



Сеть ресторанов Le Glamour
Новогоднее корпоративное меню 2017

Стоимость 3000руб с персоны

- | | |
|---|-------|
| 1. Салат «Дворянский с бужениной» | 80гр |
| /буженина, картофель, яйцо, зелен. горошек, морковь, огурец, майонез, зелень/ | |
| 2. Салат с языком и маринованным огурчиком | 80гр |
| /язык, огурчик маринованный, грибы, кукуруза, лук маринованный, соус/ | |
| 3. Салат «Цезарь» | 80гр |
| /куриное филе, салат, томаты, сухарики, пармезан, соус Цезарь/ | |
| 4. Салат «Русский» с солеными грибочками, картофелем, луком и зеленью | 80гр |
| /грибы соленые, картофель, морковь, яйцо, лук красный, заправка/ | |
| 5. Салат с лососем с/с | 80гр |
| /рыба с/с, салат, томаты, паприка, заправка/ | |
| 6. Ассорти овощное | 60гр |
| /томаты, огурчики свежие, паприка разноцветная, редис, салат из свежей капусты, маслины, зелень/ | |
| 7. Разносолы | 60гр |
| /черемша, огурец маринов., томаты маринов., капуста по-грузински, морковь по-корейски, зелень, маслины, / | |
| 8. Холодные закуски | 115гр |
| <ul style="list-style-type: none"> • Роллы из цуккини с сыром • Томаты с сыром «Моцарелла» и соусом из свежего базилика • Грузди черные соленые с луком | |
| 9. Мясное ассорти, декорируется ароматными зелеными травами, букетом ярких роз из овощей, зеленью и маслинами | 160гр |
| <ul style="list-style-type: none"> • Буженина домашняя шеф приготовления • Нежный рулет из мяса цыпленка шеф-приготовления • Балык • Язык • Колбаса т/к • Рулетики из ветчины с сырным муссом | |
| 10. Рыбное ассорти, декорируется ароматными зелеными травами с букетом роз из сливочного масла с сочными лимонами, маслинами, зеленью | 180гр |
| <ul style="list-style-type: none"> • Форель шеф-посола • Лосось шеф-посола • Ролл из лосося с нежным сырным муссом • Белая рыба шеф посола • Селедочка под водочку с молодым картофелем и маринованным луком | |

11. Горячая закуска

50гр

- Жюльен с лесными грибами

12. Горячее блюдо на выбор:

395гр

- 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
- Мясное плато, 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 под сырно-белковой шубкой, подается с гарниром, декорируется свежими овощами
- Форель под сливочным соусом 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

13. Хлеб, батон

100гр

14. Чай, кофе

200,100мл

15. Десерт

60гр

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.

При заказе на горячее Форели под сливочным соусом- доплата за каждую порцию 200руб

Общий вес по меню 1780 гр

*любой вопрос Вы можете задать администратору по тел .941-56-83

Каждому гостю десерт - в подарок от ресторана Le Glamour

