

*Шаляпин*  
ДАЧНЫЙ РЕСТОРАН

МОБИЛЬНЫЙ  
ФУРШЕТ





# О НАС

Кейтеринг-служба «Шаляпин» — это команда профессионалов, за плечами которых многие годы работы и огромный опыт.

Шаляпинский кейтеринг можно заказать как к себе на дачу, чтобы устроить пикник для друзей, так и для того, чтобы провести большое и торжественное мероприятие с сотней гостей где-то на выезде.

Мы работаем с самыми разными площадками и форматами мероприятий. За долгую историю нашей работы, где мы только ни устраивали банкеты: на яхтах в акватории Невы, в Академии Художеств, в Мраморном дворце и на фортах Кронштадта, в чистом поле в ста километрах за городом.

Наш кейтеринг — это возможность получить сервис “Шаляпина” в любой обстановке: в городе и на даче, для пышного торжества и для небольшого семейного праздника!

## КОМАНДА

Наш персонал - это настоящая команда, годами оттачивающая свое мастерство. Все сотрудники регулярно проходят аттестацию. Ваше событие будут сопровождать компетентность, деликатность, приватность.

## ГЕОГРАФИЯ

Любые локации Санкт-Петербурга и Ленинградской области в помещении или на свежем воздухе. Возможен выезд в другие города России.

## ПОД КЛЮЧ

Наша профессиональная команда с большим стажем организует Ваше событие с учетом любых пожеланий «под ключ».

## КАЧЕСТВО

Кейтеринг Шаляпин построен на основных принципах заведений Шаляпин. Отборные продукты от лучших проверенных поставщиков. Только натуральные ингредиенты. Мы не используем усилители вкуса и запаха, и не применяем искусственные консерванты. Качество во всем.



# РЫБНЫЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

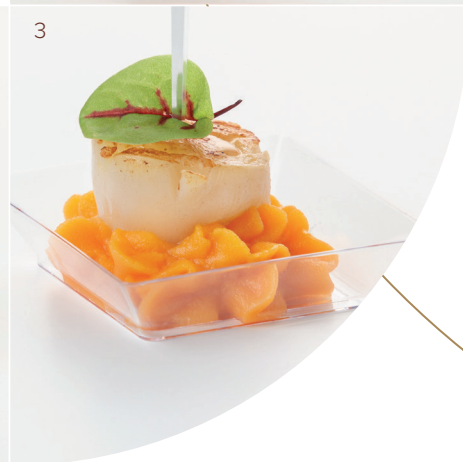
1. Наполеон из черного хлеба 25 г **160**  
со щучьей икрой
2. Картофель стоун с чесночным 55 г **150**  
соусом и красной икрой
3. Канапе с сельдью 30 г **110**

4. Лосось с кунжутом 20 г **180**  
под соусом терияки
5. Мусс из судака 25 г **210**  
с раковыми шейками  
и летучей икрой
6. Тунец с луковым 25 г **150**  
конфитюром



# РЫБНЫЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

1. Креветки с соусом «перно» 30 г **170**
2. Хрустящая креветка с соусом «цезарь» 30 г **150**
3. Морской гребешок с кремом из батата 30 г **220**



4. Угорь с чукой и соусом унаги 20 г **240**
5. Мидии с луковой заправкой 35 г **140**
6. Лосось с/с со сливочным сыром 20 г **180**



# РЫБНЫЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

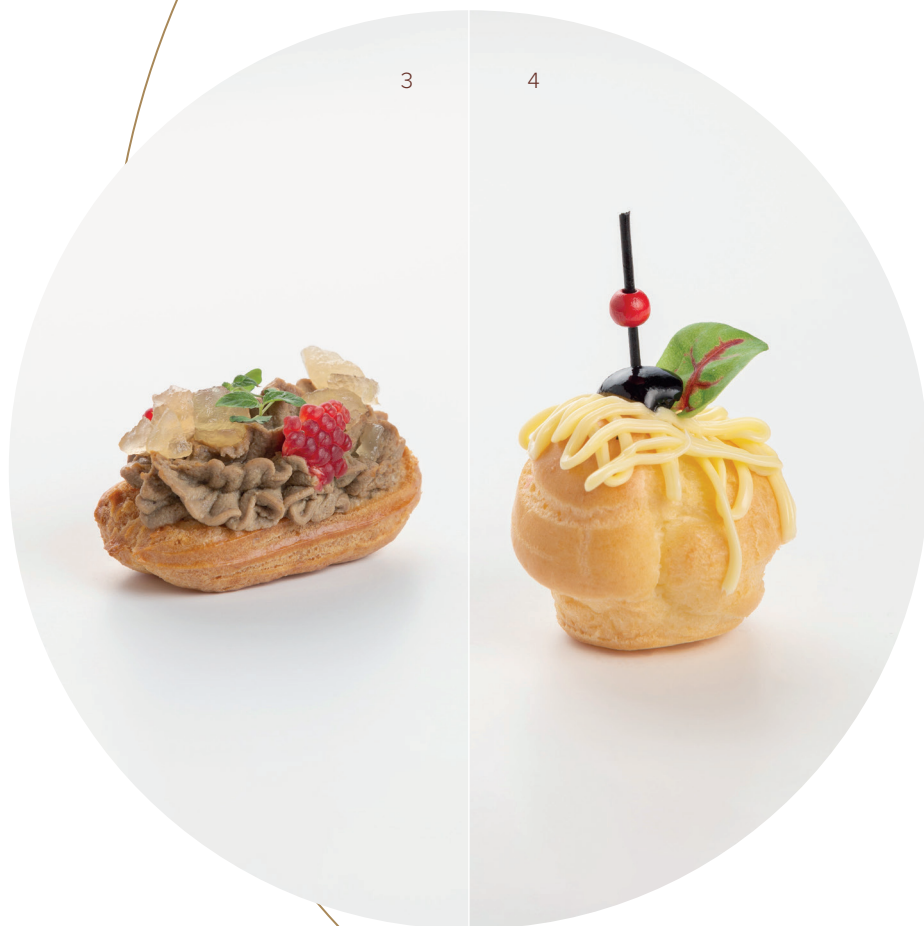
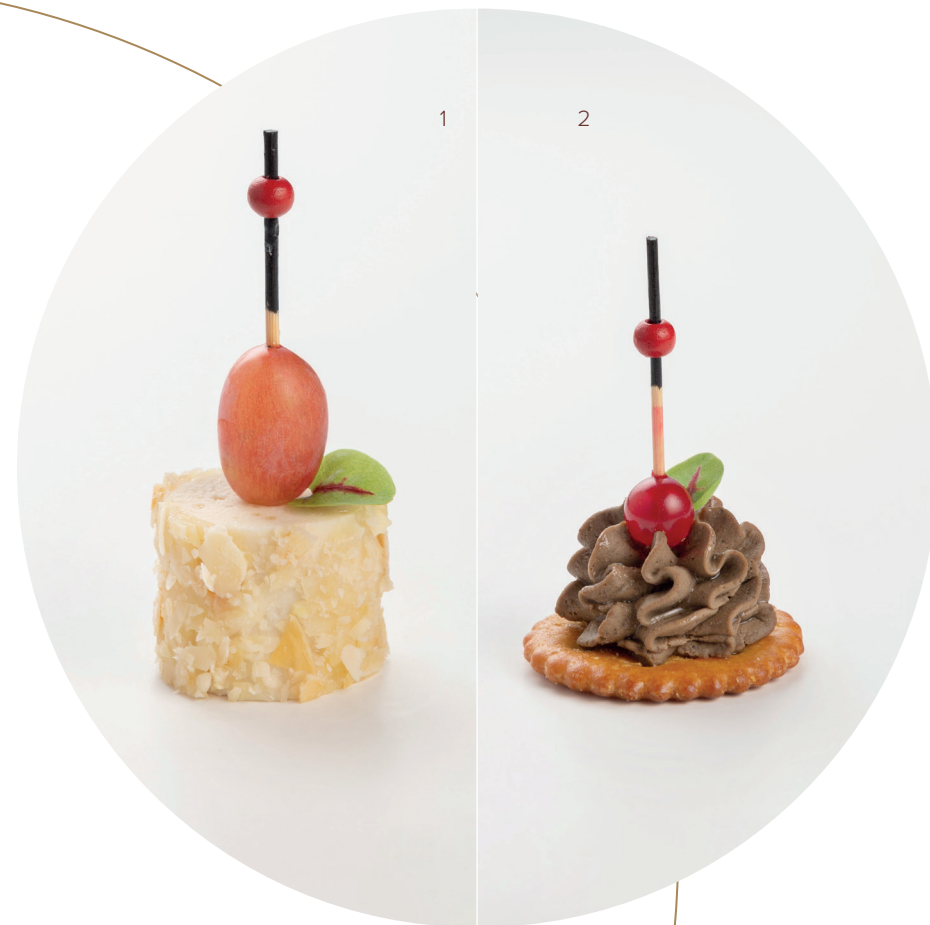
1. Маринованная семга с розовым тунцом в панировке из кунжута 20 г **220**
2. Канапе с икрой 20 г **290**
3. Тар-тар из тунца с лаймом 40 г **170**
4. Канапе с килькой и перепелиным яйцом 25 г **110**



