



**ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ**  
**КОФЕ-БРЕЙКИ**



# ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

## СЫРНЫЕ И ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ

Пармезан	1/50г	150
Моцарелла	1/50г	140
Качетта	1/50г	150
Сыр с благородной плесенью	1/50г	150
Мини-салат греческий на шпажке	1/40	60
Камамбер с грецким орехом и виноградом	1/30г	150
Мини-Капрезе	1/30г	60
Тапас с печеной свеклой и мягким сыром	1/50г	50
Пикантная Фета с греческой маслиной	1/20г	45
Тапас с печеным баклажаном и сладким перцем	1/50г	60
Мини-сэндвич с сыром	1/40г	40

## ХОЛОДНЫЕ РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ И КАНАПЕ

Семга с сырным кремом	1/30г	120
Крутон из белого хлеба с малосоленой семгой и греческой маслиной	1/30г	120
Тигровая креветка в темпуре с цитрусовым соусом	1/30г	110
Мини-брускетта с тигровой креветкой	1/50г	150
Сельдь пряного посола на бородинском хлебе с клюквой	1/40г	70
Панкейк с лососем и сырным кремом	1/25г	110
Ржаной тост с байкальской рыбой и маринованным луком	1/30г	80
Мини-круассан с лососем и сливочным кремом	1/45г	150
Мини-сэндвич с лососем и сливочным сыром	1/40г	70

## ХОЛОДНЫЕ МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ И КАНАПЕ

Сырокопченый окорок с анисовой грушей	1/30г	215
Мини-шпажка с куриным филе, пряной грушей и голубым сыром	1/35г	80
Тапас с куриным паштетом	1/40г	75
Утиное маigre с рукколой	1/20г	215
Канapé с сервелатом и свежим огурцом	1/30г	75
Канapé с беконом и помидором черри	1/30г	80
Канapé с ветчиной и свежим огурцом	1/30г	65
Канapé с языком и маринованным огурцом	1/30г	90
Куриный рулет в кунжутных семечках	1/30г	60
Буженина с сыром пармезан и помидором черри	1/30г	100
Мини-круассан с ветчиной и маринованным огурцом	1/50г	80
Профитроли с салатом «Оливье»	1/50г	50
Мини-сэндвич с ветчиной и сыром	1/40г	50
Мини-сэндвич с курицей и сливочным сыром	1/40г	50



## ГОРЯЧЕЕ

Лосось на гриле	1/50г	270
Сиг на гриле	1/50г	240
Креветка тигровая на гриле	1/35г	260
Запеченная свиная шея	1/50г	130
Подкопченный английский ростбиф	1/50г	250
Куриное филе на гриле	1/50г	110
Мидии запеченные в сливочном сырном суфле	1/50г	95



# КОФЕ-БРЕЙКИ

## ПРИВЕТСТВЕННЫЙ

**150**

Станция с круассанами

1/50г

Чай

100мл

Свежесваренный кофе

100мл

Минеральная вода

0,5л

Молоко/лимон

## ВЫПЕЧКА

Пирожки с мясом	1/50г	50
Пирожки с груздями	1/50г	60
Пирожки с капустой	1/50г	50
Пирожки с картофелем	1/50г	50
Пирожки с брусникой и яблоком	1/50г	55
Мини-растегай с байкальской рыбой	1/50г	60
Мини-растегай с лососем	1/50г	80
Круассан с шоколадом	1/50г	60
Круассан с клубничным джемом	1/50г	60

## СЛАДКОЕ

Тирамису	1/40г	50
Эклер	1/50г	55
Торт черемуховый	1/50г	60
Торт медовый	1/50г	60
Торт шоколадный	1/50г	60
Маффины	1/60г	60
Трюфель классический	1/15г	40
Мусс три шоколада	1/50г	60
Мини-чизкейк	1/50г	80
Профитроли с кремом белый шоколад	1/40г	40
Ассорти фруктовое	1кг	640



## ВКУСНЫЕ ТРАДИЦИИ

**200**

Сэндвич в ассортименте (с курицей, с ветчиной, сыром)

