



**ООО «Иволга»**

Свердловская область, Сысертский район

территория базы отдыха Иволга

Тел. +7 (343) 372-43-04, +7 (343) 372-43-07

[www.ivolga-ural.ru](http://www.ivolga-ural.ru) [info@ivolga-ural.ru](mailto:info@ivolga-ural.ru)

*Видеть **Иволгу** – к счастливой и богатой жизни.  
Отдыхать на «**Иволге**» - к удаче и процветанию.*

# **БАНКЕТНОЕ МЕНЮ**

## **БАНКЕТНЫЕ ЗАКУСКИ**

<i>Профитролы с тар - тар из лосося</i>	<b>40</b>	<b>80-00</b>
<i>Профитролы с грибной икрой</i>	<b>40</b>	<b>50-00</b>
<i>Профитролы с пикантным сыром</i>	<b>40</b>	<b>40-00</b>
<i>Профитролы с цыплёнком</i>	<b>40</b>	<b>40-00</b>
<i>Профитролы с салатом</i> <i>(ветчина, шампиньоны, консервированные огурцы, майонез)</i>	<b>40</b>	<b>40-00</b>
<i>Канане с красной икрой</i>	<b>40</b>	<b>150-00</b>
<i>Канане с муссом</i> <i>из слабосолёной сёмги и красной икрой</i>	<b>40</b>	<b>100-00</b>
<i>Канане со слабосолёной сёмгой и лимоном</i>	<b>40</b>	<b>100-00</b>
<i>Канане с сыром и виноградом</i>	<b>40</b>	<b>60-00</b>
<i>Рулетики из блинчиков</i> <i>со слабосолёной сёмгой</i>	<b>20</b>	<b>70-00</b>
<i>Рулетики из ветчины с сыром</i>	<b>70</b>	<b>90-00</b>

# ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ

<b>Ассорти «Морская жемчужина»</b> (слабосоленая сёмга, масляная рыба х\к, креветки 70/90, жареные тигровые креветки, красная икра, оливки/маслины, лимон, зелень)	230	750-00
<b>Ассорти «Дворянский стиль»</b> (карбонад, сырокопченая колбаса, варёно-копченая шейка, сервелат, хрен, зелень)	150	270-00
<b>Ассорти «Зелёный берег»</b> (свежие огурцы, помидоры, болгарский перец, зелень)	150	140-00
<b>Соленья по-домашнему</b> (консервированные огурцы, томаты-черри, маринованная капуста, лук, зелень)	300	150-00
<b>Грузди со сметаной и луком</b>	100	200-00
<b>Мясной подбор</b> (буженина, отварной язык, куриный рулет, горчица, хрен, консервированные томаты-черри, зелень)	100/50	250-00
<b>Буженина «Деревенька»</b> (запеченная свиная шея с маринованными овощами и хреном)	100/70	300-00
<b>Язык с гарниром</b> (отварной говяжий язык, хрен, горчица, зелень)	100/30	350-00
<b>Рулет куриный с овощами</b> (рулет из цыпленка со свежими овощами и зеленью)	100/70	200-00
<b>Сёмга слабосоленая с лимоном и зеленью</b>	100/60	450-00
<b>Сельдь по-русски</b> (филе сельди, отварной картофель, лук маринованный и зелень)	265	200-00
<b>Блинчики с красной икрой и сливочным маслом</b>	100/20	180-00
<b>Сырный аперитив</b> (сыры песто, голландский, пармезан, чеддер, мёд, виноград, грецкие орехи)	100/60	300-00
<b>Брынза с маслинами и зеленью</b>	150	170-00
<b>Закуска «Корсиканская»</b> (оливки и маслины в острой масляной заправке)	50	70-00
<b>Слайсы лимона</b>	100	50-00
<b>Зелень свежая</b>	15	40-00

