

Сеть ресторанов Гламур
Меню 2500 рублей с персоны

1. Салаты (4вида на выбор, 320гр)

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

2. Ассорти овощное

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

3. Разносолы

/огурец маринов., томаты маринов., капуста по-грузински, морковь по-корейски, черемша, зелень, маслины/

4. Холодные закуски, подаются на листьях зеленых трав 80гр (2вида на выбор)

- Воздушные профитролы с утиным паштетом с маслинами, зеленью
- Рулетики из ветчины с нежным сыром
- «Сырно-ананасовый восторг» в тарталетках
- Студень сборный

5. Мясное ассорти, декорируется ароматными зелеными травами,

букетом ярких роз из овощей, зеленью и маслинами 1/125гр (5видов на выбор)

- Буженина «По-домашнему» шеф приготовления
- Нежный рулет из мяса цыпленка шеф-приготовления
- Свинина «Перечная»
- Кура, фаршированная черносливом
- Трио из деликатесных колбас
- Балык

6. Рыбное ассорти, декорируется ароматными зелеными травами с букетом

роз из сливочного масла с сочными лимонами, маслинами, зеленью 130гр (4вида)

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

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

- Жюльен микс
- Жюльен куриный
- Соте

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
- Куриное филе под брусничным соусом
- Нежное филе цыпленка, запеченное с томатами, цветной капустой, маслинами, итальянскими травами
- Дует судака и лосося под сливочным соусом
- Судак, запеченный с помидорами, сыром, зеленью

Спецпредложение для горячих блюд

- Форель под сливочным соусом
- Форель-бабочка с соусом «Тар-тар»
- Мякоть баранины в соусе «Терияки»

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 1490гр

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