

Сеть ресторанов Гламур
Меню 3000 рублей с персоны

1. Салаты (5 видов на выбор, 400гр)

- **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 «Цезарь с креветками королевскими»** 1/80
/креветки, 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, кит. капуста, маслины, томаты, заправка/
- **Салат с языком и маринованным огурчиком** 1/80
/язык, огурчик маринованный, грибы, кукуруза, лук маринованный, соус/
- **Салат с говядиной, гранатом и грецким орехом** 1/80
/говядина, салат, гранат, паприка, огурчик свежий, орех грецкий, заправка/
- **Салат с кальмарами и креветками** 1/80
/кальмары, креветки, салат микс, огурцы, томаты, заправка/
- **Салат «Сельдь под шубой»** 1/80
/сельдь, свекла, картофель, морковь, яблоко зеленое, яйцо, майонез/
- **Салат с лососем, форелью под французским соусом** 1/80
/рыба припущенная, картофель, огурчик маринованный, томаты, соус с зернистой горчицей/
- **Салат с лососем и соусом из свежего базилика** 1/80
/лосось обжаренный, салат микс, томаты, паприка, соус с базиликом/

2. Ассорти овощное

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

3. Разносолы

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

4. Холодные закуски, подаются на листьях зеленых трав 1/120гр (Звида на выбор)

- Воздушные профитролы с утиным паштетом с маслинами, зеленью
- Рулетики из ветчины с нежным сыром
- «Сырно-ананасовый восторг» в тарталетке
- Цуккини, фаршированные сливочным муссом
- Томаты с сыром «Моцарелла» и соусом из свежего базилика

5. Мясное ассорти, декорируется ароматными зелеными травами, букетом ярких роз из овощей, зеленью и маслинами 1/150гр (6 видов на выбор)

- Буженина «По-домашнему» шеф-приготовления
- Нежный рулет из мяса цыпленка шеф-приготовления
- Свинина «Перечная»
- Кура, фаршированная черносливом
- Трио из деликатесных колбас
- Балык
- Язык
- Заливное из индейки (говядины, курицы)
- Студень мясной сборный (говядина, свинина, кура)

6. Рыбное ассорти, декорируется ароматными зелеными травами с букетом роз из сливочного масла с сочными лимонами, маслинами, зеленью 155гр (5 видов)

- Семга шеф-посола
- Форель шеф-посола
- Рыба белая х/к
- Селедочка под водочку с отварным картофелем и красным маринованным луком
- Ролл из цуккини с лососем, зеленью и сливочным сыром

7. Горячая закуска (на выбор 1вид) 1/50

- Жюльен микс
- Жюльен куриный
- Соте из баклажан
- Брошет из цыпленка
- Брошет из свинины

8. Горячее блюдо на выбор 1/395: (подается с гарниром и свежими овощами)

- Свинина жареная, под сливочно-грибным соусом
- Медальоны из свиной вырезки
- Телятина в пряных травах
- Мякоть баранины в соусе «Терияки»
- Куриное филе под брусничным соусом
- Нежное филе цыпленка, запеченное с томатами, цветной капустой, маслинами, итальянскими травами
- Дуэт судака и лосося под сливочным соусом
- Судак, запеченный с помидорами, сыром, зеленью
- Форель под сливочным соусом
- Форель-бабочка с соусом «Тар-тар»

Гарнир на выбор

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

9. Хлеб, батон

1/100

10. Торт свадебный

1/100

11. Каравай

1/30

Общий вес 1660гр

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

Вы так же можете дополнить меню на Ваш вкус.

Акционные условия для свадеб до 31.05.18г

При заказе банкета в залах «Классик» и «Ампир»:

- до 50 тысяч рублей – каравай, накрытие приветственного фуршета с оформлением из фруктов Заказчика;

- от 51 до 80 тысяч рублей – каравай, накрытие приветственного фуршета с оформлением из фруктов Заказчика, торт или светящаяся горка для шампанского;

- от 81 до 120 тысяч рублей – каравай, торт или светящаяся горка для шампанского, накрытие приветственного фуршета с оформлением из фруктов Заказчика, блюдо от шеф-повара «Судак фаршированный», подается в «корабле» с фейерверками;

- от 121 до 180 тысяч рублей – каравай, торт, светящаяся горка для шампанского и блюдо от шеф-повара «Судак фаршированный», подается в

«корабле» с фейерверками, накрытие приветственного фуршета с оформлением из фруктов Заказчика;

- от 181 тысяч рублей – каравай, торт, накрытие приветственного фуршета с оформлением из фруктов Заказчика, светящаяся горка для шампанского, блюдо от шеф-повара «Судак фаршированный», подается в «корабле» с фейерверками и шоколадный фонтан;

При заказе банкета в зале «Лофт»:

- от 101 до 140 тысяч рублей – каравай, накрытие приветственного фуршета с оформлением из фруктов Заказчика, торт или светящаяся горка для шампанского;

- от 141 до 160 тысяч рублей – каравай, накрытие приветственного фуршета с оформлением из фруктов Заказчика, торт или светящаяся горка для шампанского, блюдо от шеф-повара «Судак фаршированный», подается в «корабле» с фейерверками;

- от 161 до 180 тысяч рублей – каравай, накрытие приветственного фуршета с оформлением из фруктов Заказчика, торт, светящаяся горка для шампанского, блюдо от шеф-повара «Судак фаршированный», подается в «корабле» с фейерверками;

- от 161 до 180 тысяч рублей – каравай, накрытие приветственного фуршета с оформлением из фруктов Заказчика, торт, светящаяся горка для шампанского, блюдо от шеф-повара «Судак фаршированный», подается в «корабле» с фейерверками;

- от 181 тысячи рублей – каравай, накрытие приветственного фуршета с оформлением из фруктов Заказчика, торт, светящаяся горка для шампанского, блюдо от шеф-повара «Судак фаршированный», подается в «корабле» с фейерверками, шоколадный фонтан;