



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. ВАРИАНТ 1**

Наименование	ККАЛ	Выход	Стоимость, рублей
<b>Холодные закуски и салаты</b>			
<b>Закуски из рыбы</b>			
Икра камчатского лосося	167	50/10/2	420
Гренки к икре	58	10	10
Масло сливочное	67	10	15
Тарталетка с икрой	127	30	130
Блинчики с икрой лосося	167	40/30/10/1	350
Блинчики с авокадо и креветками	154	120/15/30/1	250
Блинчики с семгой и сливочным муссом	189	40/1	210
Муксун собственного посола с отварным картофелем	224	150/50/3	640
Сугудай из северного муксуна	198	150/30/10/2	640
Сугудай из нельмы	201	1/200	1600
Семга слабой соли с творожным сыром	388	150/50/15/2	980
Рыбное ассорти (муксун соленый, лосось холодного копчения, семга слабой соли)	357	150/30/15/15/3	895
Рыбное ассорти (нельма малой соли, лосось холодного копчения, семга слабой соли)	363	150/35/15/15/3	1310
Террин с копченым лососем и креветками	273	150/10/5	550
Мусс с малосоленым лососем и креветками	208	150/10/5	580
«Енисейская» нельма с дольками лимона и икорным маслом	223	150/30/15/2	980
Карпаччо из семги с кунжутом и авокадо с масляной заправкой	156	100/40/20/20/10/3	780
Карпаччо из морского гребешка с красной икрой	233	100/30/10/5	1050
<b>Закуски из мяса</b>			
Мясная тарелка из деликатесов собственного приготовления (куриный рулет, буженина, язык теленка, ростбиф)	397	250/30/2	860
Ростбиф с сыром «Пармезан» и ягодным соусом	403	150/30/10/3	785
Телячий язык с томатами черри	287	100/20/10/5	430
Буженина, запеченная в прованских травах с корнишонами	471	150/50/30/10/3	475
Сливочный террин с языком телёнка и вялеными томатами	402	150/50/10/5	480
Утиный рулет с малиновым мюле и красной смородиной	243	100/20/10/1	880
<b>Закуски из овощей</b>			
Тарелка с зеленью (кинза, петрушка, лук зеленый, базилик, укроп)	68	150	300
Роллы из перечной сальсы с сыром и орехами (фаршированные рулетки из перца с сыром)	212	185/10/5	300
Свежие томаты с сыром «Моцарелла» и соусом «Зеленый Песто»	268	250/20/5	425
«Овощной Эдем» с букетом пряных трав и брынзой	338	300/20/5	295
Грузди соленные со сметаной	211	100/50/3	-
Малосоленные огурчики с молодым картофелем и зеленым луком	193	150/100/30/5	290
Сырная тарелка из европейских сыров с орехом и малиновым мюле	408	200/30/50/2	980
Маслины с косточкой	59	50	75
Лимон	43	100	40
Оливки	65	50	75
<b>Салаты</b>			
Мильфей из мяса камчатского краба с авокадо и зеленым соусом «Песто»	389	170/3	550
Салат «Цезарь» с тигровыми креветками	366	200/3	700
Салат с рукколой и тигровыми креветками (тигровые креветки, гребешок, перепелиное яйцо, соус «Бальзамик» и «Песто», болгарский перец, огурец, кедровый орех)	353	200/3	630
Микс из морепродуктов с семгой на овощной подушке (морской гребешок, лосось, креветки тигровые, осьминог)	505	200/3	875
Салат «Оливье» с мясом краба и креветками	395	200/5	510
Салат с жареной говядиной и ореховым соусом (ростбиф маринованный жареный, редис, сыр «Пармезан», огурец, лист салата, помидор, соус из грецких орехов)	324	220/5	520
Мясной салат с шампиньонами и маринованными овощами (телятина, шампиньоны, морковь, сельдерей, баклажан, перец болгарский, заправка «Цезарь»)	392	200/5	440