5. Канапе с икрой сельди и зеленым луком 25 г **85**
6. Тар-тар из лосося 30 г **170**
7. Тар-тар из тунца с кремом из артишоков 30 г **230**
8. Перепелиное яйцо с селедочным кремом 10 г **60**

# МЯСНЫЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

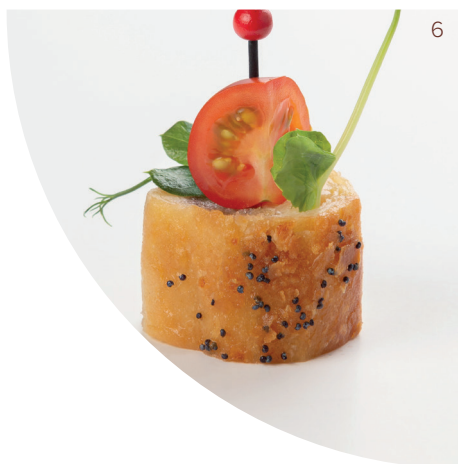
1. Рулет куриный  
с миндалем и виноградом 20 г **130**
2. Паштет из куриной печени  
на крекере 15 г **110**



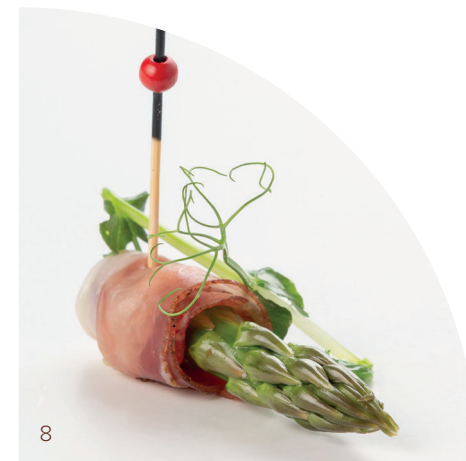
3. Мини эклеры с куриным  
паштетом и малиной 40 г **140**
4. Профитроли с паштетом  
из куриной печени 30 г **90**

# МЯСНЫЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- 5. Ростбиф с овощами 30 г **210**
- 6. Буженина с маринованным  
огурцом в слоеном тесте  
с маком 15 г **140**
- 7. Пармская ветчина с дыней 20 г **180**



- 8. Пармская ветчина со спаржей 20 г **210**
- 9. Подкопченная утиная грудка 20 г **150**
- 10. Канапе с копченым салом 20 г **80**



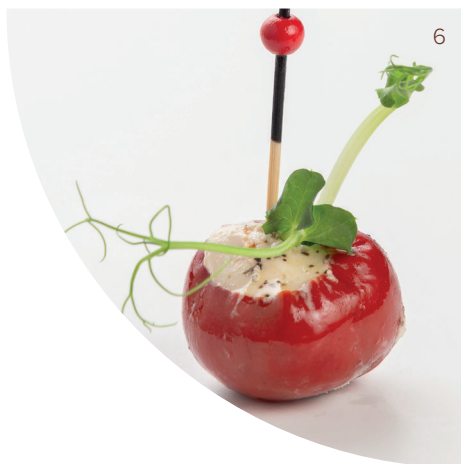


# ОВОЦНЫЕ ЗАКУСКИ

- 4. Огуречный шот 40/5 г **90**
- 5. Маринованный патиссон с сырным кремом 35 г **90**
- 6. Мини перчик с начинкой из сырного крема 20 г **160**



4



6



5

- 1. Профитроли с сырным кремом и трюфельным маслом 30 г **140**
- 2. Домашняя баклажанная икра на тосте 30 г **150**
- 3. Гаспаччо томатный в шоте 40/5/5 г **90**



1



3



2

# ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ МИНИ САЛАТЫ

1. Томат черри с сырным кремом 25 г **90**
2. Греческая закуска (оливка, сыр, маринованный перчик) 55 г **180**
3. Сыр «Камамбер» с виноградом 20 г **150**



1



2



3



5



4

1. Салат «Оливье» 40 г **140**
2. Салат сырно-ветчинный 50 г **120**
3. Салат «Греческий» 45 г **140**



