



Империя торжеств

Меню**Салаты**

«Свадебный фейерверк»	100гр	200р
<i>(окорок копчённый, жаренная курочка, печённый картофель, горошек, маринованные огурчики, яйцо, сметанный соус с чесноком)</i>		
«Прованс»	100гр	160р
<i>(жаренная курочка, ветчина, свежий помидорчик, огурчик, пекинская капуста, тёртый сыр, соус на основе майонеза.)</i>		
«Мужской каприз»	150гр	210р
<i>(ветчина, яйцо, маринованный огурчик, грибы маринованные, зеленый горошек, сыр, соус.)</i>		
«Греческий»	100гр	180р
<i>(болгарский перчик, свежие сочные томаты, огурчики, нежный сливочный сыр Фета, маслины, кольца красного лука, заправка на основе оливкового масла .)</i>		
«Цезарь с курицей»	150гр	275р
<i>(нежнейшая куриная вырезка на листьях сочного салата, свежие томаты и дольки свежего огурчика, классическая заправка, чесночные гренки и сыр пармезан.)</i>		
«Фламинго»	100гр	200р
<i>(копчёная курочка, обжаренные грибочки и лучок, дольки сочного ананаса, соус на основе майонеза украшенные грецкими орешками .)</i>		
«Карибский»	100гр	230р
<i>(ломтики слабосоленой сёмги, крабовое мясо, свежий огурчик, пекинская капуста, соус сливочный, сыр пармезан.)</i>		
«Рим»	100гр	190р
<i>(запечённая говядина, жареное куриное филе, болгарский перчик, маринованные огурчики, чесночная заправка, подается на подушке из салатных листьев.)</i>		
«Венеция»	100гр	160р
<i>(отварная говядина, копченая курочка, зеленый горошек, картофель, свежий огурчик, сыр, соус.)</i>		
«Немо»	100гр	190р
<i>(крабовое мясо, кольца кальмара, сочная кукуруза, свежий огурчик, помидорки черри, приправленные сырным муссом и маслинами)</i>		
«Маэстро»	100гр	130р
<i>(слабосоленая сельдочка, отварной картофель и морковка, зелёный горошек, жареные грибочки, соус, зелень.)</i>		

Обслуживание в банкетном зале 10%

Обслуживание за городом (оз. Сугояк) 15%

«Неаполь»	150гр	300р
<i>(копченые мидии, слабосоленая семга, свежий огурчик, сочные листья салата, заправка, пармезан.)</i>		
«Праздник»	100гр	220р
<i>(язык говяжий, маринованные огурчики, зелёный горошек, жаренные грибочки, картофель запечённый, приправлены соусом с травами и перепелиными яйцами.)</i>		
«Атлантида»	100гр	225р
<i>(кольца кальмара, креветки, оливки, болгарский перчик с соусом тар – тар и лимончиком)</i>		
«Капрезе»	100гр	240р
<i>(свежие томаты и сыр Моцарелла, приправленные оливковым маслом, бальзамиком, черным перцем и базиликом)</i>		

Холодные закуски-общая подача

Мясное ассорти

«Мясное плато»	50гр	90р
<i>(карбонат, грудинка, говядина боярская, украшено оливками, помидорками черри и корнитоном.)</i>		
Ассорти «Бавария»	50гр	85р
<i>(ветчина, окорок, сервелат, свежие овощи и зелень)</i>		
«Мясное трио»	50гр	115р
<i>(язык говяжий, сервелат, бекон подкопчённый, подаются с горчицей и клюквой)</i>		
«Уральские колбасы»	50гр	85р
<i>(сервелат, рулет куриный, колбаса желированная, оливки, зелень.)</i>		
«Русская закуска»	50гр	120р
<i>(отварной язык, украшенный клюквой, подается с горчицей и хреном)</i>		
«Ростбиф»	50гр	150р
<i>(маринованная говядина в кисло-сладком соусе, подается с маринованным луком и каперсами.)</i>		
«Заливное из языка и курочки»	50гр	75р
«Окорок запечённый»	50гр	120р
<i>(окорок, печённый с чесноком и травами итальянскими, подается с печёнными томатами черри и каперсами)</i>		

Рыбное ассорти

Слабосоленый лосось с лимоном и имбирём	50гр	115р
<i>(слабосоленый лосось, украшенный имбирём, лимончиком, оливками и зеленью.)</i>		
Ассорти «Рыбное раздолье»	50гр	90р
<i>(горбуша х/к, скумбрия х/к, семга с/с, украшенные оливками и зеленью.)</i>		
Ассорти «Рыбный край»	50гр	105р
<i>(сельдь сл/с, перья масляной рыбы, семга сл/с подаются с лимоном и оливками)</i>		
«Селёdochка по - русски»	50гр	80р

Обслуживание в банкетном зале 10%

Обслуживание за городом (оз. Сугояк) 15%

(филе слабосоленой сельдочки с запечёнными картофелем, подается с маринованным красным луком и лимончиком.)

