

ЕВРАЗИЯ

РЕСТОРАН & БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ



ea48.ru



+7 (4742) 27-15-33



г. Липецк, ул. Ленина д. 11

ФУРШЕТНЫЙ СТОЛ

	выход на чел.	цена
Свекольные лепестки с творожным сыром и фисташками	40 гр	120.-
Канапе с манго и сыром камамбер	20 гр	140.-
Канапе с моцареллой, томатами черри и соусом Песто	50 гр	240.-
Канапе с корнишоном, оливкой, мини кукурузой	30 гр	90.-
Рулетики из говядины с вялеными томатами	30 гр	240.-
Рулетики из форели со сливочным сыром и овощами	95 гр	240.-
Рулетики из баклажанов	60 гр	120.-
Тарталетка с муссом из форели и красной икрой	50 гр	160.-

Брускетта с пармской ветчиной	70 гр	240.-
Брускетта с томатами, каперсами и тыквенными семечками	90 гр	240.-
Брускетта с рикоттой и шампиньонами	100 гр	240.-
Брускетта с тамбовским окороком	130 гр	240.-
Брускетта с томатами и сыром Крметта	80 гр	240.-

Греческие оливки	60 гр	160.-
Корзиночка с форелью слабой соли и сыром Крметта	50 гр	190.-
Мини сендвич с ветчиной и сыром		80.-
Профитроли с печеночным паштетом		80.-
Профитроли с муссом из форели		90.-

СЛАДКИЙ СТОЛ

Шоколадный муссовый торт с шоколадной крошкой	100 гр	190.-
Канеле с малиной и творожным сыром	45 гр	120.-
Канеле с миндалем, карамелью и творожным сыром	50 гр	120.-
Шоколадный трюфель	30 гр	100.-
Торт Красный бархат	100 гр	190.-

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Отварной телячий язык с хреном	50 гр	180.-
Нежный паштет из печени цыпленка	50 гр	150.-
Ассорти из рыбы (масляная, угорь, форель, сливочное масло, икра)	40 гр	320.-
Гравлакс из форели	45 гр	180.-
Сельдь с картофелем, луком и брусникой	30/10/5 гр	140.-

Тартар из форели	50 гр	220.-
Тартар из говядины с каперсами и вялеными томатами	50 гр	220.-

Антипаста из мясных деликатесов 45 гр 240.-
(сыровяленая свиная шея, итальянский бекон панчетта, сырокопченая колбаса, свиной балык и пармская ветчина)

Рулет из куриного филе с курагой 50 гр 120.-

Буженина с овощной сальсой 50/20 гр 220.-

Свежие овощи 70 гр 90.-
(огурцы, томаты, болгарский перец, зелень)

Разносолы 40 гр 70.-
(корнишоны, квашеная капуста со свеклой, помидоры, ассорти из перцев, цветная капуста, жемчужный лук, кукуруза бэби-корн)

Маринованные шампиньоны 60 гр 120.-

Ассорти из сыров 40/10/5 гр 290.-
(пармезан, дор блю, камамбер, маасдам, мед, орехи)

САЛАТЫ

Салат оливье с куриным филе и тигровой креветкой 220 гр 460.-

Салат оливье с тамбовским окороком 220 гр 460.-

Салат оливье со слабосоленой форелью и красной икрой 200 гр 490.-

Салат с муссом из сыра фета, авокадо и свежими овощами 210 гр 520.-

Салат "Цезарь" с куриным филе 250 гр 520.-
(листья салата, томаты-черри, гренки, соус "Цезарь", сыр Пармезан)

Салат "Цезарь" с тигровыми креветками 200 гр 640.-
(листья салата, томаты-черри, гренки, соус "Цезарь", сыр Пармезан)

Салат с ростбифом 220 гр 640.-
(свежими овощами под соусом тамаринда и песто)

Салат "Мимоза" 180 гр 520.-
(с форелью, красной икрой и муссом из авокадо)

Салат с сыровяленой уткой, микс салатом и сыром камамбер 150 гр 740.-

Салат с утиной грудкой на гриле 250 гр 590.-
(виноградом, апельсином и медово-горчичным соусом)

Салат с ростбифом "Вальтер» 200 гр 690.-
(болгарским перцем, сыром крематта, гриссини и кедровым орехом)

