



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, в рублях
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 сёмгой 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
Сёмга 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 копчёным лососем и креветками	719	273	150/10/5	650
Рыбное ассорти (муксун солёный, лосось холодного копчения, сёмга слабой соли)	718	357	150/30/15/15/3	1150
Рыбное ассорти (нельма малой соли, лосось холодного копчения, сёмга 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 телёнка, ростбиф)	729	397	250/30/2	1100
Мясное ассорти (куриный рулет, буженина, язык телёнка, 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 запечённая 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 солёное с прослойкой и сибирской горчицей	561	427	100/20/3	260
Студень из телячьих ножек с домашней горчицей	730	392	150/10/3	400
Закуски из овощей				
Тарелка с зеленью (кинза, петрушка, лук зелёный, базилик, укроп)	737	68	150	360
Роллы из перечной сальсы с сыром и орехами (фаршированные рулетки 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 «Песто»	565	268	250/20/5	500
Овощной эдем с букетом пряных трав и брынзой	563	338	300/20/5	400
Разносолы домашние (солёные помидоры, огурцы маринованные, капуста квашенная, папоротник)	564	162	160/75/75/100/10	410
Грузди солёные со сметаной	566	211	100/50/3	720
Малосольные огурчики с молодым картофелем и зелёным луком	736	193	150/100/30/5	320
Сырная тарелка из европейских сыров с орехом и малиновым муссом (сыр «Дор-блю», сыр «Бри», сыр «Пармезан», грецкий орех, виноград, мёд)	567	408	200/30/50/2	1350
Сырная тарелка (сыр «Гильзит», 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 сёмгой 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, цуккини, 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 бальзамическим соусом	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, буженина, 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, заправляется бальзамическим соусом	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 кальмара и креветок	761	412	1/100	420
Колбаски куриные	778	397	200	390
Крыло цыплёнка с кедровыми орешками на запечённом яблоке	673	364	100/50/20/2	345
Шашлык из сёмги	661	387	75/15	620
Тигровые креветки, приготовленные на гриле с соусом «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 телёнка 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 сёмги, 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	4500
Горячие блюда из мяса				
Филе миньон с картофельным gratenom	1060	524	180/100/50/5	1220
Ростбиф из вырезки телёнка с можжевельной 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
Ягнёнок на косточке с брусничным соусом	779	364	120/30/1	1200
Вырезка телёнка 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 брусничкой (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 цыплёнка, каре ягнёнка)	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 печёным яблоком	773	385	180/220/50/15/10	795
Куриное филе с эстрагоном в миндале на запечённом 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 жаренный с розмарином	802	321	120	160
Белый рис с маслом	1073	227	150	115
Отварной картофель	798	124	100	95
Картофельный graten	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	1 кг/70/40/25/10	2200
Сиг запечённый целиком с золотым ризотто из спаржи в соусе с белым вином	687	396	1 кг/200/100/50/10	4100
Форель запечённая	685	378	1 кг/100/20/10	6500
Осётр запечённый с овощами в сопровождении зелёного соуса и шамлычков из тигровых креветок	690	332	1 кг/400/200/300/100/10 шт/10	
Стерлядь запечённая целиком с зелёным соусом и овощами гриль	682	367	1 кг/400/250/100/150/10	
Утка запечённая с яблоками и клюквенным соусом	686	403	1 кг/300/120/40/10	3100
Окорок запечённый с молодыми овощами и травами (перец болгарский – 150 гр, картофель запечённый 500 гр, фасоль стручковая – 200 гр, помидорки черри – 200 гр, соус «Тар-тар» – 150 гр)	688	412	1 кг/500/150/200/150/50	3700
Блюдо рыбное банкетного исполнения на плато: Осётр запечённый с королевскими креветкам. Гарнир: запечённые овощи, свежая ягода, оливки, лимон.	693	388	3 кг/300/200/200/500/100	
Мясная карета (каре ягнёнка на гриле, вырезка говядины на гриле, брошет из птицы, свиная шея, колбаски куриные; декорируется запечённым картофелем, перцем, кабачком цукини, 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, двумя видами соусов «Жуль», «Брусничный») помидоры свежие – 400 гр, соус брусничный – 100 гр	681	412	1 кг/400/200/30	4600
Ножка барашка, запечённая 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, фальшь-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				40 руб/контейнер
Сухой лёд (для аперитива, для красивой подачи блюд)				2000 руб
Горка из бокалов шампанского (30 бокалов)				4500 руб
Горка из бокалов шампанского (50 бокалов)				6000 руб
Аренда напольных ваз с цветами для оформления зала (2 шт)				2000 руб
Аренда большой цветочной композиции на стол				2000 руб
Аренда маленькой цветочной композиции на стол (в вазе на ножке) (1 композиция)				500 руб

Ресторан «Европа» работает до 24.00, за продление идёт 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.