Сырное ассорти

Сырное ассорти	50гр	90р
<i>(мраморный, маасдам, классический сливочный, украшенные грецкими орехами и виноградом.)</i>		
«Палитра сыров»	50гр	120р
<i>(«Маасдам», «Камамбер», «Моцарелла», подаётся с мёдом и миндалём)</i>		
«Канapé сырное»	1шт	50р
<i>(кубики сыра с дольками винограда)</i>		

Соленья

«Домашние разносолы»	50гр	70р
<i>(маринованные огурчики, помидорки черри, квашенная капусточка и грибочки.)</i>		
«Погребок»	50гр	100р
<i>(сало солёное с чесноком, огурцы бочковые-квашенные, чеснок маринованный, колбаски охотничьи, перья красной капусты)</i>		

Закуски общая подача

«Слоёный тост»	1шт	70р
<i>(горячий бутерброд в виде пирамидки, обжаренная гренка с курочкой в сухарях, свежий огурчик, помидорчик, долька шампиньона под корочкой сыра)</i>		
«Овощная корзина»	50гр	60р
<i>(свежие огурчики, сочные томаты, болгарский перчик на подушке из листьев салата.)</i>		
«Фруктовое ассорти»	50гр	60р
<i>(виноград, яблоки, груши, апельсины и бананы)</i>		
«Сёмга в пивном кляре»	50гр	120р
<i>(нежнейшие ломтики сёмги в пивном кляре)</i>		
«Рулетки из форели»	50гр	80р
<i>(лаваш, пропитанный сливочным муссом, с начинкой из слабосоленой форели и огурчика.)</i>		
«Куриные рулетки»	50гр	80р
<i>(нежнейшая куриная вырезка в виде фарша, запечённая с начинкой из сливочного сыра и бекона.)</i>		
«Домашний рулет»	50гр	85р
<i>(запечённый рулет из свинины с грибочками и сыром Фета)</i>		
«Рулетки из печени»	50гр	65р
<i>(печёночные блинчики с начинкой из сырного мусса и чеснока, подаются со свежим огурчиков в виде рулетов.)</i>		
«Тёмный рыцарь»	50гр	80р
<i>(обжаренный баклажан с начинкой из сыра, огурчика и долькой чеснока.)</i>		

Обслуживание в банкетном зале 10%

Обслуживание за городом (оз. Сугояк) 15%

«Куриные рулетики с грибами и луком» (курочка фаршированная обжаренными грибочками и луком)	50 гр.	90р
«Куриные рулетики с копченостями и сыром» (курочка, фаршированная грудинкой, карбонатом и сыром)	50 гр.	90р
«Еврейская закуска» (свежий помидорчик, фаршированный начинкой из сыра и чеснока.)	1шт	65р
Бутерброд с красной икрой	1шт	85р
Бутерброд с семгой и лимончиком	1шт	75р
Бутерброд с семгой и красной икрой	1шт	90р
Блинчики с грибами и ветчиной	1шт	65р
Блинчики с икрой и маслицем	1шт	85р
Блинчики с сёмгой и огурчиком	1шт	75р
Блинчики с ветчиной и сыром	1шт	70р
Тарталетки с красной икрой	1шт	55р

Канapé

Канapé с слабосоленой сёмгой (ломтики белого хлеба, сливочного сыра и слабосоленой сёмги на шпажках с долькой лимона и зеленью)	1шт	85р
Канapé с сл/с сельдью (ломтики бородинского хлеба с слайсом слабосоленой сельди, кольцами красного лука и петрушкой)	1шт	70р
Рулетики с огурцом и сёмгой (ломтики сёмги, обёрнутые в слайсы из свежего огурчика на шпажках)	1шт	75р
Канapé с сыром «Моцарелла» помидорками «Черри» и базиликом	1шт	80р
Канapé «Мясное» (запечённая куриная грудка, сыр «Фета», черри, свежий огурчик)	1шт	80р
Канapé из лаваша (лаваш с начинкой из тёртого сыра «Фета» с чесноком и обжаренными шампиньонами)	50гр	85р
«Тосты с икрой» (хрустящие белые тосты со срезом сливочного масла и горькой красной икры)	1шт	40р
«Тосты с паштетом» (хрустящие белые тосты с печёночным паштетом и зеленью)	1шт	40р
«Оливки/маслины»	20гр	25р
Нарезка лайма и лимона	20гр	40р

Горячие закуски (общая подача)

Судак запечённый	1200гр	2000р
-------------------------	---------------	--------------