Греческий салат с оливками и греческим сыром 200 гр 460.-

Салат "Бургомистр" с беконом, овощами и луком фри 250 гр 560.-

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жульен в песочной корзинке с форелью и креветкой	55 гр	270.-
Жульен в песочной корзинке с говяжьим языком	55 гр	220.-
Жульен в песочной корзинке с куриным филе	55 гр	170.-
Жульен в песочной корзинке с шампиньонами	55 шт	170.-
Жульен из куриного филе и шампиньонов (порционно)	80 гр	220.-
Боллы с тигровой креветкой и хрустящим картофелем	100 гр	220.-
Тигровые креветки темпура (с соусом васаби, миндальными лепестками и лаймом)	1 шт	140.-
Мидии киви под сырной корочкой с зеленью	1 шт	90.-
Блинчик с говядиной и свиной	35/40 гр	140.-
Блинчик с жульеном из куриного филе и грибов	35/40 гр	140.-

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Утиная грудка с облепиховым соусом (лимонным кремом и дольками апельсина)	140/40/40 гр	900.-
Куриное филе со шпинатом, луком порей и сливками	200/40/40 гр	550.-
Куриное филе с грибным жульеном на муссе из авокадо	110/70/50 гр	650.-
Кордон блю из куриного филе с ветчиной и сыром	190/60 гр	670.-
Говяжья вырезка с грибным жульеном и апельсином	210/60/65 гр	1350.-
Стейк стриплоин с соусом из черной смородины и луком порей	240/20 гр	1260.-
Медальоны из свиной вырезки, 2 шт (с грибным жульеном, сыром и пюре из тыквы)	130/100 гр	690.-
Форель с картофелем и шпинатом	290 гр	1050.-
Черная треска на муссе из авокадо (с картофелем бэби и хрустящим тестом фила)	100/70/60 гр	1200.-
Форель в сливочном соусе (с сыром дор блю, соленым огурцом и картофелем бэби)	100/110/50 гр	1290.-
Рулет из трески со сливочным сыром (бобами эдамаме и картофелем беби)	100/30/30 гр	670.-
Форель с овощами гриль	290 гр	1050.-
Стейк из свиной шеи (с томатами гриль, лимонным кремом и соусом Хойсин)	210/60 гр	690.-

ГАРНИРЫ

Бэби картофель со шпинатом	100 гр	220.-
Картофель фри	100 гр	190.-
Овощи гриль	100 гр	190.-

МАНГАЛ

Шашлык из свинины	100 гр	320.-
Шашлык из курицы	100 гр	290.-
Шашлык из баранины	100 гр	490.-
Шампиньоны гриль	100 гр	150.-
Люля-Кебаб из говядины	150 гр	540.-
Люля-Кебаб из курицы	150 гр	440.-
Люля-Кебаб из баранины	150 гр	690.-

ОБЩИЕ БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

**стоимость уточняется у менеджера*

Молочный поросенок
Осетр запеченный
Утка, фаршированная яблоками
Фрукты
(ананас, виноград, киви, груша, апельсин)

Хлебная корзина	200 гр	150.-
Ассорти из свежих булочек: пшеничные, ржаные с зелёным чесночным маслом		

НАПИТКИ

Лимонад Мохито / Клубника-имбирь / Манго-маракуйя	1 л	390.-
THE VODA газированная / не газированная	0,5 л	130.-
THE VODA газированная / не газированная	1 л	220.-
Сок в ассортименте	1 л	390.-
Морс ягодный (клюква, смородина)	1 л	350.-
Рич в ассортименте (кола, индиан тоник, биттер лимон)	0,3 л	190.-
Рич Кола	1 л	220.-

