



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 2

Наименование	ККАЛ	Выход	Стоимость, рублей
Холодные закуски			
Закуски из рыбы			
Тарталетка с икрой	117	30	130
Брускетта со сливочным маслом и икрой лосося	167	50	255
Сельдь с картофелем и луком	168	100/100/30/3	210
Лосось камчатский слабой соли с лимоном и маслинами	367	100/30/30/3	350
Рыбное ассорти (муksун соленый, лосось камчатский х/к, сельдь малой соли)	357	150/30/15/15/3	480
Закуски из мяса			
Сало соленое с прослойкой и сибирской горчицей	427	100/20/3	160
Студень из телячих ножек с домашней горчицей	392	100/10/3	270
Куриный рулет с абрикосовым конфи	329	150/50/30/5	280
Буженина, запеченная в прованских травах с корнишонами	471	100/50/30/10/3	475
Пряный террин из свинины с маринованным перцем и маслинами	412	150/30/3	415
Мясное ассорти (куриный рулет, буженина, язык теленка, горчица, хрен, корнишоны, зелень)	397	175/15/15/15/5	450
Закуски из овощей			
Брынза домашняя с зеленым соусом «Песто»	287	100/30/15	195
Перечная сальса	187	1/100	150
Капуста квашеная с брусникой	128	100	150
Малосольные огурчики с молодым картофелем и зеленым луком	112	100/75/5	170
Овощной эдем с букетом пряных трав и брынзой	338	300/20/5	295
Разносолы домашние (соленые помидоры, огурцы маринованные, капуста квашеная, папоротник)	162	160/75/75/100/10	285
Баклажаны с сырno-ореховым муссом	185	185/5	280
Сырная тарелка (сыр «Тильзит», сыр «Ламбер», сыр «Пармезан», грецкий орех, виноград)	367	150/15/10/2	450
Маслины с косточкой	59	50	75
Салаты			
Салат «Парфе» из кальмара с розовыми креветками (кальмар, яйцо, огурец, яблоко, креветки)	264	210/3	350
Салат коктейль из розовых креветок с зелеными яблоками и коньячным соусом	367	150/5	275
Салат «Под шубой» классический	267	200/3	220
Салат зелёный, с норвежской сёмгой малой соли и кальмаром (соус с бальзамиком)	176	150/3	280
Салат «Оливье» по традиционному рецепту	367	200/3	280
Салат «Мясной Модерн» (куриное филе, буженина, язык телячий, сельдерей, яйцо, лист салата, грецкий орех, соус сливочный «Прованс»)	403	150/3	270
Салат с курицей гриль и миндальными хлопьями (куриное филе на гриле, огурец, кунжут, лист салата, ореховые лепестки)	322	150/3	255
Салат «Цезарь» с индейкой (индейка, томаты черри, капуста пекинская, лист салата, сыр «Пармезан», соус «Цезарь»)	397	200	350
Салат «Чафан»	412	200/5	290
Слоеный мясной салат с гранатом (говядина отварная, морковь, лук зеленый, шампиньоны жареные, яйцо, гранат, сливочный соус «Провансаль»)	387	150/3	280
Овощной салат с оливками «Греко» и сыром «Фета»	286	250	330
Горячие закуски			

Драники картофельные с икрой лосося	428	100/15/2	240
Драники картофельные с белыми грибами	463	100/30/2	200
Драники с кабачком цуккини и сметаной	247	100/30/2	295
Пшеничный креп с муксуном, луком-порей и сливочным соусом	307	60/30/3	240
Жульен из птицы в слоёке	398	85/10	200
Жульен из птицы (в кокотнице)	398	1/100	240
Жульен в картофеле (язык, сливки, сыр)	456	80/50/30/2	310
Жульен из свежих шампиньонов	388	1/100	260
Жульен из телячьего языка	407	1/110	295
Жульен из кальмаров и креветок	412	1/100	340
Гречишный креп с потрошками и белыми грибами	386	150/20/25	240
Брошет из птицы на бамбуковой шпажке	304	75/10	180
Колбаски куриные	397	200	298
Крыло цыпленка с кедровыми орешками на запечённом яблоке	364	100/50/20/2	185
Кнели из индейки	288	70/3	210
Ножка цесарки, начинённая шампиньонами и рисом с соусом «Томатный»	345	120/30/5	240
Горячие блюда из рыбы			
Щучьи котлетки с грибным соусом	389	100/50/1	298
Кнели из муксуна	274	120/3	440
Муксун жареный с запечённым сладким перцем и луком-порей (с соусом «Бешамель»)	308	100/30/10/50/3	530
Горячие блюда из мяса и птицы			
Куриный кебаб на гриле с соусом «Томатный»	267	120/30/2	220
Кнели куриные с соусом из белых грибов	312	150/50/5	320
Куриное филе с эстрагоном в миндале, на запеченном ананасе	342	150/80/30/2	385
Свиной филей (вырезка) в горчице-медовом маринаде на гриле	412	80/20/5	265
Шашлык из свинины с соусом «Барбекю»	407	100/30/4	285
Антрекот из свинины на косточке	484	100	298
Свинина (шея) запечённая с сыром и брусникой (с брусничным соусом)	412	120/30/3	395
Свинина жареная с розмарином	487	150/30/3	420
Говяжья колбаса на гриле	412	200	398
Телячья вырезка на гриле	287	75/10	360
Мясные деликатесы на гриле (шашлык из свинины, куриное бедро, колбаска из говядины, куриные колбаски; с зёрнами граната)	432	700/100/50/20	1700
Блюда банкетного исполнения			
Щука, фаршированная грибами и кедровым орехом	359	1 кг/70/40/25/10	2000
Сиг, запеченный целиком, с золотым ризотто со спаржей в соусе с белым вином	396	1 кг/200/100/50/10	3250
Шпигованная свиная шея	418	1 кг/20	2400
Гарнир			
Ассорти из овощей гриль	158	150	150
Цветная капуста в сливках	234	150	150
Картофель запечённый до золотистой корочки	229	150	90
Картофель жареный с розмарином	256	120	120
Отварной картофель	124	100	90
Картофельный гратен	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
Напитки			
Морс брусничный	110	1 л	200
Сок (в ассортименте)	146	1 л	200
Вода «Ледяная жемчужина»	28	0,5 л	90

Вода «Хан-Куль»	27	1 л	70
Десерты			
Пирог с брусникой	412	кг	800
Пирог черёмуховый	465	кг	900
Пирог творожный	407	кг	800
Пирог с муксуном	407	кг	1700
Пирог с камчатским лососем	456	кг	1300
Десерт «Европа»	456	1/125	180
Чиз кейк в ассортименте с топингом и свежей мятой	423	87	220
Мартинка с фруктовым желе	189	180	280
Корзинка с ягодами	234	35 гр	160
Ассорти из мини-пирожных	387	3 шт	150
Тирамису	498	100	280
Фрукты			
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