# САЛАТЫ

<b>«Цезарь»</b>	235	300-00
<i>(листья салата, сыр «Пармезан», гренки, томаты-черри и соус «Цезарь»)</i>		
<b>Наполнители к салату «Цезарь» на выбор:</b>		
<b>Лосось жареный</b>	50	230-00
<b>Креветки тигровые жареные</b>	50	220-00
<b>Бекон жареный</b>	50	170-00
<b>Цыплёнок жареный</b>	50	80-00
<b>«Греческий»</b>	300	260-00
<i>(свежие огурцы, помидоры, болгарский перец, свежая зелень, брынза, маслины и оливковая заправка)</i>		
<b>«Фламинго»</b>	230	360-00
<i>(тигровые креветки, кальмары, болгарский перец, зелёная стручковая фасоль, лук, зелень и оливковое масло)</i>		
<b>Салат из кальмаров</b>	150	150-00
<i>(отварные кальмары, яйца, майонез и зелень)</i>		
<b>«Маэстро Оливье»</b>	160	270-00
<i>(оригинальный салат «Оливье» с говядиной, языком и куриным филе)</i>		
<b>«Над гнездом иволги»</b>	180	180-00
<i>(копчёная курица, картофель «пай», яблоки, яйца и майонез)</i>		
<b>«Трапеза»</b>	150	240-00
<i>(ветчина, огурцы, сыр, язык говяжий, креветки, зелень и майонез)</i>		
<b>Салат-коктейль «Венский»</b>	160	150-00
<i>(филе цыплёнка, шампиньоны, картофель, сыр, яйца, майонез)</i>		
<b>«Ярославна»</b>	150	200-00
<i>(отварной язык, шампиньоны, апельсины, свежие огурцы, зелёный горошек, грецкие орехи, яйца, майонез, зелень)</i>		
<b>«Мясной с черносливом»</b>	150	150-00
<i>(отварная говядина, картофель, яйца, чернослив, яблоки, лук, майонез, зелень)</i>		

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Максимальный заказ жюльена 200 порций.

<b>Жюльен с языком</b> (ломтики говяжьего языка, запечённые в соусе под сырной корочкой)	150	280-00
<b>Жюльен из шампиньонов</b> (шампиньоны, лук, запечённые в сливочном соусе под сырной корочкой)	150	260-00
<b>Жюльен из цыплёнка с шампиньонами</b> (шампиньоны, цыплёнок, лук, запечённые в сливочном соусе под сырной корочкой)	150	220-00
<b>Жюльен из цыплёнка</b> (ломтики куриного филе, запеченные в сливочном соусе под сырной корочкой)	150	210-00
<b>Креветки отварные с лимоном и зеленью</b>	170/30	240-00
<b>Гренки «Бородинские»</b>	85	80-00

## СУПЫ

<b>Уха из сёмги</b>	250	320-00
<b>Расстегай с горбушей</b>	100	75-00
<b>Шурпа с говядиной</b>	300	290-00
<b>Шурпа с бараниной</b>	300	320-00
<b>Солянка сборная мясная со сметаной</b>	250/20	270-00

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

<b>Филе сёмги на пару с картофельным пюре и свежими томатами черри</b>	150/150/50	950-00
<b>Стейк из сёмги</b>	140	850-00
<b>Филе сёмги под сливочно-икорным соусом</b>	140/70	1000-00
<b>Филе горбуши под сырной корочкой, с картофелем, запечённым дольками</b>	170/150	350-00

<i>Шпатель жаренная с грушей под винным соусом</i>	100/200/40	350-00
<i>Шпатель жаренная под сливочно-грибным соусом</i>	100/160/20	350-00

## **ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА**

<b>Большое мясное блюдо</b> <i>(запечённые свиные рульки, колбаски «Пепперони», колбаски «Венские», запечённый свиной бок, свежая зелень и томаты-черри, соусы: «Домашний», «Шашлычный», сливочный хрен и горчица)</i>	2500/500/300	6000-00
<b>Свиная рулька с хреном и горчицей</b>	700/100	1250-00
<b>Стейк из буженины с томатным соусом</b>	150/50	390-00
<b>Медальоны из свинины с персиком «Фламбе» и жареным картофелем</b>	260	380-00
<b>Эскалоп из свинины, запечённый с грибами под сырной корочкой</b>	150/30	360-00
<b>Эскалоп из свинины, запечённый помидорами под сырной корочкой</b>	150/30	360-00
<b>Мясо с овощами «По-гречески»</b> <i>(свинина, белые грибы, помидоры, болгарский перец, брынза, маслины, зелень)</i>	250	340-00

## **ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ**

<b>Куриная грудка «Паризьен»</b> <i>(филе, фаршированное спаржей, болгарским перцем, брынзой со сливочным соусом)</i>	220	300-00
<b>Куриный террин с беконом</b> <i>(филе цыпленка с беконом с соусом из ананасов)</i>	170/60	380-00
<b>Куриное филе под соусом с шампиньонами</b>	200	330-00

<i>Цыплёнок жареный целиком</i>	<i>1 кг</i>	<i>800-00</i>
---------------------------------	-------------	---------------

## **БАРБЕКЮ**

<b>Колбаски из говядины</b> <i>(колбаски из говядины в натуральной оболочке, жаренные на гриле с томатным соусом и зеленью)</i>	<i>100/40</i>	<i>270-00</i>
--	---------------	---------------