1/40г

Эклер

1/50г

Чай

100мл

Свежесваренный кофе

100мл

Минеральная вода

0,5л

Молоко/лимон



### ЗАРЯД ЭНЕРГИИ

**250**

Канapé с беконом и помидором черри	1/30г
Пирожок с капустой	1/50г
Торт шоколадный	1/50г
Чай	100мл
Свежесваренный кофе	100мл
Минеральная вода	0,5л
Молоко/лимон	

### МЕЖДУНАРОДНОЕ ПРИВЕТСТВИЕ

**250**

Мини-круассан с ветчиной и маринованным огурцом	1/50г
Тапас с печеной свеклой и мягким сыром	1/50г
Профитроль с кремом белый шоколад	1/40г
Чай	100мл
Свежесваренный кофе	100мл
Минеральная вода	0,5л
Молоко/лимон	

### РУССКОЕ ГОСТЕПРИИМСТВО

**290**

Канapé с языком и маринованным огурцом	1/30г
Пирожок с капустой	1/55г
Пирожное черемуховое	1/50г
Чай	100мл
Свежесваренный кофе	100мл
Минеральная вода	0,5л
Молоко/лимон	



### ФРАНЦУЗСКИЕ ТРАДИЦИИ

**340**

Крутон из белого хлеба с малосольной семгой и греческой маслиной	1/30г
Мини-шпажка с куриным филе, пряной грушей и голубым сыром	1/35г
Мусс три шоколада	1/50г
Чай	100мл
Свежесваренный кофе	100мл
Минеральная вода	0,5л
Молоко/лимон	

# ОБЕДЫ

## СЕТ ВЕГЕТАРИАНСКИЙ

600

### Шанти

Салат с запечённой свеклой и сливочным кремом

120г

### Суп овощной минestrone

Классический итальянский овощной суп

250г

### Хрустящие баклажаны в азиатском соусе

120г

### Цукини гриль

150г

### Хлебная корзина

90г

### Груша припущенная в анисовом сиропе с малиновым соусом

80г

### Чай/кофе/морс/вода на выбор

200мл  
500мл

## СЕТ ФИТНЕС

650

### Салат с булгуром

Свежие овощи, булгур, лимонная заправка, лист салата

120г

### Суп овощной минestrone

Классический итальянский овощной суп

250г

### Куриные биточки

120г

### Цукини гриль

150г

### Хлебная корзина

90г

### Груша припущенная в анисовом сиропе с малиновым соусом

80г

### Чай/кофе/морс/вода на выбор

200мл  
500мл



## СЕТ РЫБА

650

### Вега

Салат с малосольной кетой, овощами и хрустящим картофелем

120г

### Биточки из щуки

Нежный фарш из байкальской щуки с соусом Тар-тар

120г

### Картофель запеченный с травами

150г

### Хлебная корзина

90г

### Медовый торт/Черемуховый торт

55г

### Чай/кофе/морс/вода на выбор

200мл  
500мл

## СЕТ МЯСО

700

### Червак

Салат с говядиной, маринованным луком, томатами черри  
Заправлен жгучим соусом

120г

### Бефстроганов с грибами в сливочном соусе

200г

### Картофельное пюре

120г

### Хлебная корзина

90г

### Черемуховый торт/Медовый торт

55г

### Чай/кофе/морс/вода на выбор

200мл  
500мл



## СЕТ КУРИЦА

600

### Салат с цыпленком

Со свежими овощами, имбирным соусом и хрустящим картофелем

120г

### Котлета по-киевски

Нежная, сочная котлета из куриного филе в хрустящей корочке и сливочным маслом

130/20г

### Пюре картофельное

120г

### Хлебная корзина

90г

### Медовый торт/Черемуховый торт

55г

200мл

500мл

### Чай/кофе/морс/вода



## СЕТ СИБИРСКИЙ

850

### Салат «Эндемик Байкала»

Салат с байкальской рыбой, запеченным картофелем, помидорами черри

120г

### Борщ сибирский

250г

### Филе байкальской рыбы в слоеном тесте с овощами

150г

### Картофель по-сибирски с грибами

150г

### Хлебная корзина

90г

### Пирог брусничный

80г

200мл

500мл

### Чай/кофе/морс/вода

## СЕТ ЛЮКС

900

### Азиатский салат с говядиной

Салат с запеченным филе говядины, жареными грибами свежими овощами и соево-кунжутной заправкой

