



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			
Таргалетка с икрой	117	30	140
Брускетта со сливочным маслом и икрой лосося	167	50	258
Сельдь с картофелем и луком	168	100/100/30/3	220
Рыбное ассорти (муксун соленый, лосось камчатский х/к, сельдь малой соли)	357	150/30/15/15/3	500
Закуски из мяса			
Сало соленое с прослойкой и сибирской горчицей	427	100/20/3	198
Куриный рулет с абрикосовым конфи	329	150/50/30/5	295
Буженина, запеченная в прованских травах с корнишонами	471	100/50/30/10/3	500
Мясное ассорти (куриный рулет, буженина, язык телянка, горчица, хрен, корнишоны, зелень)	397	175/15/15/15/5	490
Закуски из овощей			
Брынза домашняя с зеленым соусом «Песто»	287	100/30/15	210
Капуста квашеная с брусникой	128	100	150
Малосольные огурчики с молодым картофелем и зеленым луком	112	100/75/5	175
Овощной эдем с букетом пряных трав и брынзой	338	300/20/5	320
Разносолы домашние (соленые помидоры, огурцы маринованные, капуста квашеная, папоротник)	162	160/75/75/100/10	315
Баклажаны с сырно-ореховым муссом	185	185/5	289
Сырная тарелка (сыр «Тильзит», сыр «Ламбер», сыр «Пармезан», грецкий орех, виноград)	367	150/15/10/2	455
Маслины с косточкой	59	50	90
Оливки	65	50	90
Салаты			
Салат «Парфе» из кальмара с розовыми креветками (кальмар, яйцо, огурец, яблоко, креветки)	264	210/3	360
Салат коктейль из розовых креветок с зелеными яблоками и коньячным соусом	367	150/5	330
Салат «Под шубой» классический	267	200/3	225
Салат зелёный, с норвежской сёмгой малой соли и кальмаром (соус с бальзамиком)	176	150/3	305
Салат «Оливье» по традиционному рецепту	367	200/3	285
Салат «Мясной Модерн» (куриное филе, буженина, язык телячий, сельдерей, яйцо, лист салата, грецкий орех, соус сливочный «Прованс»)	403	150/3	280
Салат с курицей гриль и миндальными хлопьями (куриное филе на гриле, огурец, кунжут, лист салата, ореховые лепестки)	322	150/3	265
Салат «Цезарь» с курицей (курица, томаты черри, капуста пекинская, лист салата, сыр «Пармезан», соус «Цезарь»)	397	200	360
Салат «Цезарь» с индейкой (индейка, томаты черри, капуста пекинская, лист салата, сыр «Пармезан», соус «Цезарь»)	397	200	375
Салат «Чафан»	412	200/5	295
Слоеный мясной салат с гранатом (говядина отварная, морковь, лук зеленый, шампиньоны жареные, яйцо, гранат, сливочный соус «Провансаль»)	387	150/3	290
Овощной салат с оливками «Греко» и сыром «Фета»	286	250	335
Горячие закуски			
Драники картофельные с икрой лосося	428	100/15/2	250
Драники картофельные с белыми грибами	463	100/30/2	210
Пшеничный креп с муксуном, луком-порей и сливочным соусом	307	60/30/3	275
Жульен из птицы (в кокотнице)	398	1/100	250
Жульен из телячьего языка	407	1/110	300

Жульен из кальмаров и креветок	412	1/100	350
Брошет из птицы на бамбуковой шпажке	304	75/10	185
Колбаски куриные	397	200	340
Кнели из индейки	288	70/3	220
Горячие блюда из рыбы			
Щучьи котлетки с грибным соусом	389	100/50/1	300
Лосось в сливочном соусе со шпинатом	274	120/40	370
Муксун жареный с запечённым сладким перцем и луком-порей (с соусом «Бешамель»)	308	100/30/10/50/3	540
Горячие блюда из мяса и птицы			
Куриный кебаб на гриле с соусом «Томатный»	267	120/30/2	230
Кнели куриные с соусом из белых грибов	312	150/50/5	330
Куриное филе с эстрагоном в миндале, на запеченном ананасе	342	150/80/30/2	390
Свиной филей (вырезка) в горчишно-медовом маринаде на гриле	412	80/20/5	275
Шашлык из свинины с соусом «Барбекю»	407	100/30/4	290
Антрекот из свинины на косточке	484	100	300
Свинина (шея) запечённая с сыром и брусникой (с брусничным соусом)	412	120/30/3	400
Говяжья колбаса на гриле	412	200	470
Телячья вырезка на гриле	287	75/10	380
Мясные деликатесы на гриле (шашлык из свинины, куриное бедро, колбаска из говядины, куриные колбаски; с зёрнами граната)	432	700/100/50/20	1850
Гарнир			
Ассорти из овощей гриль	158	150	155
Цветная капуста в сливках	234	150	155
Картофель запечённый до золотистой корочки	229	150	92
Картофель жареный с розмарином	256	120	125
Отварной картофель	124	100	92
Картофельный гратен	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)	146	1 л	270
Вода «Ледяная жемчужина»	28	0,5 л	100
Вода «Хан-Куль»	27	1 л	70
Вода «Аква Минерале»		0,5 л	80
Блюда банкетного исполнения			
Щука, фаршированная (маринованная в имбирном соусе с кунжутом) с томатами черри, маслинами и лимоном	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	3800
Шпигованная свиная шея	418	1 кг/20	2450
Десерты			
Пирог с брусникой	412	кг	900
Пирог черёмуховый	465	кг	900
Пирог творожный	407	кг	900
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	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
Черешня		100	72
Персик		100	55
Персик инжирный		100	65
Слива		100	40
Нектарин		100	45
Абрикос		100	40
Ананас		100	72
Арбуз		100	10
Дыня		100	20
Голубика		100	800
Ежевика		100	800
Малина		100	800
Красная смородина		100	800
Физалис		100	800