500.00

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

НАПИТКИ

Морс клюквенный	1л	400.00
Морс из малины	1л	480.00
Морс из облепихи	1л	480.00
Кисель	1л	300.00
Компот из сухофруктов	1л	300.00
Сок (апельсин, яблоко, вишня, томат)	1л	280.00
Квас	1л	240.00
Лимонад (Coca-Cola, Fanta, Sprite, Schweppes)	0.25л	150.00
Минеральная вода (б/г; с/г)	0.75л	300.00
Минеральная вода (б/г; с/г)	0.33л	180.00
Чай / Кофе	1п.	100.00

ФУРШЕТНЫЕ БЛЮДА

МИНИ ЗАКУСКИ

Красная икра с перепелиным яйцом и блинчиком	20/3	200.00
Слабосоленый лосось с сырным муссом	1/35	170.00
Ломтик лосося, промаринованный кориандром со свежим огурчиком	1/40	170.00
Кусочки тунца в кунжуте с салатом	1/40	300.00
Тунец с авокадо	1/40	230.00
Тунец со спаржей и икрой щуки	1/40	240.00
Копченый палтус с виноградной карамелью	1/25	170.00
Речной угорь и вяленый томат	1/40	230.00
Маринованная минога с тар-таром	1/60	180.00
Сельдь на молодом картофеле с балтийской килькой	1/40	85.00
Ржаной тост с килькой и яйцом	1/40	85.00
Профитроли с камчатским крабом и соусом тар-тар	1/40	300.00
Профитроли с крабом и апельсином	1/50	300.00
Тигровые креветки, сельдерей и корн	1/40	200.00
Домашняя буженина с корнишоном	1/40	120.00
Маринованная говядина и мягкий сыр	1/40	170.00
Филе ягненка, печёный перец и розмарин	1/40	200.00
Копченный окорок с жареным перепелиным яйцом	1/20	60.00
Парма с дыней и малиной	1/50	200.00

ФУРШЕТНЫЕ БЛЮДА

МИНИ ЗАКУСКИ

Телячий язык с муссом из сыра	1/45	120.00
Утиная грудка с гранатами и спаржей	1/40	180.00
Сочная телятина с сырным кремом и кедровым орехом	1/40	140.00
Ветчинные рулетики с остро-сырной пастой	30/3	130.00
Деликатесные колбасы в колечке из черного хлеба	1/30	160.00
Фуа-гра с ягодой ежевики на сыре и зерновом хлебе	1/40	240.00
Профитроли с телячьим паштетом	1/35	130.00
Рулет из цыпленка со шпинатом и ветчиной	1/40	130.00
Печеный перец с копченой утиной грудкой и маше	1/30	240.00
Свежие овощи с оливкой	1/60	130.00
Мини-шашлычок с солениями	1/50	100.00
Мини-шашлычок с моцареллой, гигантской оливкой и черри	1/40	170.00
Мусс Дор Блю на крекере с бабочкой грецкого ореха	1/35	110.00
Пирамидка из сыров с изюминкой	1/30	120.00
Рулетик из лосося с баклажаном и мягким сыром	1/40	170.00
Рулетик из баклажан с овощами	1/30	100.00
Рулетик из баклажан с грецким орехом	1/40	120.00
Рулет из цукини с мягким сыром, сигом и сладким перцем	1/40	150.00



ФУРШЕТНЫЕ БЛЮДА

МИНИ ЗАКУСКИ

Печёный перец с авокадо и песто	1/40	130.00
Овощные шоты с имбирным лечо	1/60	120.00
Эмменталь с инжиром	1/30	130.00
Пармезан в шоколаде	1/30	130.00
Дор Блю с вишневым мармеладом	1/40	130.00
Азиаго с физалисом	1/20	130.00



