



РЕСТОРАН

ООО "ИК Европа"
660049, г. Красноярск,
ул. Карла Маркса, 93а, 8-й этаж
тел. (391) 273-50-42, 273-50-41, 292-58-78
restaurant@bc-europa.ru
www.bc-europa.ru

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

| Наименование | Код | Килокалории за 100 гр. | Выход | Цена |
|---|-------|---------------------------|------------------|------|
| Холодные закуски и салаты | | | | |
| Закуски из рыбы | | | | |
| Тарталетка с икрой | 656 | 127 | 30 | 300 |
| Блинчики с икрой лосося (2 шт.) | 551 | 167 | 40/30/10/1 | 550 |
| Блинчики с авокадо и креветками | 1304 | 154 | 120/15/30/1 | 406 |
| Блинчики с семгой и сливочным муссом | 1110 | 189 | 40/1 | 390 |
| Муксун собственного посола с отварным картофелем | 717 | 224 | 150/50/3 | 770 |
| Сугудай из северного муксуна | 553 | 198 | 150/30/10/2 | 720 |
| Сугудай из нельмы | 721 | 201 | 1/200 | 1750 |
| Семга слабой соли с творожным сыром «Фрисе» | 554 | 388 | 150/50/15/2 | 1100 |
| Сельдь с картофелем и луком | 716 | 168 | 100/100/30/3 | 280 |
| Террин с копченым лососем и креветками | 719 | 273 | 150/10/5 | 650 |
| Рыбное ассорти (муксун соленый, лосось холодного копчения, семга слабой соли) | 718 | 357 | 150/30/15/15/3 | 1150 |
| Рыбное ассорти (нельма малой соли, лосось холодного копчения, семга слабой соли) | 720 | 363 | 150/35/15/15/3 | 1450 |
| Енисейская нельма с дольками лимона и икорным маслом | 556 | 223 | 150/30/15/2 | 1600 |
| Закуски из мяса | | | | |
| Мясная тарелка из деликатесов собственного приготовления (куриный рулет, буженина, язык телянка, ростбиф) | 729 | 397 | 250/30/2 | 1100 |
| Мясное ассорти (куриный рулет, буженина, язык телянка, горчица, хрен, корнишоны, зелень) | 1 455 | 397 | 175/15/15/15/5 | 750 |
| Ростбиф с сыром «Пармезан» и ягодным соусом | 1414 | 403 | 150/30/10/3 | 995 |
| Телячий язык с томатами черри | 558 | 287 | 100/20/10/5 | 500 |
| Буженина, запеченная в прованских травах с корнишонами | 559 | 471 | 150/50/30/10/3 | 550 |
| Куриный рулет с абрикосовым конфи | 734 | 329 | 150/50/30/5 | 450 |
| Пряный террин из свинины с маринованным перцем и маслинами | 732 | 412 | 150/30/3 | 460 |
| Сало соленое с прослойкой и сибирской горчицей | 561 | 427 | 100/20/3 | 260 |
| Студень из телячих ножек с домашней горчицей | 730 | 392 | 150/10/3 | 400 |
| Закуски из овощей | | | | |
| Тарелка с зеленью (кинза, петрушка, лук зеленый, базилик, укроп) | 737 | 68 | 150 | 360 |
| Роллы из перечной сальсы с сыром и орехами (фаршированные рулетики из перца с сыром) | 738 | 212 | 185/10/5 | 380 |
| Баклажаны с сырно-ореховым муссом | 735 | 185 | 185/5 | 360 |
| Свежие томаты с сыром «Моцарелла» и соусом «Зеленый Песто» | 565 | 268 | 250/20/5 | 500 |
| Овощной эдем с букетом пряных трав и брынзой | 563 | 338 | 300/20/5 | 400 |
| Разносолы домашние (соленые помидоры, огурцы маринованные, капуста квашенная, папоротник) | 564 | 162 | 160/75/75/100/10 | 410 |
| Грузди соленые со сметаной | 566 | 211 | 100/50/3 | 720 |