<b>Колбаски из баранины</b> <i>(колбаски из баранины в натуральной оболочке, жаренные на гриле с томатным соусом и зеленью)</i>	<i>100/40</i>	<i>220-00</i>
--	---------------	---------------

<b>Колбаски «Порковские»</b> <i>(колбаски из свинины в натуральной оболочке, жаренные на гриле с томатным соусом и зеленью)</i>	<i>100/40</i>	<i>190-00</i>
--	---------------	---------------

<b>Колбаски «Венские»</b> <i>(колбаски из говядины и свинины в натуральной оболочке, жаренные на гриле с томатным соусом и зеленью)</i>	<i>100/40</i>	<i>230-00</i>
--	---------------	---------------

<b>Колбаски «Пеперони»</b> <i>(пикантные колбаски из свинины и говядины в натуральной оболочке, жаренные на гриле с томатным соусом и зеленью)</i>	<i>100/40</i>	<i>220-00</i>
---	---------------	---------------

<b>Шашлык из свинины</b> <i>(к шашлыку подаётся соус и маринованный лук)</i>	<i>100</i>	<i>230-00</i>
---	------------	---------------

<b>Шашлык из курицы</b> <i>(к шашлыку подаётся соус и маринованный лук)</i>	<i>100</i>	<i>160-00</i>
--	------------	---------------

<b>Плов из свинины</b>	<i>300</i>	<i>250-00</i>
------------------------	------------	---------------

<b>Плов из говядины</b>	<i>300</i>	<i>280-00</i>
-------------------------	------------	---------------

<b>Плов из баранины</b>	<i>300</i>	<i>280-00</i>
-------------------------	------------	---------------

<b>Картофель, запечённый в фольге с грибами и сметаной</b>	<i>200</i>	<i>140-00</i>
--	------------	---------------

<b>Картофель, запечённый в фольге с беконом</b>	<i>200</i>	<i>140-00</i>
---	------------	---------------

<b>Картофель, запечённый в фольге с зеленью и сметаной</b>	<i>200</i>	<i>70-00</i>
--	------------	--------------

## ГАРНИРЫ

<i>Капуста цветная, жареная во фритюре</i>	150	80-00
<i>Картофель фри</i>	150	80-00
<i>Картофель отварной с зеленью</i>	150	50-00
<i>Картофель, запечённый дольками</i>	150	50-00
<i>Картофельное пюре</i>	150	50-00
<i>Картофельное пюре с беконом</i>	150	110-00
<i>Фасоль стручковая, жареная с чесночком</i>	150	90-00
<i>Овощи-гриль</i> <i>(перец болгарский, помидоры, репчатый лук)</i>	150	160-00

## СОУСЫ

<i>«Пар - тар»</i> <i>(майонез, каперсы, кукуруза, паприка, консервированные огурцы и чеснок)</i>	50	50-00
<i>«Домашний»</i> <i>(сметана, чеснок, зелень)</i>	50	50-00
<i>Майонез</i>	50	30-00
<i>Сметана</i>	50	30-00
<i>Кетчуп томатный</i>	50	30-00
<i>Мексиканская сальса</i>	50	80-00
<i>Хрен сливочный</i>	50	90-00
<i>Горчица</i>	20	30-00



## ДЕСЕРТЫ

<i>Ассорти фруктовое</i> <i>(апельсины, яблоки, виноград, киви, груши)</i>	250	160-00
<i>Чизкейк классический, клубничный, шоколадный</i>	1 пор	150-00
<i>Фруктовый микс со взбитыми сливками</i>	150	100-00
<i>Мороженое с конс. фруктами и сиропом</i>	150	100-00
<i>Мороженое с орехами и сиропом</i>	150	100-00
<i>Штрудель с шариком мороженого</i>	150/50	130-00
<i>Штрудель со сливочно-ванильным соусом</i>	150/50	130-00

## НАПИТКИ

<i>Морс клюквенный, брусничный, ягодный</i>	1 л	200-00
<i>Чай (чёрный, зелёный), кофе растворимый с сахаром</i>	1 пор	25-00
<i>Глинтвейн</i>	300	300-00