Обслуживание в банкетном зале 10%

Обслуживание за городом (оз. Сугояк) 15%

<i>(судак запечённый в ароматных травах, с луком и морковью, подается с печёнными овощами)</i>		
«Куриные крылышки фри»	100гр	250р
<i>(подаются с соусом тар-тар)</i>		
«Жульен»	100	200р
<i>(жульен из курицы и грибочков)</i>		
«Куриные ножки»	100	200р
<i>(хрустящие куриные ножки, подаются с бочковыми помидорками и огурцами)</i>		
«Шашлычки из курицы»	100	185р
<i>(куриное филе, запеченное в сливочном маринаде с болгарским перцем)</i>		
«Шашлычки из форели»	100	250р
<i>(филе форели с дольками лимона.)</i>		
«Шашлычки из свинины»	100	220р
<i>(сочное филе свинины запечённое с помидорками черри, подаётся с соусом барбекю и маринованным луком.)</i>		
«Шашлычки из картофеля и бекона»	100гр	190р
<i>(дольки запечённого картофеля, завернутые в копченый бекон, подаются на шпажках со сладкой паприкой и сливочным соусом)</i>		
«Рулеты из курицы и бекона»	1шт	85р
<i>(запечённая куриная грудка, обёрнутая в копчёный бекон, обжаренный до золотистой корочки, подаётся с помидорками черри и чесночным соусом)</i>		
«Королевские креветки в беконе»	1шт	110р
<i>(креветки в беконе на шпажках с помидорками черри)</i>		
«Перец фаршированный»	100гр	250р
<i>(перец фаршированный мясом свинины или индейки, подается с горячим грибным или чесночным соусом на Ваш выбор)</i>		
«Мясо фри»	50гр	85р
<i>(мясные ломтики фри с картофельными дольками, подается с соусом тар - тар)</i>		
«Бурито»	100гр	250р
<i>(пшеничная лепёшка с начинкой из красной фасоли, свежих томатов и огурцов, сочного фарша с обжаренным лучком и чесночным соусом)</i>		
Горячие_блюда		
(порционная подача)		
Свинина «Гусарская баллада»	1/150	325р
<i>(отбивное филе свинины, запеченное с болгарским перцем и свежими томатами, подается под корочкой сыра.)</i>		
Свинина «Каприз»	1/150	330р
<i>(отбивное филе свинины, запеченное с грибочками под чесночным соусом и сыром.)</i>		
Свинина «По-охотничьи»	1/200	400р
<i>(свиная вырезка на косточке, запечённая до золотистой корочки, подается с соусом барбекю)</i>		

Обслуживание в банкетном зале 10%

Обслуживание за городом (оз. Сугояк) 15%

«Свинина по-королевски»	1/150	380р
<i>(свиная вырезка, выдержанная в красном вине, подается с грибным соусом и каперсами.)</i>		
«Медальоны из свинины»	1/150	335р
<i>(нежное филе свинины, запечённое в виде медальонов, подается под сливочно-чесночным соусом)</i>		
«Свинные рёбрышки»	1/150гр	300р
<i>(запечённые свинные рёбрышки, подаются с соусом барбекю.)</i>		
«Стейк из семги»	1/150	450р
<i>(стейк из семги с лимоном и травами.)</i>		
«Фрау - Цыпочка»	1/150	320р
<i>(сочная куриная грудка, запеченная до золотистой корочки, подается с горячим грибным соусом и помидорками черри .)</i>		
«Индейка с травами и овощами»	1/150	360р
<i>(нежное филе индейки, приправленное сливочным соусом, прованскими травами, подается со свежими овощами.)</i>		
«Язык гриль»	1/150гр	420р
<i>(нежный говяжий язычок, запечённый с сыром и чесноком, приправленный жареными грибочками и маслинами.)</i>		
«Биточки из говядины»	150гр	380р
<i>(сочные биточки из говядины с начинкой из сливочного сыра, подаются с соусом крем-бальзамик)</i>		
Гарнир		
«Ризотто»	1/100	80р
<i>(рис с овощами.)</i>		
«Отварная картошечка»	1/100	70р
<i>(отварной картофель с маслицем и зеленью.)</i>		
«Овощной»	1/100	120р
<i>(свежие томаты, болгарский перец и огурчики.)</i>		
«Запечённый картофель»	1/100	80р
<i>(запеченный картофель с паприкой)</i>		
«Печеные овощи»	1/100	150р
<i>(перец болгарский, картофель, баклажан, томаты черри)</i>		
«Овощи - гриль»	1/100	130р
<i>(запеченные овощи: баклажан, перец, цукини)</i>		
«Витаминный»	1/100	80р
<i>(брокколи, цветная капуста, стручковая фасоль, морковь приготовленные на пару)</i>		
Хлеб	1/150	30р
Хлебный буфет	1/150	35р
Чай и кофе	1/200	30р

Обслуживание в банкетном зале 10%

Обслуживание за городом (оз. Сугояк) 15%

Морс клюквенный **1 литр** **90р**

Десерты

«Блаженство» **120гр** **130р**
(фруктово – ягодное желе из клубники и вишни, украшается взбитыми сливками и корицей)

«Фруктовый коктейль» **150гр** **140р**
(фруктовое ассорти под клубничным сиропом и взбитыми сливками)

«Мороженное с фруктами» **150гр** **120р**
(3 шарика ванильного мороженого с кусочками свежих фруктов и шоколадной крошкой)