

Утверждаю _____
Директор ООО «Иволга» Полюляк А.В.
От «30» ноября 2016г

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

*Цены действительны
с 1 декабря 2016г*

БАНКЕТНЫЕ ЗАКУСКИ

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

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ

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

САЛАТЫ

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

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Максимальный заказ жюльена 200 порций.

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

СУПЫ

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

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Филе сёмги на пару с картофельным пюре и свежими томатами черри	150/150/50	950-00
Стейк из сёмги	140	850-00
Филе сёмги под сливочно-икорным соусом	140/70	1000-00
Филе горбуши под сырной корочкой с картофелем запечённым дольками	170/150	350-00
Тилапия жаренная с грушей под винным соусом	100/200/40	350-00
Тилапия жаренная под сливочно-грибным соусом	100/160/20	350-00

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

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

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

Куриная грудка «Паризьен» <i>(филе, фаршированное спаржей, болгарским перцем, брынзой со сливочным соусом)</i>	220	300-00
Куриный террин с беконом <i>(филе цыплёнка с беконом с соусом из ананасов)</i>	170/60	380-00
Куриное филе под соусом с шампиньонами	200	330-00
Цыплёнок жареный целиком	1 кг	800-00

БАРБЕКЮ

Колбасқи из говядины (қолбасқи из говядины в натуральной оболочке, жаренные на гриле с томатным соусом и зеленью)	100/40	270-00
Колбасқи из баранины (қолбасқи из баранины в натуральной оболочке, жаренные на гриле с томатным соусом и зеленью)	100/40	220-00
Колбасқи «Порқовские» (қолбасқи из свинины в натуральной оболочке, жаренные на гриле с томатным соусом и зеленью)	100/40	190-00
Колбасқи «Венские» (қолбасқи из говядины и свинины в натуральной оболочке, жаренные на гриле с томатным соусом и зеленью)	100/40	230-00
Колбасқи «Пеперони» (пикантные қолбасқи из свинины и говядины в натуральной оболочке, жаренные на гриле с томатным соусом и зеленью)	100/40	220-00
Шашлық из свинины (қ шашлықу подаётся соус и маринованный лук)	100	230-00
Шашлық из курицы (қ шашлықу подаётся соус и маринованный лук)	100	160-00
Плов из свинины	300	250-00
Плов из говядины	300	280-00
Плов из баранины	300	280-00
Картофель, запечённый в фольге с грибами и сметаной	200	140-00
Картофель, запечённый в фольге с беконом	200	140-00
Картофель, запечённый в фольге с зеленью и сметаной	200	70-00

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, конс.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 в размере:
- 3%
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 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

Фужер стеклянный в ассортименте	1 шт	300-00
Рюмка стеклянная в ассортименте	1 шт	200-00
Пивной бокал в ассортименте	1 шт	300-00
Пивная кружка в ассортименте	1 шт	300-00

<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>Шарелка 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 муз. 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 _____ Земская С.В.