



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

### Пример свадебного меню на 10 персон

Наименование	Выход	Стоимость, руб.	Кол-во	Сумма, руб.
<b>Холодные закуски и салаты</b>				
Мясная тарелка из деликатесов собственного приготовления (куриный рулет, буженина, язык телянка, телятина в беконе)	250/30/2	640	4	2560
Рыбное ассорти (муксун соленый, лосось холодного копчения, семга слабой соли)	150/30/15/15/3	580	4	2320
Баклажаны с сырно-ореховым муссом	185/5	280	4	1120
Каннеллони из языка телянка в омлете	200/10	320	2	640
Салат «Чафан»	200/5	290	3	870
Салат с кунжутной телятиной и овощами по-тайски (телятина маринованная, морковь, цукини, баклажан, фасоль стручковая, перец болгарский) 362 ккал	260/2	375	3	1125
Салат «Парфе» из кальмара с розовыми креветками (кальмар, яйцо, свежий огурец, яблоко, креветки) 264 ккал	210/3	250	4	1000
<b>Горячие закуски</b>				
Крыло цыпленка с кедровыми орешками на запечённом яблоке 364 ккал	100/50/20/2	185	10	1850
<b>Горячие блюда</b>				
Свинина, жаренная с розмарином	150/30/3	420	3	1260
Баклажаны с сырно-ореховым муссом	150/80/30/2	385	4	1540
Муксун жареный до золотистой корочки с соусом	150/50/20/15	450	3	1350
Картофель запечённый до золотистой корочки 229 ккал	150	90	5	450
Ассорти из овощей гриль 158 ккал	150	150	5	750
<b>Десерты</b>				
Каравай	1 кг	350	по желанию	
Торт свадебный	1 кг	1000	по желанию	
Хлебная корзина (4 вида хлеба)		100	3	300
<b>Фрукты</b>				
Мандарин	100 гр	45	5	225
Груша	100 гр	48	5	240
Киви	100 гр	45	5	225
Виноград	100 гр	55	5	275
<b>Напитки</b>				
Морс брусничный	1 л	200	10	2000
Вода «Ледяная жемчужина»	0,5 л	90	4	360
Водка «Мягков», Россия, 40%, 50мл/ 500мл	0,5 л	800	2	1600
Вино «Soletto», Солето, белое/красное п/сладкое 9%-13%, 150/750мл	0,75 л	850	2	1700
Чай «Английский завтрак», на чашку				
<b>Итого</b>				<b>23760</b>