

Сеть ресторанов «Le Glamour»

Стоимость 2300руб с персоны

1. Салаты (4вида на выбор)

- **Салат «Застольный» с ветчиной** 1/80
/ветчина, картофель, яйцо, зеленый горошек, морковь, огурец, майонез, зелень/
- **Салат «Пекинский» с курой, ананасом под соусом «Шанхай»** 1/80
/ куриное филе, грибы, пекинская капуста, ананас, соус, зелень/
- **Салат со стручковой фасолью и ветчиной** 1/80
/ветчина, фасоль стручковая, паприка, кит.капуста, маслины, томаты, заправка/
- **Салат с маринованной говядиной и разноцветной паприкой** 1/80
/говядина, картофель, паприка, огурчик маринованный, заправка/
- **Салат с кальмарами и крабовым мясом** 1/80
/ кальмары, крабовое мясо, огурец, кукуруза, яйцо, майонез/
- **Салат «Сельдь под шубой»** 1/80
/сельдь, свекла, картофель, морковь, яблоко зеленое, яйцо, майонез/
- **Салат с белой рыбой под французским соусом** 1/80
/рыба отв., картофель, огурчик маринованный, томаты, соус с зернистой горчицей/

2. Ассорти овощное

/томаты, огурчики свежие, паприка разноцветная, редис, салат из свежей капусты, маслины, зелень/

1/80

3. Разносолы

/огурец маринованный, томаты маринованные, капуста по-грузински, морковь по-корейски, черемша, зелень, маслины/

1/80

4. Холодные закуски, подаются на листьях зеленых трав

1/100

- Воздушные профитролы с утиным паштетом с маслинами, зеленью
- «Сырно-ананасовый восторг»

5. Мясное ассорти, декорируется ароматными зелеными травами, букетом ярких роз из овощей, зеленью и маслинами

1/140

- Буженина «По-домашнему» шеф приготовления
- Нежный рулет из мяса цыпленка шеф-приготовления
- Свинина «Перечная»
- Кура, фаршированная черносливом
- Колбаса т/к
- Балык

6. Рыбное ассорти, декорируется ароматными зелеными травами с букетом роз из сливочного масла с сочными лимонами, маслинами, зеленью

1/180

- Семга шеф-посола
- Форель шеф-посола
- Селедочка под водочку с отварным картофелем и красным маринованным луком
- Ролл с лососем, зеленью и сливочным сыром

7. Горячее блюдо на выбор:

1/395

- Свинина(кура) жареная, под соусом Бешамель с грибами, подается с гарниром, декорируется свежими овощами
- Свинина(кура) жареная, под имбирным соусом, подается с гарниром, декорируется свежими овощами
- Куриное филе под брусничным соусом, подается с гарниром и свежими овощами
- Нежное филе цыпленка, запеченное с томатами, цветной капустой, маслинами, итальянскими травами подается со свежими овощами и гарниром
- Рыба белая, запеченная с томатами, зеленью, луком под сырno-белковой шубкой, подается с гарниром, декорируется свежими овощами

Гарнир на выбор:

- картофель «Айдахо»,

Картофель- картофель отварной с укропом и сливочным маслом

-картофель, запеченный с овощами

- рис «По-Гавайски»

8. Хлеб, батон

1/100

Предоставляется возможность заказа индивидуального меню, а также элитных блюд, таких как: «Судак фаршированный», подается в корабле с алыми парусами; Форель, фаршированная креветками; Дичь «Ламберти»; Поросенок молочный.

Вы также можете дополнить меню на Ваш вкус.

Подарок от ресторана торт +каравай-130гр

Общий вес: 1525гр

Каждому заказавшему банкет в ресторане «Le Glamour» «Свадебный пакет на 27 000 рублей» В ПОДАРОК!

*любой вопрос Вы можете задать администратору по тел: 941-56-83 или vk.com/leglamoure