| | | | | |
|---|-------|-----|--------------|------|
| Малосольные огурчики с молодым картофелем и зеленым луком | 736 | 193 | 150/100/30/5 | 320 |
| Сырная тарелка из европейских сыров с орехом и малиновым муле (ДорБлю, Бри, Пармезан, грец.орех, виноград, мед) | 567 | 408 | 200/30/50/2 | 1350 |
| Сырная тарелка (сыр «Тильзит», сыр «Ламбер», сыр «Пармезан», грецкий орех, виноград) | 1 485 | 367 | 150/15/10/2 | 525 |
| Маслины с косточкой | 739 | 59 | 50 | 125 |
| Лимон | 1001 | 43 | 100 | 60 |
| Оливки | 739 | 65 | 50 | 125 |
| Салаты | | | | |
| Мильфей из мяса камчатского краба с авокадо и зеленым соусом «Песто» | 543 | 389 | 170/3 | 945 |
| Салат «Цезарь» с тигровыми креветками | 544 | 366 | 200/3 | 950 |
| Салат с рукколой и тигровыми креветками (тигровые креветки, гребешки, перепелиное яйцо, соус «Бальзамик» и «Песто», желтый перец, свежий огурец, кедровый орех) | 706 | 353 | 200/3 | 880 |
| Микс из морепродуктов с семгой на овощной подушке (морской гребешок, лосось, креветки тигровые, осьминог) | 545 | 505 | 200/3 | 1450 |
| Салат с обжаренной говядиной и ореховым соусом(ростбиф маринованный обжаренный, редис, сыр «Пармезан», огурец, лист салата, помидор, ореховый соус из грецких орехов) | 710 | 324 | 220/5 | 610 |
| Мясной салат с шампиньонами и маринованными овощами (телятина, шампиньоны, морковь, сельдерей, баклажан, перец болгарский, заправка «Цезарь») | 703 | 392 | 200/5 | 550 |
| Салат с кунжутной телятиной и овощами по-тайски (телятина маринованная, морковь, цукини, баклажан, фасоль стручковая, перец болгарский, заправка с соком лимона) | 699 | 362 | 260/2 | 600 |
| Салат с маринованной телятиной и перечной сальсой (телятина, томаты черри, перец болгарский маринованный) | 700 | 312 | 240/3 | 665 |
| Салат с медальонами из телятины и томатами черри | 695 | 289 | 250/3 | 655 |
| Салат зелёный с авокадо и кедровым орехом заправляется соусом бальзамическим | 715 | 225 | 200/5 | 480 |
| Салат «Цезарь» с курицей (куриное филе, томаты черри, капуста пекинская, лист салата, сыр «Пармезан»,соус «Цезарь») | 2 893 | 397 | 200 | 470 |
| Салат «Цезарь» с индейкой (филе индейки, томаты черри, капуста пекинская, лист салата, сыр «Пармезан»,соус «Цезарь») | 697 | 397 | 200 | 490 |
| Салат «Чафан» | 704 | 412 | 200/5 | 400 |
| Слоеный мясной салат с гранатом (говядина отварная, морковь, лук зеленый, шампиньоны жареные, яйцо, гранат, сливочный соус «Провансаль») | 1 457 | 387 | 150/3 | 400 |
| Овощной салат с оливками «Греко» и сыром «Фета» | 548 | 286 | 250 | 450 |
| Салат «Оливье» (по-традиционному рецепту) | 746 | 367 | 200/3 | 400 |
| Салат «мясной модерн» (куриное филе, оуженина, язык телячий, сельдерей, яйцо, лист салата, грецкий орех, соус сливочный «Прованс») | 1 053 | 403 | 150/3 | 410 |
| Салат «Под шубой» (классический) | 711 | 267 | 200/3 | 360 |
| Салат зелёный, с норвежской сёмгой малой соли и кальмаром (с соусом с бальзамиком) | 709 | 176 | 150/3 | 480 |
| Горячие закуски | | | | |
| Драники картофельные с икрой лосося | 569 | 428 | 100/15/2 | 420 |
| Драники картофельные с белыми грибами | 669 | 463 | 100/30/2 | 340 |
| Жульен из птицы (в кокотнице) | 760 | 398 | 1/100 | 280 |
| Жульен из телячьего языка | 759 | 407 | 1/110 | 320 |