1



6

5. Салат из кури, апельсина и миндаля 50 г **140**
6. Салат из языка с жареными грибами 50 г **150**
4. Сырная шпажка 25 г **110**



2



3

# МИНИ ПИРОЖКИ



4. Мини пирожок с мясом 30 г **110**

5. Мини пирожок с зеленым луком и яйцом 30 г **110**

6. Мини пирожок с капустой 30 г **110**

1. Мини пирожок с картофелем и грибами 30 г **110**

2. Мини пирожок с яблоком 30 г **110**

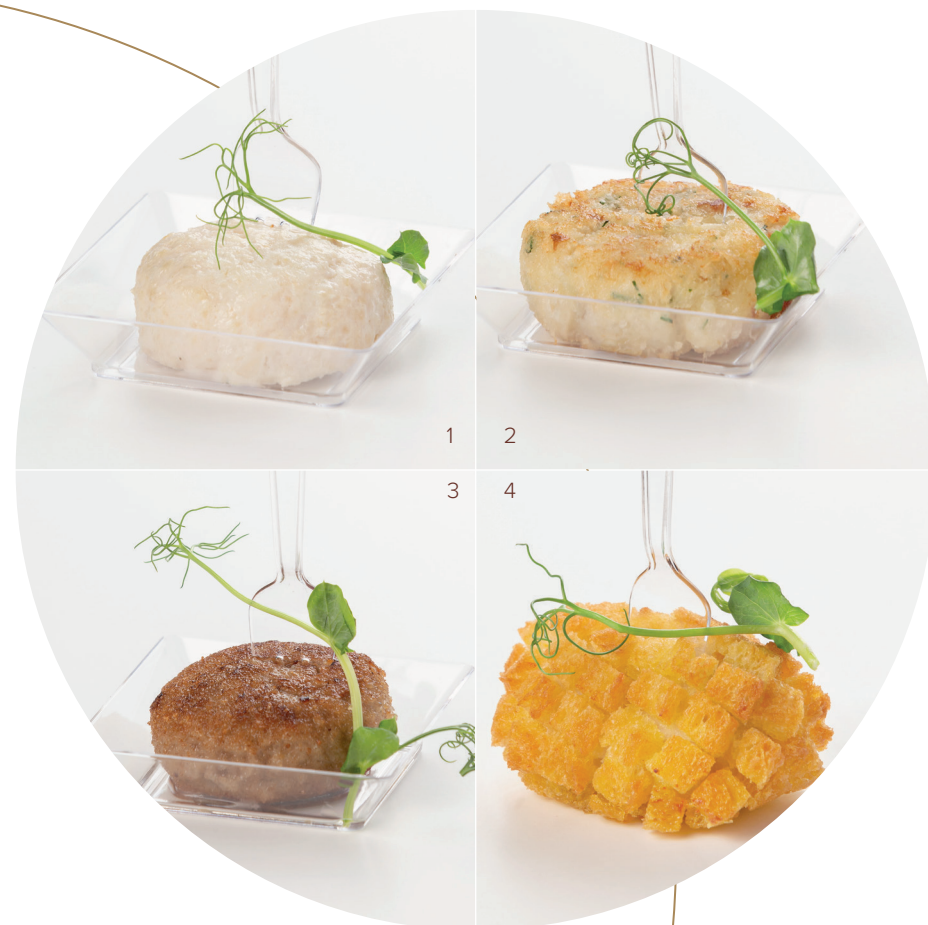
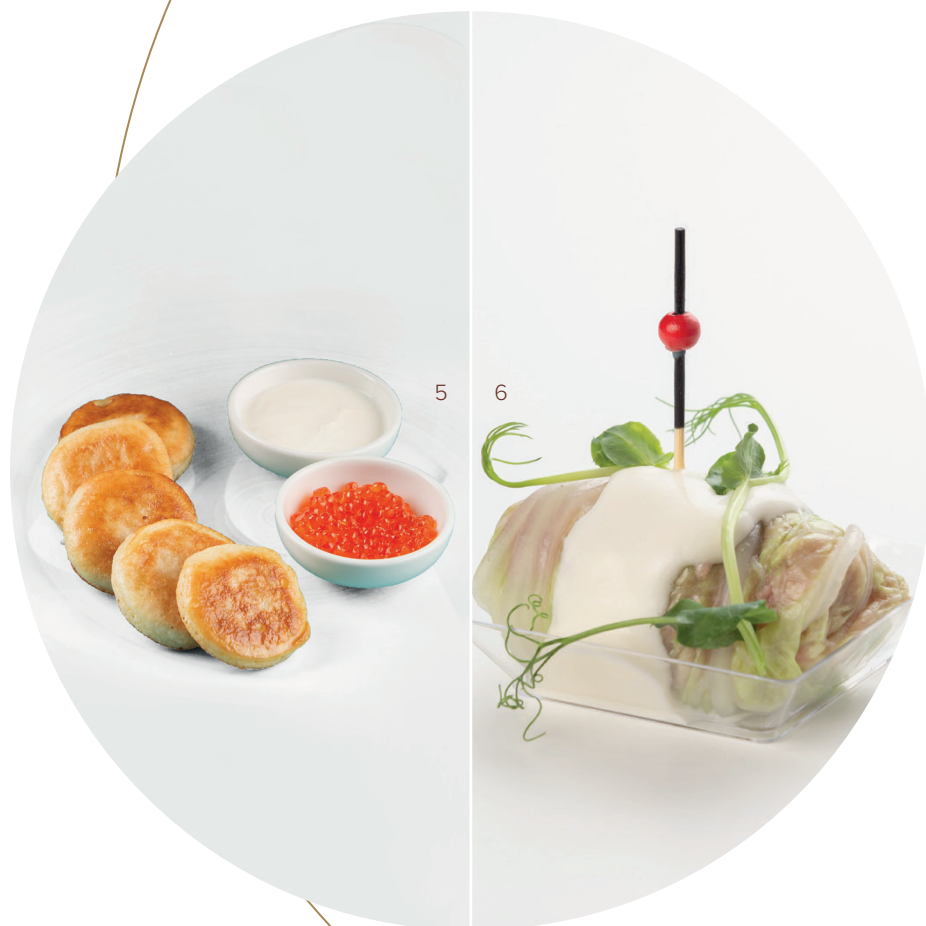
# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

