

Шалапин

ГОРОДСКОЙ 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 усиители вкуса и запаха, и не применяем искусственные консерванты. Качество во всем.



РЫБНЫЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

1. Канапе с красной икрой 22 г **250**
2. Хрустящая креветка с соусом "Цезарь" 30 г **190**
3. Жареная королевская креветка с соусом "Перно" 30 г **190**



1. Гуacamоле с креветками в азиатском соусе 40 г **280**
2. Лосось в соево-кунжутном соусе 20 г **210**
3. Подкопченый угорь "Унаги" с маринованными овощами и сладким соусом 30 г **260**



РЫБНЫЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

1. Угорь с чукой
и соусом унаги

20 г **260**

2. Морской гребешок
с кремом из батата

30 г **260**

3. Морской гребешок
с артишоками
и соусом песто

30 г **260**



1. Лосось слабой соли на тостиках
со сливочным кремом 20 г **150**

2. Канапе с сельдью 20 г **100**

3. Канапе с килькой
и перепелиным яйцом 38 г **100**



РЫБНЫЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

1. Рулетик из блинов
с семгой слабой соли
и красной икрой

20 г **190**

2. Тар-тар из лосося

30 г **240**



3. Тар-тар из тунца

30 г **240**

4. Брускетта с тунцом

50 г **250**

МЯСНЫЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- 1. Пармская ветчина с дыней (сезонное) 20 г **260**
- 2. Мини эклеры с куриным паштетом и малиной 40 г **140**
- 3. Паштет из куриной печени на крекере 15 г **80**



- 1. Ростбиф с овощами 30 г **190**
- 2. Рулет куриный с миндалем и виноградом 20 г **130**
- 3. Профитроли с говядиной и свежими овощами 30 г **150**



МЯСНЫЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

1. Буженина с маринованным
огурцом в слоёном тесте
с маком

15 г **120**

2. Подкопченая утиная
грудка

20 г **250**

3. Канапе с салом

10 г **90**



1. Буженина запеченая
с грудинкой

20 г **120**

2. Брускетта с ростбифом

50 г **250**



2.



1.



3.

ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ МИНИ

1. Овощная соломка
с сырным соусом 60/25 г **140**
2. Моцарелла с томатами 30 г **140**
3. Салат из лосося, грейпфрута
и авокадо 40 г **250**
4. Салат краб и авокадо
в валаване 40 г **510**



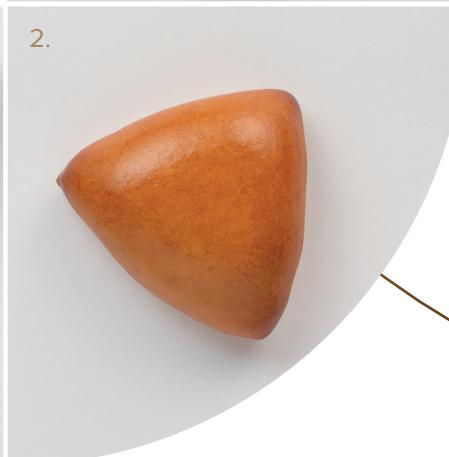
1.
2.
3.
4.

5. Салат из курицы, апельсина
и миндаля 50 г **150**
6. Салат из языка
с жареными грибами 50 г **190**
7. Салат с сыром
и ветчиной 30 г **110**
8. Салат оливье 30 г **110**

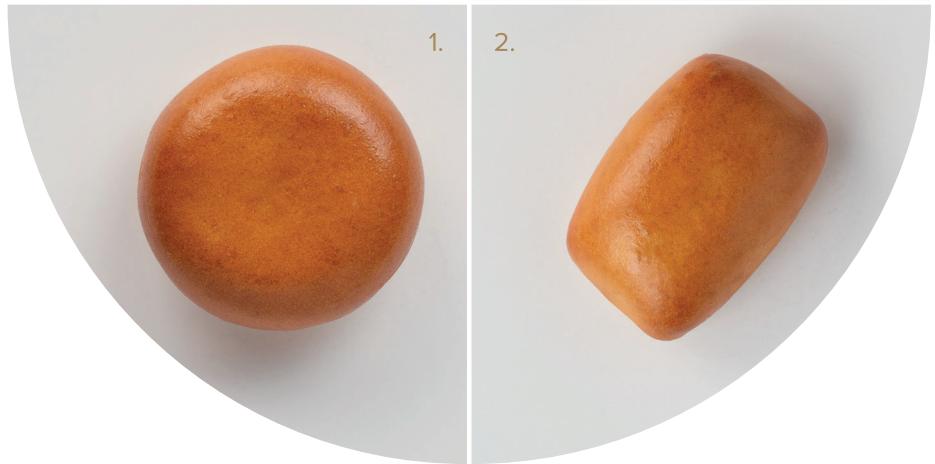


МИНИ ПИРОЖКИ

- 1. Мини пирожок с лососем 30 г **170**
- 2. Мини пирожок с мясом 25 г **100**
- 3. Мини пирожок с капустой 25 г **90**