| | | | | |
|--|-------|-----|-------------------|------|
| Жульен из кальмаров и креветок | 761 | 412 | 1/100 | 420 |
| Колбаски куриные | 778 | 397 | 200 | 390 |
| Крыло цыпленка с кедровыми орешками на запечённом яблоке | 673 | 364 | 100/50/20/2 | 345 |
| Шашлык из семги | 661 | 387 | 75/15 | 620 |
| Тигровые креветки, приготовленные на гриле с соусом «Зеленый Песто» | 582 | 347 | 100/30/20/10 | 860 |
| Котлетка из лосося с соусом «Песто» | 751 | 356 | 80/20/10/10 | 495 |
| Пшеничный креп с мясом птицы и белыми грибами | 754 | 326 | 150/20/25 | 280 |
| Пшеничный креп с муксуном, луком пореем и сливочным соусом | 755 | 307 | 60/30/3 | 350 |
| Мини-шашлычок с телятиной и гранатовым соусом | 757 | 378 | 70/30/3 | 490 |
| Язык теленка на гриле с овощным тартаром | 748 | 388 | 100/80/3 | 770 |
| Горячие блюда из рыбы | | | | |
| Муксун жареный до золотистой корочки с соусом | 1555 | 387 | 170/50/30/15/3 | 1100 |
| Стейк из семги, приготовленный на гриле | 767 | 467 | 100/30/1 | 939 |
| Нельма енисейская с розмарином и дуэтом из соусов | 769 | 388 | 100/30/30/10/5 | 1150 |
| Форель жареная с шампиньонами в сметанном соусе | 794 | 386 | 100/30/3 | 810 |
| Щучьи котлетки с грибным соусом | 771 | 389 | 100/50/1 | 380 |
| Лосось в сливочном соусе со шпинатом | 2 228 | | 120/40 | 500 |
| Рыбный гриль-микс (лосось, муксун, кальмар, щучьи котлетки) | 3 155 | | 650/200/100/30 | 3500 |
| Горячие блюда из мяса | | | | |
| Филе миньон с картофельным gratenom | 1060 | 524 | 180/100/50/5 | 1220 |
| Ростбиф из вырезки теленка с можжевелевой ягодой и тимьяном | 1390 | 336 | 180/120/50/3 | 1210 |
| Стейк из телятины на подушке из салата со свежей капустой и мясным соусом «Жуль» | 789 | 487 | 180/50/50/30/10/5 | 1350 |
| Ягненок на косточке с брусничным соусом | 779 | 364 | 120/30/1 | 1200 |
| Вырезка теленка в сливочном соусе | 788 | 389 | 150/50/2 | 950 |
| Медальоны из говядины в беконе с гранатовым соусом | 792 | 402 | 150/30/3 | 890 |
| Свинина (шея) запечённая с сыром и брусникой (с брусничным соусом) | 780 | 412 | 120/30/3 | 450 |
| Свиной филей (вырезка) в горчишно-медовом маринаде на гриле | 1 281 | 412 | 80/20/5 | 320 |
| Колбаса из говядины на гриле | 1 459 | 412 | 200 | 550 |
| Колбаски куриные | 778 | 397 | 200 | 445 |
| Телячья вырезка на гриле | 1 460 | 287 | 75/10 | 456 |
| Мясное ассорти на гриле (медальоны из телятины, колбаски куриные, бедро цыпленка, каре ягненок) | 790 | 414 | 650/50/50/10 | 2400 |
| Мясные деликатесы на гриле (шашлык из свинины, куриное бедро, колбаска из говядины, куриные колбаски, с зёрнами граната) | 782 | 432 | 700/100/50/20 | 2300 |
| Горячие блюда из птицы | | | | |
| Утиное филе в медово-ягодном маринаде с бланшированной грушей и малиновым соусом | 590 | 394 | 150/100/30/2 | 1100 |
| Филе индейки жареное на гриле, с кисло-сладким соусом и печеным яблоком | 773 | 385 | 180/220/50/15/10 | 795 |
| Куриное филе с эстрагоном в миндале, на запеченном ананасе | 774 | 342 | 150/80/30/2 | 470 |
| Кнели куриные с соусом из белых грибов | 752 | 312 | 150/50/5 | 430 |
| Гарниры | | | | |