120г

### Суп Юшка Байкальская

Наваристый рыбный бульон с картофелем луком и филе байкальской рыбы

260г

### Бифштекс с яйцом

130/30г

### Картофель запеченный

150г

### Хлебная корзина

90г

### Медовый торт/Черемуховый торт

55г

200мл

500мл

### Чай/кофе/морс/вода



## СЕТ СЫТНЫЙ

800

### Оливье с говядиной

150г

### Солянка мясная домашняя

250г

### Отбивная из свинины с соусом из свежих томатов

140г

### Картофель по-сибирски

150г

### Хлебная корзина

90г

### Медовый торт/Черемуховый торт

55г

200мл

500мл

### Чай/кофе/морс/вода

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<b>Соленые грузди с домашней сметаной</b> Экологически чистые грибы, привезенные из байкальской тайги	100/30	<b>490</b>
<b>Соленья домашние</b> Огурцы, помидоры, домашнего посола, маринованная капуста, лук, зелень	300/2	<b>270</b>
<b>Тарелка свежих овощей</b> Огурец, помидор, редис, перец болгарский, зелень	220/5	<b>210</b>
<b>Цукини с творожным кремом</b> Витки баклажанов со сливочным сыром и сладким болгарским перцем, присыпанные ароматными семечками кунжута	180	<b>270</b>
<b>Пикантные рулетики</b> Пикантная сырная паста с чесноком и томатами Черри, закрученная в пластики обжаренных баклажанов	200/15	<b>310</b>
<b>Сибирская закуска к водке</b> Квашенная капуста, помидоры, огурцы, грузди, сало копченое, холодец из утки	300/60/ /80/80	<b>610</b>
<b>Тарелка сезонных фруктов</b> Апельсин, грейпфрут, яблоко, ананас, киви, груша, виноград	500	<b>340</b>
<b>Сырный сет</b> Дорблю, качотта, пармезан, моцарелла, виноград	180	<b>690</b>
<b>Моцарелла с вяленными томатами</b> Лёгкая закуска, включающая в себя вяленые помидоры, моцареллу и нежный сливочный крем	200/5	<b>470</b>
<b>Ассорти рыбное</b> Два вида байкальской рыбы, семга слабой соли	170	<b>710</b>
<b>Дуэт байкальского деликатеса</b> Сиг, омულъ слабого посола, икра омулевая, лук маринованный, зелень	140\20	<b>570</b>
<b>Рулеты слабосоленого лосося</b> со сливочным кремом и свежим огурцом	180/10	<b>690</b>
<b>Мясное ассорти</b> буженина из свинины, ростбиф из говядины, сальтисон, рулет из курицы; хрен, горчица	200	<b>570</b>
<b>Ростбиф с соусом Тоннато</b> Филе телятины запечённое с ароматными травами и горчицей подается с соусом на основе тунца	120/40	<b>470</b>
<b>Подкопчённый говяжий язык</b> Подаётся с горчичным соусом и маринованным огурцом	120	<b>370</b>