Салат с кунжутной телятиной и овощами по-тайски (телятина маринованная, морковь, цукини, баклажан, фасоль стручковая, перец болгарский, заправка с соком лимона)	362	260/2	375
Салат с маринованной телятиной и перечной сальсой (телятина, томаты черри, перец болгарский маринованный)	312	240/3	450

Салат с медальонами из телятины	289	250/3	465
Салат зелёный из авокадо с кедровым орехом и бальзамическим соусом	225	200/5	310
<b>Горячие закуски</b>			
Шашлык из семги	387	75/15	435
Кнели из муксуна с икорным соусом	377	120/30/10	440
Тигровые креветки, приготовленные на гриле с соусом «Зеленый Песто»	347	100/30/20/10	780
Морской гребешок в белом соусе «Шампань»	289	100/30/15/2	1300
Котлетка из лосося с соусом «Песто»	356	80/20/10/10	460
Пшеничный креп с мясом птицы и белыми грибами	326	150/20/25	240
Мини-шашлычок с телятиной и гранатовым соусом	378	70/30/3	380
Кнели куриные с соусом из белых грибов	392	150/50/5	320
Медальоны из баклажанов с белыми грибами и соусом «Пармезан»	414	185/5/3	360
Язык теленка на гриле с овощным тар-таром	388	100/80/3	685
Блинный торт из трех видов мяса (курица, говядина, свинина, белые грибы, сыр, сливочный соус)	657	1 кг	2500
Блинный торт из птицы «Крепвел»	534	1кг	1500
<b>Горячие блюда из рыбы</b>			
Муксун жареный до золотистой корочки	387	170/50/30/15/3	695
Стейк из семги на гриле	467	100/30/1	630
Сибас, жаренный до золотистой корочки, с соусом «Песто»	222	250/30/5/3	975
Нельма «Енисейская» с розмарином и дуэтом из соусов	388	100/30/30/10/5	995
Дорадо с припущенными овощами	322	200/120/50/10/5	990
Форель жареная с шампиньонами в сметанном соусе	386	100/30/3	595
<b>Горячие блюда из мяса</b>			
Патафе из говяжьей вырезки с шампиньонами и рисом ризотто	438	100/100/30/3	570
Филе миньон с картофельным gratenem	524	180/100/50/5	975
Ростбиф из вырезки теленка с можжевельной ягодой и тимьяном	336	180/120/50/3	900
Стейк из телятины на подушке из салата со свежей капусты и мясным соусом «Жуль»	487	180/50/50/30/10/5	1280
Каре телёнка с брусничным соусом	393	100/30	1140
Мясное ассорти на гриле (медальон из телятины, свинина на кости, колбаса куриная, бедро куриное, каре ягненка)	482	600/50/10	2300
Мясное ассорти на гриле без свинины (медальон из телятины, колбаски куриные, бедро цыпленка, каре ягненка)	415	650/50/50/10	2100
Котлета из барашка с соусом «Маришаль»	359	200/120/50/2	1340
Ягненок на косточке с брусничным соусом	364	120/30/1	885
Вырезка теленка в сливочном соусе	389	150/50/2	795
Медальоны из говядины в беконе с гранатовым соусом	402	150/30/3	810
Колбаса из баранины с вялеными томатами	407	200	660
<b>Горячие блюда из птицы</b>			
Перепелка, фаршированная на гнезде из тушеной капусты	393	150/100/30/3	680
Утиное филе в медово-ягодном маринаде с бланшированной грушей и малиновым соусом	394	150/100/30/2	950
Филе индейки жареное на гриле с кисло-сладким соусом и печеным яблоком	385	180/220/50/15/10	750
Куриное филе с эстрагоном в миндале на запеченном ананасе	342	150/80/30/2	385
<b>Гарниры</b>			
Ассорти из овощей гриль	158	150	150
Цветная капуста в сливках	234	150	150