| | | | | |
|---|------|-----|------------------------------|-------|
| Ассорти из овощей гриль | 599 | 158 | 150 | 165 |
| Цветная капуста в сливках | 600 | 234 | 150 | 165 |
| Цветная капуста с сыром | 805 | 385 | 150 | 177 |
| Папоротник жареный | 804 | 213 | 150 | 195 |
| Гречневая каша с белыми грибами | 596 | 229 | 150 | 165 |
| Картофель запечённый до золотистой корочки | 1059 | 312 | 150 | 95 |
| Картофель, жаренный с беконом | 1138 | 356 | 150 | 200 |
| Картофель жареный с розмарином | 802 | 321 | 120 | 160 |
| Белый рис с маслом | 1073 | 227 | 150 | 115 |
| Отварной картофель | 798 | 124 | 100 | 95 |
| Картофельный гратен | 595 | 267 | 120 | 175 |
| Картофель фри | 800 | 374 | 100 | 200 |
| Картофельное пюре | 797 | 166 | 100 | 100 |
| Припущенные овощи | 597 | 124 | 180 | 250 |
| Напитки | | | | |
| Морс брусничный | 943 | 110 | 1 л | 300 |
| Сок (в ассортименте) | 163 | 146 | 1 л | 300 |
| Вода «Байкал» (негазированная) | 3135 | | 0,5 | 180 |
| Вода «Хан-Куль» | 157 | 27 | 1 л | 80 |
| Вода «Байкал», стекло (газированная) | 3134 | | 0,33 | 120 |
| Блюда банкетного исполнения | | | | |
| Щука фаршированная (маринованная в имбирном соусе с кунжутом; мясо щуки, лук репка, яйцо, морковь) Гарнир: томаты черри, маслины, лимон | 678 | 359 | 1кг//70/40/25/10 | 2200 |
| Сиг, запеченный целиком, с золотым ризотто из спаржи в соусе с белым вином | 687 | 396 | 1 кг/200/100/50/10 | 4100 |
| Форель запеченная | 685 | 378 | 1 кг/100/20/10 | 6500 |
| Осетр запечённый с овощами в сопровождении зелёного соуса и шашлычков из тигровых креветок | 690 | 332 | 1кг/400/200/300/100/10штг/10 | |
| Стерлядь, запеченная целиком с зеленым соусом и овощами гриль | 682 | 367 | 1кг/400/250/100/150/10 | |
| Утка, запеченная с яблоками, и клюквенным соусом | 686 | 403 | 1 кг/300/120/40/10 | 3100 |
| Окорок, запеченный с молодыми овощами и травами (перец болгарский — 150 гр, картофель запеченный 500 гр, фасоль стручковая — 200 гр, помидорки черри — 200 гр, соус «Тар-тар» — 150 гр) | 688 | 412 | 1кг/500г/150/200/150/50 г | 3700 |
| Блюдо рыбное банкетного исполнения на плато: Осётр, запечённый с королевскими креветкам Гарнир: запечённые овощи, свежая ягода, оливки, лимон | 693 | 388 | 3кг/300/200/200/500/100 | |
| Мясная карета (каре ягнёнка на гриле, вырезка говядины на гриле, брошет из птицы, свиная шея, колбаски куриный; декорируется запечённым картофелем, перцем, кабачком цуккини, баклажанами; с соусом «Брусничный») | 692 | 456 | 2/2/1/2/1/2/300/100/100 | 56000 |
| Ножка барашка, маринованная в можжевельнике, фламбированная французским коньяком (со свежими томатами, 2-мя видами соусов «Жуль», «Брусничный») помидоры свежие — 400 гр, соус брусничный — 100 гр | 681 | 412 | 1кг/400/200/30 | 4600 |
| Ножка барашка, запеченная с розмарином, и клюквенным соусом | 680 | 408 | 1 кг/400/200/300/10 | 5500 |

