



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
Холодные закуски и салаты			
Закуски из рыбы			
Тарталетка с икрой	127	30	140
Блинчики с икрой лосося	167	40/30/10/1	400
Блинчики с авокадо и креветками	154	120/15/30/1	270
Блинчики с семгой и сливочным муссом	189	40/1	220
Муксун собственного посола с отварным картофелем	224	150/50/3	680
Сугудай из северного муксуна	198	150/30/10/2	650
Сугудай из нельмы	201	1/200	1650
Семга слабой соли с творожным сыром	388	150/50/15/2	985
Рыбное ассорти (муксун соленый, лосось холодного копчения, семга слабой соли)	357	150/30/15/15/3	900
Рыбное ассорти (нельма малой соли, лосось холодного копчения, семга слабой соли)	363	150/35/15/15/3	1320
«Енисейская» нельма с дольками лимона и икорным маслом	223	150/30/15/2	1300
Закуски из мяса			
Мясная тарелка из деликатесов собственного приготовления (куриный рулет, буженина, язык телянка, ростбиф)	397	250/30/2	870
Ростбиф с сыром «Пармезан» и ягодным соусом	403	150/30/10/3	795
Телячий язык с томатами черри	287	100/20/10/5	440
Буженина, запеченная в прованских травах с корнишонами	471	150/50/30/10/3	505
Закуски из овощей			
Тарелка с зеленью (кинза, петрушка, лук зеленый, базилик, укроп)	68	150	320
Роллы из перечной сальсы с сыром и орехами (фаршированные рулетики из перца с сыром)	212	185/10/5	310
Баклажаны с сырно-ореховым муссом	185	185/5	290
Свежие томаты с сыром «Моцарелла» и соусом «Зеленый Песто»	268	250/20/5	450
«Овощной Эдем» с букетом пряных трав и брынзой	338	300/20/5	325
Грузди соленые со сметаной	211	100/50/3	-
Малосольные огурчики с молодым картофелем и зеленым луком	193	150/100/30/5	295
Сырная тарелка из европейских сыров с орехом и малиновым муле	408	200/30/50/2	1160
Маслины с косточкой	59	50	90
Лимон	43	100	45
Оливки	65	50	90
Салаты			
Мильфей из мяса камчатского краба с авокадо и зеленым соусом «Песто»	389	170/3	600
Салат «Цезарь» с тигровыми креветками	366	200/3	790
Салат с рукколой и тигровыми креветками (тигровые креветки, гребешок, перепелиное яйцо, соус «Бальзамик» и «Песто», болгарский перец, огурец, кедровый орех)	353	200/3	700
Микс из морепродуктов с семгой на овощной подушке (морской гребешок, лосось, креветки тигровые, осьминог)	505	200/3	990
Салат «Оливье» с мясом краба и креветками	395	200/5	520
Салат с жареной говядиной и ореховым соусом (ростбиф маринованный жареный, редис, сыр «Пармезан», огурец, лист салата, помидор, соус из грецких орехов)	324	220/5	540
Мясной салат с шампиньонами и маринованными овощами (телятина, шампиньоны, морковь, сельдерей, баклажан, перец болгарский, заправка «Цезарь»)	392	200/5	455
Салат с кунжутной телятиной и овощами по-тайски (телятина маринованная, морковь, цукини, баклажан, фасоль стручковая, перец болгарский, заправка с соком лимона)	362	260/2	400
Салат с маринованной телятиной и перечной сальсой (телятина, томаты черри, перец болгарский маринованный)	312	240/3	550
Салат с медальонами из телятины и томатами черри	289	250/3	580
Салат зелёный из авокадо с кедровым орехом и бальзамическим соусом	225	200/5	375
Горячие закуски			
Шашлык из семги	387	75/15	440
Тигровые креветки, приготовленные на гриле с соусом «Зеленый Песто»	347	100/30/20/10	795
Котлетка из лосося с соусом «Песто»	356	80/20/10/10	470
Пшеничный креп с мясом птицы и белыми грибами	326	150/20/25	250
Мини-шашлычок с телятиной и гранатовым соусом	378	70/30/3	400
Кнели куриные с соусом из белых грибов	392	150/50/5	330
Медальоны из баклажанов с белыми грибами и соусом «Пармезан»	414	185/5/3	370
Язык телянка на гриле с овощным тар-таром	388	100/80/3	700
Горячие блюда из рыбы			