Цветная капуста с сыром	385	150	115
Папоротник жареный	213	150	180
Гречневая каша с белыми грибами	229	150	150
Картофель запечённый до золотистой корочки	312	150	90
Картофель жареный с беконом	356	150	150
Картофель жареный с розмарином	321	120	120
Белый рис с маслом	227	150	100
Отварной картофель	124	100	90
Картофельный graten	267	120	120
Картофель фри	374	100	100
Картофельное пюре	166	100	90
Припущенные овощи	124	180	155
Картофель «Шато»	117	100	90
Дикий рис	97	120	190
<b>Напитки</b>			
Морс брусничный	110	1 л	200
Сок (в ассортименте), Тетрапак	146	1 л	200
Вода «Виттель», стекло	34	0,5 л	140
Вода «Ледяная жемчужина», стекло (негазированная)	28	0,5 л	90

Вода «Хан-Куль»	27	1 л	70
Вода «Нарзан», стекло (газированная)	21	0,5 л	110
Вода «Перье», стекло	27	0,33 л	130
<b>Блюда банкетного исполнения</b>			
Форель запеченная на зеркалах с томатами	378	1 кг/100/20/10	5500
Осётр запечённый с овощами в сопровождении зелёного соуса и шашлычков из тигровых креветок	332	1 кг/400/200/300/100/10 шт/10	-
Стерлядь запеченная целиком с зеленым соусом и овощами гриль	367	1 кг/400/250/100/150/10	-
Утка запеченная с яблоками и клюквенным соусом	403	1 кг/300/120/40/10	2900
Окорок запеченный с молодыми овощами и травами	412	1 кг/500г/150/200/150/50 г	3100
Фазан с тушёной капустой и клюквенным соусом	388	400/200/80/10	-
Печеный глухарь с тыквенной кашей и белыми грибами, декорированный красной смородиной	412	1 кг/500/200/200/500/100	-
Блюдо банкетного исполнения на плато: Осётр, запечённый с королевскими креветками Гарнир: запечённые овощи, свежая ягода, оливки, лимон	388	3 кг/300/200/200/500/100	-
Мясная карета на плато: Каре ягнёнка на гриле, говяжья вырезка гриль, брошет из птицы, свиная шея, колбаски куриные Декорируется: запечённым картофелем, перцем, кабачком цукини, баклажанами; с соусом «Брусничный»)	456	2/2/1/2/1/2/300/100/100	39000
Ножка барашка, маринованная в можжевельнике, фламбированная коньяком (Декорируется свежими томатами; подается с 2 видами соусов: «Жуль» и «Брусничный»)	412	1кг/400/200/30	4200
Ножка барашка, запеченная с розмарином и клюквенным соусом	408	1 кг/400/200/300/10	4470
Ножка «Тирольская» (запеченный свиной окорок с соусом «Тар-тар»)	434	1 кг/300/150/45	3670
<b>Десерты</b>			
Шоколадная чашка с английским кремом	238	1 шт/15	120
Нежный сливочный десерт с клубникой	398	110/10/10	275
Мон Макарон (шоколадный, клубничный, апельсиновый)	224	38 гр	75
Меренга со свежими ягодами	238	1/50	280
Свежая клубника с кремом «Маскарпоне»	432	120/1	470
Десерт с йогуртом «Лесные ягоды»	396	100/1	380
Лаймовое суфле с малиной и мятой	288	150	395
Шоколадный мусс	398	120/5	230
Панакота	473	100/30/5	380
Вафельные рожки с творожным кремом и клубникой	375	150	380
Ягодный декор	87	125 гр	750
Шоколадный фонтан	435	2 кг	5000
Шоколадный фонтан	435	5 кг	7000
<b>Хлеб</b>			
Хлебная корзина из домашнего хлеба	567	12 кус	100
Сырный шарик	188	1 шт	35
<b>Фрукты</b>			
Мандарины	78	100	45
Апельсины	69	100	45
Бананы	107	100	30
Груша	82	100	48
Виноград	94	100	55
Киви	88	100	50
Яблоко	67	100	40
Ананас	88	100	70
Клубника свежая	79	100	350