

Сеть ресторанов «Le Glamour»

Стоимость 2500руб с персоны

- 1. Салаты (4вида на выбор):**
- **Салат «Застольный» с ветчиной** 1/80
/ветчина, картофель, яйцо, зеленый горошек, морковь, огурец, майонез, зелень/
- **Салат «Цезарь» с курой** 1/80
/куриное филе, салат, томаты, сухарики, сыр, соус/
- **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, китайская капуста, маслины, томаты, заправка/
- **Салат с говядиной, гранатом и грецким орехом** 1/80
/говядина, салат, гранат, паприка, огурчик свежий, орех грецкий, 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/
- **Салат с авокадо и морепродуктами** 1/80
/морепродукты, авокадо, томаты, салат, паприка, соус/
- 2. Ассорти овощное** 1/80
/томаты, огурчики свежие, паприка разноцветная, редис, салат из свежей капусты нового урожая, маслины, зелень/
- 3. Разносолы** 1/80
/огурец маринованные, томаты маринованная капуста по-грузински, морковь по-корейски, черемша, зелень, маслины/
- 4. Холодные закуски, подаются на листьях зеленых трав** 1/100
- воздушные профитролы с утиным паишетом, маслинами и зеленью 1/50
- томаты с сыром «Моцарелла» и соусом из свежего базилика 1/50
- 5. Мясное ассорти, декорируется ароматными зелеными травами, букетом ярких роз из овощей, зеленью и маслинами** 1/160
- Буженина «По-домашнему» шеф приготовления
- Нежный рулет из мяса цыпленка шеф-приготовления
- Свинина «Перечная»
- Кура, фаршированная черносливом
- Колбаса т/к
- Балык
- Язык
- 6. Рыбное ассорти, декорируется ароматными зелеными травами с букетом роз из сливочного масла с сочными лимонами, маслинами, зеленью** 1/ 200
- Семга шеф-посола
- Форель шеф-посола
- Рыба белая шеф-посола
- Селедочка под водочку с отварным картофелем и красным маринованным луком
- Ролл с лососем, зеленью и сливочным сыром
- 7. Горячая закуска (на выбор 1вид)** 1/50
- Жюльен «Микс» 1/50
- Жюльен куриный 1/50
- Жюльен с лесными грибами 1/50
- 8. Горячее блюдо на выбор:** 1/395
- Свинина(кура) жареная, под соусом «Бешамель» с грибами, подается с гарниром, декорируется свежими овощами
- Свинина «По-Французски», запеченная с томатами, грибами, сыром, луком, подается с гарниром, декорируется свежими овощами
- Жареные медальоны из свинины под грибным соусом, подаются с гарниром, декорируются свежими овощами

- Свинина жареная, под соусом «Ложный Мюнхер» на основе соуса «Велюте», 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 сырно-белковой шубкой, подается с гарниром, декорируется свежими овощами

Гарнир на выбор

- картофель «Айдахо»
- картофель, запеченный с овощами
- картофель отварной с укропом и сливочным маслом
- рис «По-Гавайски»

9. 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 так же можете дополнить меню на Ваш вкус.

Подарок от ресторана торт +каравай-130гр

Общий вес: 1615гр

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