## САЛАТЫ

<b>Греческий салат</b> Классический салат, на основе свежих овощей, сыра Фета и маслин. Заправлен оливковым маслом, соком лимона, с добавлением бальзамического уксуса	220/2	<b>290</b>
<b>Нисуаз с тигровыми креветками</b> Легкий салат с тигровыми креветками, перцем болгарским, картофельными дольками, яйцом перепелиным, заправлен соусом Тоннато	240/2	<b>540</b>
<b>Салат с куриным филе, грушей и сыром с голубой плесенью</b> Нежное куриное филе в сочетании груши припущенной в анисовом сиропе и сыра с благородной плесенью, подается на подушке микс салата. Заправлен медово-горчичным соусом	220/2	<b>340</b>
<b>Тайский теплый салат с говядиной</b> Маринованная говядина с добавлением азиатских пряностей, хрустящими овощами, зеленью, свежими шампиньонами	220/2	<b>340</b>
<b>Мясной салат</b> из трех видов мяса: птицы, говядины и языка с соусом из анчоусов и маринованными огурцами	200	<b>420</b>
<b>Салат с ростбифом и вяленными томатами</b> Салат с ростбифом, вяленными томатами и яйцом Пашот под соусом «Vinaigrette»	220/2	<b>440</b>
<b>Хрустящие баклажаны в азиатском соусе</b> Азиатский теплый салат с баклажанами, томатами и соусом сладкий чили	200	<b>270</b>
<b>Домашний Оливье с языком и курицей</b> Этот салат – творение французского повара Оливье, который в 1860 году открыл престижный ресторан «Эрмитаж» в Москве. Современная версия значительно отличается от оригинала, но это не уменьшает народной любви к этому салату	220/2	<b>340</b>
<b>Сельдь под шубой</b> Салат, приготовленный в русских традициях с пряным филе сельди, репчатый лук и отварными овощами, прослоен соусом «Mayonnaise»	240	<b>250</b>
<b>Салат с подкопчённым цыпленком</b> Копченая куриная грудка со свежим огурцом, помидорами, отварной морковью, пассированным луком, перепелиным яйцом и хрустящим картофелем пай	220	<b>290</b>
<b>Салат Европа</b> Филе семги пряного посола в сочетании свежих овощей заправленный соусом «Mayonnaise» в дополнении хрустящего картофеля Пай	220	<b>420</b>
<b>Салат Филадельфия</b> Отварные кальмары, семга слабосоленая с нежным сливочным сыром, свежие огурцы, заправленные сливочным соусом	200	<b>440</b>
<b>Швейцарский</b> Обжаренные свежие шампиньоны, буженина, бекон, свежие помидоры, сыр пармезан заправленные соусом «Mayonnaise»	200	<b>340</b>

## БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА МУЧНАЯ КУЛИНАРИЯ

Каравай	500
Курник	1200
Пирог Мясной	1200
Пирог Рыбный	1600
Пирог Брусничный	800



## БАНКЕТНЫЕ ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА

Сиг фаршированный	1000/30	2500
Щука по-крестьянски фаршированная щука с овощами и таежными грибами	1000/30	2000
Куриный галантин Куручка фаршированная ,душистым сладким болгарским перцем, говяжьим отварным языком и свежими шампиньонами	700/40	1700

## ГОРЯЧЕЕ

Ножка барана Мясо, шпигованное морковью и зубчиками чеснока маринованная в восточных специях. Подается с овощами	1000/ /300/ /200	4200
Шейка свинья Шпигованная овощами, запеченная с ароматными приправами, со сливочным соусом из белых грибов в качестве гарнира картофель запеченный	1000/ /300/ /100	2300
Лопатка домашней свинины фламбе Шпигованная овощами, запеченная с ароматными приправами, гарнир овощи фри	1000/ /300	2400
Английский ростбиф с ягодным соусом Запеченная вырезка говядины с вишневым соусом и цуккини на гриле	700/ /300/ /100	3900
Мясное ассорти с гриля Филе фермерского цыпленка, домашняя свинина, медальоны из телятины, овощи фри	700/ /300/ /100	2350
Дует норвежского лосося и байкальского муксуна Стейки, обжаренные на гриле, подаются со сливочным соусом и соусом из таежных грибов, в качестве гарнира: картофель Айдахо	500/ /300/ /100	3200
Иркутский деликатес Филе байкальской рыбы с запечённым картофелем и сливочным соусом	150/ 150/ /50	850

## ГАРНИРЫ

Овощи на гриле или фри	200/5	190
Отварной картофель	200/5	110
Картофель Айдахо	200/5	140





РОССИЯ, г. ИРКУТСК, ул. БАЙКАЛЬСКАЯ, 69

тел.: +7 (3952) 79-25-44

[WWW.BAIKAL-VISA.RU](http://WWW.BAIKAL-VISA.RU) [EUROPEHOTEL.RU](http://EUROPEHOTEL.RU)

**BV**  
BAIKAL  
VISA  
ASSOCIATION

 [EVROPA\\_RESTORAN](https://www.instagram.com/EUROPA_RESTORAN)