ФУРШЕТНЫЕ БЛЮДА

МИНИ САЛАТЫ

Копченый лосось с молодым горошком и картофелем	1/40	230.00
Печень трески под сырной шапкой	1/40	250.00
Треска горячего копчения с солёным огурчиком и молодым картофелем	1/40	130.00
Сельд под шубой	1/40	115.00
Камчатский краб с апельсином и сыром	1/40	230.00
Брокколи с салатной креветкой и заправкой кешью	1/40	220.00
Кальмар с малосольным огурчиком и яйцом	1/40	140.00
Отварная говядина с обжаренными грибами, яйцом и сыром	1/40	130.00
Телятина с баклажанами и горгонзолой	1/40	190.00
Телятина с черри и рукколой	1/40	190.00
Европейский салат с сыром, ветчиной, курой, салатом Айсберг и оливковой заправкой	1/40	115.00
Классический «Оливье» с курой или отварной говядиной	1/40	115.00
Ореховый салат с цыпленком и черносливом	1/40	130.00
Листья салата Айсберг с обжаренным цыпленком, кусочками грудинки и заправкой «Цезарь»	1/40	200.00
Соте из баклажан с фетой	1/40	150.00

ФУРШЕТНЫЕ БЛЮДА

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Мидии, запеченные в раковинах с сыром Дор Блю	1 шт.	100.00
Мини-блинчик с лососем слабой соли и шпинатом	1/40	115.00
Мини-блинчик с камчатским крабом	1/50	340.00
Мини-блинчик с копченой курой и соленым огурчиком	1/40	100.00
Мини-блинчик с куриными потрошками	1/40	170.00

ГОРЯЧЕЕ

Шашлычок из сочной семги с королевской креветкой	50/20	360.00
Шашлычок из белой рыбы с цукини	50/20	320.00
Шашлычок из тигровых креветок-гриль с ароматом тимьяна	50/20	460.00
Говяжий филей, промаринованный в протертом томате	50/20	290.00
Шашлычок из нежной индейки с черносливом	50/20	170.00
Шашлычок с куриным филе и хрустящим беконом	50/20	230.00
Овощной шашлычок с шампиньонам	1/50	150.00
Куриная котлетка в сухариках	1/60	190.00

ФУРШЕТНЫЕ БЛЮДА

ВЫПЕЧКА

Расстегай с семгой и шпинатом	1/20	80.00
Пирожок с мясом	1/20	50.00
Пирожок с мясом цыпленка и грибным жульеном	1/20	50.00
Пирожок с картофелем и лесными грибами	1/20	50.00
Пирожок с капустой	1/20	50.00
Пирожок с зеленым луком и яйцом	1/20	50.00
Сосиска в тесте	1/60	120.00
Хлебная корзина (собственной выпечки)	1/250	100.00

ФРУКТЫ

Ананас	½ шт.	1000.00
Дыня	0,4кг	700.00
Яблоко	0,2 кг	100.00
Груша	0,2 кг	100.00
Банан	0,2кг	100.00
Киви	0,1 кг	100.00
Апельсин	0,3кг	250.00
Грейпфрут	0,3кг	250.00
Мандарин	0,2кг	200.00
Хурма	0,2 кг	250.00
Гранат	0,2 кг	700.00
Виноград	0,2кг	350.00
Физалис	1шт.	40.00
Клубника	0,1кг	600.00
Малина	0,05кг	300.00
Ежевика	0,05кг	300.00
Голубика	0,05кг	300.00
Красная смородина	0,05кг	300.00

ФУРШЕТНЫЕ БЛЮДА

ДЕСЕРТЫ

Тутти Фрутти (персик, банан, лимон)	1 шт.	120.00
Брауни	1 шт.	120.00
Печенье овсяное/курабье	1 шт.	40.00
Мини эклер (ванильный, шоколадный)	1 шт.	60.00
Печенье «Миллионер»	1 шт.	80.00
Панна-кота (фруктовая, шоколадная)	1/50	80.00
Тирамису	1/50	75.00
Чизкейк	1/50	75.00
Мини тортики (наполеон, медовик, шоколадный, графские развалины)	1/50	70.00
Клубника в чёрном или белом шоколаде	1 шт.	150.00
Конфеты ручной работы (грильяж, трюфель, восточная, кокосовая)	1 шт.	80.00