| | | | | |
|--|------|-----|-----------|---------------------|
| Шпигованная свиная шея | 684 | 418 | 1 кг/20 | 3000 |
| Десерты | | | | |
| Десерт «Европа» | 1065 | 456 | 1/125 | 190 |
| Корзинка с ягодами | 1174 | 234 | 35 гр | 180 |
| Ассорти из мини-пирожных | | 387 | 3 шт | 180 |
| Тирамису | 1408 | 498 | 100 | 320 |
| Нежный сливочный десерт с клубникой | 606 | 398 | 110/10/10 | 305 |
| Меренга со свежими ягодами | 75 | 238 | 1/50 | 350 |
| Шоколадный мусс (в рюмочках) | 808 | 398 | 120/5 | 280 |
| Панакота (в рюмочках) | 809 | 473 | 100/30/5 | 390 |
| Ягодный декор | 1005 | 87 | 125 гр | 810 |
| Шоколадный фонтан | 1010 | 435 | 2 кг | 5000 |
| Шоколадный фонтан | 1008 | 435 | 5 кг | 7000 |
| Хлеб | | | | |
| Хлебная корзина из домашнего хлеба | 379 | 567 | 12 кус. | 100 |
| Сырные шарики | 1466 | 188 | 1 шт | 45 |
| Фрукты | | | | |
| Фруктовое ассорти (яблоко, груша, киви, банан, апельсин, мандарин, виноград) | | | 0,50 | 400 |
| Ананас | 1000 | 88 | 100 | 90 |
| Клубника | 997 | 79 | 100 | 380 |
| Голубика | | | 100 | 800 |
| Ежевика | | | 100 | 800 |
| Малина | | | 100 | 800 |
| Красная смородина | | | 100 | 800 |
| Дополнительные услуги | | | | |
| Дополнительная уборка (блестки, мишура, искусственный снег, лепестки роз, фальш -торт) | | | | 1000 руб |
| Аренда музыкального оборудования | | | | 3000 руб |
| Аренда светового оборудования | | | | 2000 руб |
| Аренда телевизора (кофейня, средний зал, банкетки) | | | | 1000 руб |
| Воспроизведение контента на видеостене (большой зал) (1 час) | | | | 1000руб |
| Стоимость контейнера для упаковки блюд с собой | | | | 40руб/ контейнер |
| Сухой лед (для апшеритива, для красивой подачи блюд) | | | | 2000руб |
| Горка из бокалов шампанского (30 бокалов) | | | | 4500руб |
| Горка из бокалов шампанского (50 бокалов) | | | | 6000руб |
| Аренда напольных ваз с цветами для оформления зала (2 шт) | | | | 2000руб |
| Аренда большой цветочной композиции на стол | | | | 2000руб |
| Аренда маленькой цветочной композиции на стол (в вазе на ножке) (1 композиция) | | | | 500руб |

Ресторан «Европа» работает до 24.00, за продление идет дополнительная оплата в размере 1000 рублей/час на каждого работника ресторана, участвующего в проведении Вашего мероприятия

Гостям и организаторам мероприятия необходимо соблюдать «Правила противопожарного режима», а именно : по запрету курения в помещении ресторана и бизнес-центра, по запрету применять пиротехнические изделия (петарды, фейерверки, бенгальские огни, хлопушки), дуговые прожекторы, дым-машины, а также открытый огонь и свечи