5. Мини оладьи с красной икрой и сметаной

150/30/30 г **1300**

6. Голубцы с кроликом и сметанным соусом

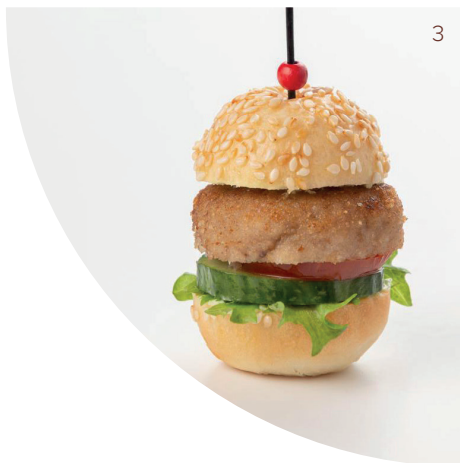
100/30 г **380**



- |                            |      |            |
|----------------------------|------|------------|
| 1. Мини котлетки из щуки   | 60 г | <b>240</b> |
| 2. Мини котлетки из судака | 60 г | <b>260</b> |
| 3. Мини котлеты домашние   | 60 г | <b>150</b> |
| 4. Мини котлетки пожарские | 60 г | <b>150</b> |

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

1. Мини гамбургер с чернилами каракатицы с котлетой из щуки 30 г **170**
2. Мини гамбургер с лососем слабой соли 30 г **170**
3. Мини гамбургер с домашней котлетой 40 г **150**



4. Шашлык из лосося 1/105 г **950**
5. Шашлык из зубатки 100 г **610**
6. Шашлык из куриного филе 105 г **290**



# ФРУКТЫ И ДЕСЕРТЫ

1. Тарт яблочный 30 г **150**
2. Шоколадный мусс 45 г **210**
3. Пряный ананасовый тар-тар с апельсином, перцем и сливочным кремом 60 г **250**
4. Клубника в шоколаде 26 г **290**



6. Мини ромовая баба 35 г **120**
5. Шу с ванильным кремом 30 г **100**
7. Шоколадно-вишневый десерт с ореховым кранблом 60 г **210**
8. Фруктовая шпажка 30 г **100**

КОНТАКТЫ

## БАНКЕТЫ И КЕЙТЕРИНГ

+7 (911) 000-81-88

[CATERING.SHALYAPINSPB.RU](mailto:CATERING.SHALYAPINSPB.RU)

[BANKET@SHALYAPINSPB.RU](mailto:BANKET@SHALYAPINSPB.RU)