БАНКЕТНЫЙ АЛКОГОЛЬ

Настойка «Черная смородина»	0,5 л	1100.-
Настойка «Малина с мятой»	0,5 л	1100.-
Настойка «Брусничная»	0,5 л	1100.-
Настойка «Облепиха»	0,5 л	1100.-
Настойка «Лимончелло»	0,5 л	1100.-
Настойка «Маракуя на Джине»	0,5 л	1250.-
Водка Белая Белая Березка золото	0,5 л	1000.-
Водка Белая березка серебро	0,5 л	1000.-
Водка Белуга Нобл	0,5 л	2000.-
Коньяк ординарный 3-х летний Абрау	0,5 л	1800.-
Коньяк Ной 5*	0,5 л	1800.-
Коньяк Торрес 10 лет	0,5 л	3000.-
Коньяк Арарат 5*	0,5 л	2700.-
Виски Балантайнс Файнест	0,75 л	3300.-
Виски Дюарс Уайт Лейбл	1 л	4200.-
Виски Джек Дениелс	0,7 л	3800.-
Виски Джемесон	0,7 л	4000.-
Ром Барсело Бланко	0,7 л	2500.-
Джин Барристер Органик	0,7 л	1900.-
Сидр игристый полусладкий «Абрау-Дюрсо»	0,7 л	1300.-
Сидр игристый сухой «Абрау-Дюрсо»	0,7 л	1300.-

ВИНО

Приорат. Кло Жебрат красное сухое, Испания	750 мл	2900.-
Торес Сан Валентин Гарнача красное сухое	750 мл	1900.-
Торес Сан Валентин Перильяда полусухое, белое	750 мл	1900.-
Терре Аллегре Санджовезе красное полусладкое, Италия	750 мл	2000.-
Терре Аллегре Треббьяно Апулия белое сладкое, Италия	750 мл	2000.-
Ноузворси Шираз красное полусухое, Австралия	750 мл	2200.-
Шато Тамань Селект Руж красное	750 мл	950.-
Шато Тамань Селект Блан белое	750 мл	950.-
Вино Киндзмараули полусладкое, красное, Грузия	750 мл	1600.-
Финка Лас Морас Мальбек красное сухое, Аргентина	750 мл	1400.-
Финка Лас Морас Совиньон блан белое сухое, Аргентина	750 мл	1400.-
Абрау Эстейтс, красное сухое, Россия	750 мл	1250.-
Абрау Эстейтс, белое сухое, Россия	750 мл	1250.-

ИГРИСТЫЕ ВИНА

Проссеко Италия	750 мл	2050.-
Вино игристое Абрау Дюрсо белое, полусладкое, Россия	750 мл	1000.-
Вино игристое Абрау Дюрсо брют, Россия	750 мл	1000.-
Вино игристое Кава Нувиана Росадо брют, Испания	750 мл	3200.-
Вино игристое Кава Нувиана брют, Испания	750 мл	3200.-

УКРАШЕНИЕ ЗАЛА

Скатерть на стол молодоженов	5000.-
Цветы на стол молодоженов	5000.-
Колона с цветами	5000.-
Ваза с цветами на стол	500.-
Салфетки в цвет скатерти	100.-
Кольцо для салфеток	100.-
Комната для выездной регистрации	10000.-

ГОРКА ШАМПАНСКОГО

(игристое вино в стоимость не входит)

20 бокалов (4 бутылки)	2000.-
35 бокалов (7 бутылок)	3500.-
56 бокалов (11 бутылок)	5600.-
84 бокала (17 бутылок)	8400.-
91 бокал (19 бутылок)	9100.-
120 бокалов (24 бутылки)	12000.-
140 бокалов (28 бутылок)	14000.-



РЕГЛАМЕНТ БАНКЕТНОГО ЗАЛА

1. Предметы интерьера, стулья, столы, растения, музыкальное оборудование из зала выносятся по согласованию.
2. Вынос мебели из зала на склад с работой технического персонала - **75 000 РУБ**
3. Продление работы банкетного зала Евразии - **15 000 РУБ**
работа официантов, бармена, менеджера, тех.персонала (1 час)
4. На 20-25 гостей ресторан предоставляет 1 официанта.
5. На усмотрение заказчика, ресторан может предоставить дополнительных официантов - **3500РУБЛЕЙ / 1 ОФИЦИАНТ.**

МИНИМАЛЬНЫЙ ДЕПОЗИТ
ЗАЛА ЕВРАЗИИ - **350000 РУБЛЕЙ.**

МИНИМАЛЬНЫЙ ДЕПОЗИТ ЗАЛА
НА ВТОРОМ ЭТАЖЕ - **150 000 РУБЛЕЙ.**