Муксун жареный до золотистой корочки	387	170/50/30/15/3	775
Стейк из сёмги на гриле	467	100/30/1	640
Нельма «Енисейская» с розмарином и дуэтом из соусов	388	100/30/30/10/5	998
Форель жареная с шампиньонами в сметанном соусе	386	100/30/3	600
Горячие блюда из мяса			
Филе миньон с картофельным gratenem	524	180/100/50/5	982
Ростбиф из вырезки телянка с можжевельной ягодой и тимьяном	336	180/120/50/3	920
Стейк из телятины на подушке из салата со свежей капусты и мясным соусом «Жуль»	487	180/50/50/30/10/5	1290
Мясное ассорти на гриле (медальон из телятины, свинина на кости, колбаса куриная, бедро куриное, каре ягненка)	482	600/50/10	2450
Мясное ассорти на гриле без свинины (медальон из телятины, колбаски куриные, бедро цыпленка, каре ягненка)	415	650/50/50/10	2200
Ягненок на косточке с брусничным соусом	364	120/30/1	1100
Вырезка телянка в сливочном соусе	389	150/50/2	850
Медальоны из говядины в беконе с гранатовым соусом	402	150/30/3	820
Горячие блюда из птицы			
Утиное филе в медово-ягодном маринаде с бланшированной грушей и малиновым соусом	394	150/100/30/2	965
Филе индейки жареное на гриле с кисло-сладким соусом и печеным яблоком	385	180/220/50/15/10	760
Куриное филе с эстрагоном в миндале на запеченном ананасе	342	150/80/30/2	395
Гарниры			
Ассорти из овощей гриль	158	150	155
Цветная капуста в сливках	234	150	155
Цветная капуста с сыром	385	150	125
Папоротник жареный	213	150	180
Гречневая каша с белыми грибами	229	150	155
Картофель запечённый до золотистой корочки	312	150	92
Картофель жареный с беконом	356	150	155
Картофель жареный с розмарином	321	120	125
Белый рис с маслом	227	150	105
Отварной картофель	124	100	92
Картофельный graten	267	120	125
Картофель фри	374	100	110
Картофельное пюре	166	100	95
Припущенные овощи	124	180	160
Картофель «Шато»	117	100	100
Напитки			
Морс брусничный	110	1 л	200
Сок (в ассортименте), Тетрапак	146	1 л	270
Вода «Виттель», стекло	34	0,5 л	140
Вода «Ледяная жемчужина», стекло (негазированная)	28	0,5 л	100
Вода «Хан-Куль»	27	1 л	70
Вода «Нарзан», стекло (газированная)	21	0,5 л	130
Вода «Перрье», стекло	27	0,33 л	145
Блюда банкетного исполнения			
Форель запеченная на зеркалах с томатами	378	1 кг/100/20/10	5550
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	2950
Окорок запеченный с молодыми овощами и травами	412	1 кг/500г/150/200/150/50 г	3150
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	40000
Ножка барашка, маринованная в можжевельнике, фламбированная коньяком (Декорируется свежими томатами; подается с 2 видами соусов: «Жуль» и «Брусничный»)	412	1кг/400/200/30	4300
Ножка барашка, запеченная с розмарином и клюквенным соусом	408	1 кг/400/200/300/10	4600
Десерты			
Шоколадная чашка с английским кремом	238	1 шт/15	125
Нежный сливочный десерт с клубникой	398	110/10/10	280
Мон Макарон (шоколадный, клубничный, апельсиновый)	224	38 гр	80
Меренга со свежими ягодами	238	1/50	290
Десерт с йогуртом «Лесные ягоды»	396	100/1	390
Лаймовое суфле с малиной и мятой	288	150	400

Шоколадный мусс	398	120/5	235
Панакота	473	100/30/5	385
Вафельные рожки с творожным кремом и клубникой	375	150	385
Ягодный декор	87	125 гр	800
Шоколадный фонтан	435	2 кг	5000
Шоколадный фонтан	435	5 кг	7000
Хлеб			
Хлебная корзина из домашнего хлеба	567	12 кус	100
Сырный шарик	188	1 шт	35
Фрукты			
Мандарины	78	100	50
Апельсины	69	100	50
Бананы	107	100	50
Груша	82	100	52
Виноград	94	100	60
Киви	88	100	55
Яблоко	67	100	45
Ананас	88	100	72
Клубника свежая	79	100	360
Черешня		100	65
Нектарин		100	65