



# БАНКЕТНОЕ меню

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

|  |     |   |
|--|-----|---|
| Ассорти гастрономическое 50/50/50/20 . . . . .   | 250 | ₽ |
| <i>сервелат, ветчина, бекон, маслины, оливки</i>   |     |   |
| Мясные деликатесы («Бугель Вугель») 50/50/30/30/20/20/10                                   | 700 | ₽ |
| <i>буженина, язык, ростбиф, хамон, горчица, хрен, зелень</i>                               |     |   |
| Язык 100/30/30/5 . . . . .   | 450 | ₽ |
| <i>с хреном, горчицей и зеленью</i>  |     |   |
| Закуска «Байкальская» («Бугель Вугель») 100/80/50/30 . .                                   | 350 | ₽ |
| <i>тонко нарезанное копченое сало с бородинскими гренками, чесноком, горчицей и хреном</i> |     |   |
| «Селедочка под водочку» 150/100/15 . . . . .   | 260 | ₽ |
| <i>сельдь малосольная с обжаренными колечками картофеля и маринованным луком</i>           |     |   |
| Семга нежного маринада («Бугель Вугель») 100/10/5 . . .                                    | 540 | ₽ |
| Рыбный дуэт 50/50/10/5 . . . . .   | 150 | ₽ |
| <i>сельдь, горбуша, лимон, лук</i>   |     |   |
| Горбуша слабой соли 100/10/10 . . . . .  | 160 | ₽ |
| <i>филе горбуши с маринованным луком и зеленью</i>   |     |   |
| Строганина<br>из байкальской рыбы («Бугель Вугель») 100/20/20 . . . . .                    | 670 | ₽ |
| Рулетик из семги с фетой 15/5 . . . . .  | 100 | ₽ |
| Маслины, оливки, лимон, зелень 30 . . . . .  | 50  | ₽ |
| Икра лососевая 50/20/10 . . . . .  | 600 | ₽ |
| <i>со сливочным маслом и лимоном</i>   |     |   |
| Профитроль с лососевой икрой 30 . . . . .  | 150 | ₽ |
| <i>со сливочным маслом и лимоном</i>   |     |   |
| Сырное ассорти премиум 365 . . . . .   | 750 | ₽ |
| <i>Камамбер, Дорблю, Маасдам, Пармезан, подаются с виноградом, медом и орехами</i>         |     |   |

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

|   |       |
|---|-------|
| Канопе из сыра с виноградом 30/30/30 . . . . .                  | 350 ₺ |
| <i>Маасдам, Камамбер</i>  |       |
| «Погребок» 500 . . . . .  | 420 ₺ |
| <i>томаты, огурцы, квашеная капуста, маслята, зелень</i>        |       |
| «Грибная поляна» 50/50/20 . . . . .                             | 200 ₺ |
| <i>маслята, опята, лук маринованный</i>                         |       |
| Грузди бочковые с белым соусом 100/20 . . . . .                 | 400 ₺ |
| «Огород» 300 . . . . .  | 300 ₺ |
| <i>томат, перец, огурец, зелень, чеснок</i>                     |       |
| Рулетик из баклажана с сыром 50 . . . . .                       | 70 ₺  |
| <i>слайсы из баклажана обжаренные, мягкий сыр</i>               |       |
| Сет рулетиков («Бугель Вугель») 215 . . . . .                   | 420 ₺ |
| <i>из баклажанов, цуккини, огурца с сырно-ореховой начинкой</i> |       |
| Фруктовая нарезка 100 . . . . .                                 | 70 ₺  |
| <i>апельсин, яблоко, виноград</i>                               |       |