## ХЛЕБ

<i>Хлеб в ассортименте</i>	75	15-00
----------------------------	----	-------

# ИНФОРМАЦИЯ

1. Вход в кафе развлекательного комплекса со своими спиртными напитками строго запрещён!
2. Заявка на блюда банкетного меню принимается заблаговременно.
3. При заказах банкетов, фуршетов и т.д., в счёт включается сумма от стоимости заказа за спец. обслуживание.
4. При проведении мероприятий на улице (площадка перед РК летнее кафе) в счёт включается сумма в размере 10% от стоимости заказа за выездное обслуживание. Обслуживание за пределами площадки перед РК рассчитывается индивидуально в зависимости от сложности мероприятия.
7. Сервировка выездных мероприятий производится одноразовой посудой. При сервировке посудой кафе (стекло, фарфор и т.д.), сумма аванса за бой посуды рассчитывается индивидуально в зависимости от сложности мероприятия и количества посуды.
8. При заказах банкетов, фуршетов и т.д. в залах РК, авансом в счёт включается сумма за бой посуды в размере 5% от стоимости заказа.
9. По факту порчи имущества составляется соответствующий акт, сумма по которому включается в счёт на оплату (по действующему прейскуранту).

## *ПРЕЙСКУРАНТ ЦЕН НА БОЙ ПОСУДЫ И ПОРЧУ ИМУЩЕСТВА*

<i>Фужер стеклянный в ассортименте</i>	<i>1 шт..</i>	<i>300-00</i>
<i>Рюмка стеклянная в ассортименте</i>	<i>1 шт.</i>	<i>200-00</i>
<i>Пивной бокал в ассортименте</i>	<i>1 шт.</i>	<i>300-00</i>
<i>Пивная кружка в ассортименте</i>	<i>1 шт.</i>	<i>300-00</i>
<i>Бокал в ассортименте</i>	<i>1 шт.</i>	<i>300-00</i>
<i>Стакан стеклянный в ассортименте</i>	<i>1 шт.</i>	<i>200-00</i>
<i>Штоф стеклянный</i>	<i>1 шт.</i>	<i>500-00</i>
<i>Кувшин стеклянный</i>	<i>1 шт.</i>	<i>400-00</i>
<i>Парелка в ассортименте</i>	<i>1 шт.</i>	<i>300-00</i>
<i>Блюдо в ассортименте</i>	<i>1 шт.</i>	<i>500-00</i>
<i>Чайная пара в ассортименте</i>	<i>1 шт.</i>	<i>300-00</i>
<i>Чайник заварочный в ассортименте</i>	<i>1 шт.</i>	<i>300-00</i>
<i>Соусник в ассортименте</i>	<i>1 шт.</i>	<i>200-00</i>
<i>Салфетница в ассортименте</i>	<i>1 шт.</i>	<i>300-00</i>
<i>Набор для специй в ассортименте</i>	<i>1 шт.</i>	<i>400-00</i>
<i>Ваза для супа в ассортименте</i>	<i>1 шт.</i>	<i>1000-00</i>
<i>Пепельница в ассортименте</i>	<i>1 шт.</i>	<i>200-00</i>
<i>Креманка в ассортименте</i>	<i>1 шт.</i>	<i>300-00</i>
<i>Порча музыкального и светового оборудования</i>	<i>1 ед.</i>	<i>от 10000-00*</i>
<i>Порча приборов освещения</i>	<i>1 ед.</i>	<i>от 1500-00*</i>
<i>Порча мягкой мебели</i>	<i>1 ед.</i>	<i>от 5000-00*</i>
<i>Порча скатерти</i>	<i>1 ед.</i>	<i>от 500-00*</i>
<i>Порча стола</i>	<i>1 ед.</i>	<i>от 5000-00*</i>
<i>Порча стула</i>	<i>1 ед.</i>	<i>от 2000-00*</i>
<i>Порча барного стула</i>	<i>1 ед.</i>	<i>от 5000-00*</i>
<i>Порча бильярдного стола</i>	<i>1 ед.</i>	<i>от 12500-00*</i>
<i>Порча, потеря номерка</i>	<i>1 ед.</i>	<i>300-00</i>
<i>Порча кия</i>	<i>1 ед.</i>	<i>8000-00</i>
<i>Порча треугольника</i>	<i>1 ед.</i>	<i>2000-00</i>
<i>Порча «Шёщи»</i>	<i>1 ед.</i>	<i>2000-00</i>
<i>Порча светильника над бильярдным столом</i>	<i>1 ед.</i>	<i>4000-00</i>
<i>Порча подставки для бильярдных шаров</i>	<i>1 ед.</i>	<i>3000-00</i>

*\*Стоимость варьируется в зависимости от степени нанесённого ущерба.*

*Позиции, не указанные в прейскуранте цен, расцениваются  
по рыночной стоимости.*

*Директор \_\_\_\_\_ Полюляк А.В.  
Зав.производством \_\_\_\_\_ Фатыкова Н.Б.*