



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
<b>Холодные закуски и салаты</b>				
<b>Закуски из рыбы</b>				
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
<b>Закуски из мяса</b>				
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
<b>Закуски из овощей</b>				
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
<b>Салаты</b>				
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
<b>Горячие закуски</b>				
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
<b>Горячие блюда из рыбы</b>				
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
<b>Горячие блюда из мяса</b>				
Филе миньон с картофельным gratenem	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
<b>Горячие блюда из птицы</b>				
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
<b>Гарниры</b>				

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
<b>Напитки</b>				
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
<b>Блюда банкетного исполнения</b>				
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/400/200/300/100/10шт/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
<b>Десерты</b>				
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
<b>Хлеб</b>				
Хлебная корзина из домашнего хлеба	379	567	12 кус.	100
Сырные шарики	1466	188	1 шт	45
<b>Фрукты</b>				
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
<b>Дополнительные услуги</b>				
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**