



Сеть ресторанов Le Glamour
Новогоднее корпоративное меню 2017

Стоимость 2750руб с персоны

- | | |
|---|-------|
| 1. Салат «Дворянский с бужениной» | 80гр |
| /буженина, картофель, яйцо, зелен. горошек, морковь, огурец, майонез, зелень/ | |
| 2. Салат с ананасами и курой | 80гр |
| /куриное филе, ананас, пекинская капуста, шампиньоны обжаренные, майонез/ | |
| 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 красной и белой рыбой под французским соусом | 80гр |
| /рыба, картофель, перец, томат, огурчик, соус с французской горчицей/ | |
| 6. Ассорти овощное | 60гр |
| /томаты, огурчики свежие, паприка разноцветная, редис, салат из свежей капусты, маслины, зелень/ | |
| 7. Разносолы | 60гр |
| /черемша, огурец маринованный, томаты маринованные, капуста по-грузински, морковь по-корейски, зелень, маслины, / | |
| 8. Холодные закуски | 90гр |
| <ul style="list-style-type: none"> • Роллы из цуккини с сыром • Грузди черные соленые с луком | |
| 9. Мясное ассорти, декорируется ароматными зелеными травами, букетом ярких роз из овощей, зеленью и маслинами | 165гр |
| <ul style="list-style-type: none"> • Буженина домашняя шеф приготовления • Нежный рулет из мяса цыпленка шеф-приготовления • Балык • Кура фаршированная черносливом • 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 | 140гр |
| <ul style="list-style-type: none"> • Форель шеф-посола • Лосось шеф-посола • Белая рыба шеф посола • Селедочка под водочку с молодым картофелем и маринованным луком | |
| 11. Горячая закуска | 50гр |
| <ul style="list-style-type: none"> • Жюльен с лесными грибами | |

12. Горячее блюдо на выбор:

395гр

- Свинина жареная, под соусом «Бешамель с грибами», подается с гарниром, декорируется свежими овощами
- Свинина жареная, под соусом «Ложный мюнхер» на основе соуса «Велют»е, подается с гарниром, декорируется свежими овощами
- Свинина, запеченная с грибами, сыром, луком итальянскими травами подается со свежими овощами и гарниром
- 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, цвет 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 или картофель, запеченный с овощами
- картофель отварной с укропом и сливочным маслом или 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», Пороенок молочный При заказе на горячее Форели под сливочным соусом- доплата за каждую порцию 200руб

Общий вес по меню 1720 гр

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

Каждому гостю десерт - в подарок от ресторана Le Glamour