## САЛАТЫ

|   |       |
|---|-------|
| «Греческий» 210 . . . . .   | 380 ₺ |
| <i>микс зелени, томаты черри, перец, огурец, маслины, сыр Фета, соус на основе оливкового масла, лимон</i>              |       |
| «Легкий» с Пармезаном 200 . . . . .   | 450 ₺ |
| <i>микс зелени, томаты черри, огурец, перец, заправка на основе соевого соуса, сыр Пармезан</i>                         |       |
| «Королевский» с креветками 240 . . . . .  | 700 ₺ |
| <i>тигровые креветки, томаты черри, микс зелени, перепелиные яйца, сухарики, соус Цезарь, сыр Пармезан</i>              |       |
| «Цезарь классик» 220 . . . . .  | 400 ₺ |
| <i>обжаренное куриное филе, бекон, томаты черри, микс зелени, перепелиные яйца, сухарики, соус Цезарь, сыр Пармезан</i> |       |
| «Зеленый» 200/20 . . . . .  | 330 ₺ |
| <i>язык, томаты, соленые огурчики, соус на основе оливкового масла</i>  |       |
| «Таежный» 230 . . . . .   | 340 ₺ |
| <i>папоротник соленый, лук, морковь острая, говядина</i>  |       |
| «Гнездо глухаря» 240 . . . . .  | 260 ₺ |
| <i>ветчина, картофель пай, мягкий сыр, яйцо, шампиньоны жареные, майонез</i>  |       |
| «Бундестаг» 230/30 . . . . .  | 290 ₺ |
| <i>опята маринованные, бекон, картофель, томаты черри, зеленое яблоко, французский соус</i>                             |       |
| «От егеря» с олениной 200 . . . . .   | 410 ₺ |
| «Сибирский застольный» 185 . . . . .  | 580 ₺ |
| <i>обжаренная телятина, кедровый орех, томаты вяленые, шампиньоны, сыр Пармезан, заправка</i>                           |       |
| «Императорский» 200 . . . . .   | 280 ₺ |
| <i>кальмары, крабовые палочки, икра лосося, огурец свежий, майонез</i>  |       |
| «Инсалата де мио» 150 . . . . .   | 330 ₺ |
| <i>язык, опята, перец жареный, кедровые орешки, микс зелени, соус на основе оливкового масла</i>                        |       |

## САЛАТЫ

|   |       |
|---|-------|
| «Ла-Манш» 150 . . . . .   | 400 ₺ |
| <i>семга, зелень, томат, икра красная, картофель запеченный, оливковая заправка</i>                                   |       |
| Острая морковь с сыром 100 . . . . .  | 80 ₺  |
| <i>морковь свежая тертая, чеснок, мягкий сыр, майонез</i>   |       |
| «Нежный» с семгой 165 . . . . .   | 600 ₺ |
| <i>филе семги, томаты черри, микс салата, перепелиные яйца, сыр Пармезан, заправка бальзамическая или соус Цезарь</i> |       |
| «Белые ночи» 100 . . . . .  | 200 ₺ |
| <i>томаты, куриное филе, грибы, огурец, майонез</i>   |       |
| «Обжорка» 100 . . . . .   | 100 ₺ |
| <i>печень жареная, огурец соленый, морковь острая, майонез</i>  |       |
| Папоротник острый 100 . . . . .   | 100 ₺ |
| <i>байкальский папоротник</i>   |       |
| «Сытый папа» 280 . . . . .  | 340 ₺ |
| <i>жареная свинина, морковь корейская, лист салата, огурец, омлет, майонез</i>  |       |
| «Сельдь под шубой» 170 . . . . .  | 120 ₺ |
| <i>свекла, морковь, сельдь, картофель, яйцо, майонез</i>  |       |
| «Капрезе» 200 . . . . .   | 400 ₺ |
| <i>сыр Моцарелла, томаты, соус Песто</i>  |       |
| «Экзотик» 200 . . . . .   | 280 ₺ |
| <i>капуста пекинская, кукуруза, курица копченая, огурец, ананас, майонез</i>  |       |
| «Хамар-Дабан» 200 . . . . .   | 460 ₺ |
| <i>язык отварной, шампиньоны жареные, кабачок, папоротник, морковь острая, семя тыквы, японская заправка</i>          |       |
| «Курум» 200 . . . . .   | 350 ₺ |
| <i>телятина, курица, огурец соленый, перец, грузди, опята, лук, горчичная заправка</i>                                |       |

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ, КАНАПЕ

|   |       |
|---|-------|
| Крылья куриные острые 200/20 . . . . .              | 300 ₺ |
| Креветки в чесночном соусе 150/30 . . . . .         | 600 ₺ |
| Язык в соусе Терияки 120/60 . . . . .               | 450 ₺ |
| Язык в сливочно-грибном соусе 100/50 . . . . .      | 500 ₺ |
| Канapé с сервелатом и свежим огурцом 20/30/10 . . . | 50 ₺  |
| Канapé с бужениной и соленым огурцом 20/30/10       | 80 ₺  |
| Канapé с беконом и томатом 20/30/10 . . . . .       | 70 ₺  |
| Канapé с горбушей и сливочным маслом 20/30/10       | 60 ₺  |
| Канapé с телятиной и томатом 20/30/10 . . . . .     | 80 ₺  |
| Канapé с салом и горчицей 10/20/5 . . . . .         | 40 ₺  |
| Канapé с семгой и сливочным маслом 20/30/10 . . .   | 150 ₺ |
| Шашлычок из креветок 100 . . . . .                  | 500 ₺ |
| Канapé с икрой лосося 20/20/10 . . . . .            | 200 ₺ |
| Канapé с черри и сыром 30/30 . . . . .              | 50 ₺  |
| Канapé с языком и соленым огурцом 20/30/10 . . . .  | 120 ₺ |

## БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

|  |       |
|--|-------|
| Шашлычок куриный на шпажке с овощами 150 . . . | 250 ₺ |
| Куриный рулет с грибами 150 . . . . .          | 250 ₺ |
| Курица-гриль 1000 . . . . .                    | 800 ₺ |
| Грудка в сырной корочке 100 . . . . .          | 180 ₺ |

## РЫБНЫЕ БЛЮДА

|   |        |
|---|--------|
| Филе горбуши под шампиньонами 150 . . . . .     | 150 ₺  |
| Горбуша по-русски с сыром 150 . . . . .         | 150 ₺  |
| Сиг жареный 100 . . . . .                       | 260 ₺  |
| «Байкальские снежинки» из сига 150 . . . . .    | 350 ₺  |
| Семга-гриль 100 . . . . .                       | 500 ₺  |
| Семга на пару 100 . . . . .                     | 500 ₺  |
| Семга в сливочно-икорном соусе 100/50 . . . . . | 700 ₺  |
| Щука фаршированная по-русски 1000 . . . . .     | 2000 ₺ |
| Фирменные котлеты из щуки 155/10 . . . . .      | 350 ₺  |

## МЯСНЫЕ БЛЮДА

|   |        |
|---|--------|
| Рулька «Румяная» 1000/250/100 . . . . .<br><i>приготовленная в темном пиве, с квашеной капустой<br/>и картофелем Айдахо</i> | 1800 ₺ |
| Свинина «Александровская» 150/100/50 . . . . .<br><i>с пюре, в сливочно-горчичном соусе</i>                                 | 600 ₺  |
| Отбивная «По-деревенски» 150 . . . . .<br><i>запеченная под сыром, с обжаренными грибами и томатами</i>                     | 300 ₺  |
| Котлета «Снежинка» из рубленой свинины 100 . . . . .  | 160 ₺  |
| Говядина по-восточному 100/100 . . . . .  | 350 ₺  |
| Свинина, запеченная с баклажанами 200 . . . . .   | 400 ₺  |
| Шашлык из свинины 200/20/25 . . . . .<br><i>с соусом Сацебели и маринованным луком</i>                                      | 280 ₺  |
| Медальоны из телятины 100/100/50 . . . . .<br><i>с баклажанами и цуккини</i>  | 950 ₺  |
| Эскалоп из свинины 100 . . . . .  | 220 ₺  |
| Свинные ребра фирменные 250 . . . . .   | 320 ₺  |

## ГАРНИРЫ

|   |       |
|---|-------|
| Рис с овощами 200 . . . . .                   | 80 ₺  |
| Овощи на пару 150 . . . . .                   | 100 ₺ |
| Картофельное пюре 150 . . . . .               | 80 ₺  |
| Картофель, запеченный с зеленью 200 . . . . . | 80 ₺  |
| Картофель Айдахо 200 . . . . .                | 150 ₺ |
| Картофель жареный 150 . . . . .               | 100 ₺ |
| Картофель фри 150 . . . . .                   | 150 ₺ |
| Овощи-гриль 300 . . . . .                     | 290 ₺ |
| Капуста тушеная 200 . . . . .                 | 80 ₺  |
| Гречка с грибами 250 . . . . .                | 80 ₺  |

## ВЫПЕЧКА, ДЕСЕРТЫ

|   |       |
|---|-------|
| Блинчики с красной икрой 100/20/20 . . . . .  | 300 ₺ |
| Блинчики с семгой 100/60/30 . . . . .   | 350 ₺ |
| Блинчики с мясом 75 . . . . .   | 80 ₺  |
| Штрудель яблочный 250 . . . . .   | 300 ₺ |
| <i>с орехами и изюмом, подается с соусом из лесных ягод,<br/>сваренных в хересе, и шариком мороженого</i> |       |
| Чизкейк 150/50/50 . . . . .   | 150 ₺ |
| Пирожное в ассортименте 50 . . . . .  | 100 ₺ |
| Кленовый пекан 130/20 . . . . .   | 100 ₺ |
| Брусника на снегу 70/50/20 . . . . .  | 200 ₺ |



**Телефоны для заказа:**

**Ресторан «Соболинка»  
8 904 130-01-77**

**Кафе-бар «Бугель Вугель»  
8 904 130-02-14**

**Кафе «Высота 900»  
8 904 130-01-46**