- 1. Мини пирожок с картошкой и грибами 25 г **90**
- 2. Мини пирожок с луком и яйцом 20 г **90**
- 3. Мини пирожок с яблоком и брусникой 30 г **90**



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

1. Шашлык из лосося
на шпажке

75/50/30 г **890**



2. Куриный шашлык
на шпажке

75 г **310**



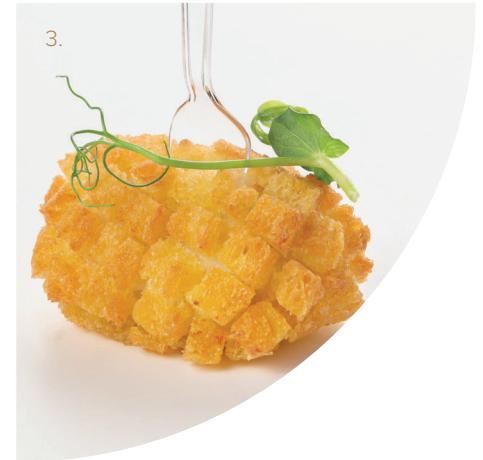
3. Мини пожарские котлеты (3 шт)

140/50/26 г **890**



5. Овощной шашлык
на шпажке

70 г **210**



6. Узелки с лососем и судаком
в сливочном соусе

240 г **890**

6. Узелки с курицей
и грибами

230 г **590**

6. Узелки с грибным
жульеном

240 г **520**

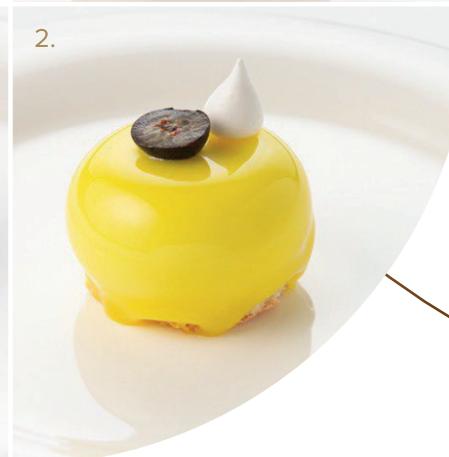
7. Мини щучьи котлеты (3 шт)

140/50/6 г **1170**



ФРУКТЫ И ДЕСЕРТЫ

- 1. Вишневый 34 г **320**
- 2. Манговый 34 г **320**
- 3. Медовик 35 г **320**



- 1. Пирожное "Картошка" 20 г **320**
- 2. Наполеон 25 г **320**
- 3. Булочка "Шу" с кремом крем-брюле 27 г **320**

ФРУКТЫ И ДЕСЕРТЫ

1. Шоколадное пирожное 35 г **250**
2. Тирамиссу 40 г **220**
3. Панна котта с малиной 40 г **220**

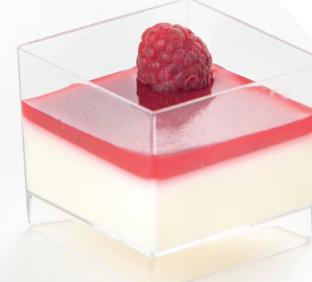


1.

2.

3.

1. Пудинг из семян Чая
на кокосовом молоке с манго
и клубникой 40 г **220**
2. Мармелад 12 г **90**
3. Конфеты ручной работы 15 г **140**



ФРУКТЫ И ДЕСЕРТЫ

1. Фруктовая шпажка

30 г **140**

2. Клубника в шоколаде

26 г **170**



3. Камамбер с виноградом

25 г **150**

4. Сырная шпажка

25 г **110**

КОНТАКТЫ

БАНКЕТЫ И КЕЙТЕРИНГ

+7 (911) 000-81-88

CATERING.SHALYAPINSPB.RU
BANKET@SHALYAPINSPB.RU