

Сеть ресторанов Гламур
Меню 2000 рублей с персоны

1. **Салаты (4вида на выбор, 320гр)**
- **Салат «Застольный» с ветчиной** 1/80
/ветчина, картофель, яйцо, зеленый горошек, морковь, огурец, майонез, зелень/
- **Салат «Пекинский» с курой, ананасом под соусом «Шанхай»** 1/80
/куриное филе, грибы, пекинская капуста, ананас, соус, зелень/
- **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 лососем, форелью с французским соусом** 1/80
/рыба припущенная, картофель, огурчик маринованный, лук красный, соус с зернистой горчицей/
2. **Ассорти овощное** 1/80
/томаты, огурчики свежие, паприка разноцветная, редис, салат из свежей капусты, маслины, зелень
3. **Разносолы** 1/80
/огурец маринованный, томаты маринованные, капуста по-грузински, морковь по-корейски, черемша, зелень, маслины/
4. **Холодные закуски, подаются на листьях зеленых трав** 1/40
- воздушные профитролы с утиным паштетом с маслинами, зеленью
5. **Мясное ассорти, декорируется ароматными зелеными травами, букетом ярких роз из овощей, зеленью и маслинами** 1/100
- Буженина «По-домашнему» шеф приготовления
- Нежный рулет из мяса цыпленка шеф приготовления
- Свинина «Перечная»
- Кура, фаршированная черносливом
6. **Рыбное ассорти, декорируется ароматными зелеными травами с букетом роз из сливочного масла с сочными лимонами, маслинами, зеленью** 1/80
- Селедочка под водочку с отварным картофелем и красным маринованным луком
- Ролл с лососем, зеленью и сливочным сыром
7. **Горячее блюдо на выбор 1/395 (подается с гарниром и свежими овощами)**
- Свинина жареная, под сливочно-грибным соусом
- Куриное филе под брусничным соусом
- Рыба белая, припущенная, с соусом «Тар-тар»
- Спецпредложение для горячих блюд**
- Форель под сливочным соусом
- Форель-бабочка с соусом «Тар-тар»
- Телятина в пряных травах
- Мякоть баранины в соусе «Терияки»
- Судак, запеченный с томатами
- Гарнир на выбор**
- картофель «Айдахо»
- картофель, запеченный с овощами
- картофель отварной с укропом и сливочным маслом
- рис «По-гавайски»
8. **Хлеб, батон** 1/100
9. **Торт свадебный** 1/100
10. **Каравай** 1/30

Общий вес 1325гр

Предоставляется возможность заказа индивидуального меню, а также элитных блюд, таких как: «Судак фаршированный», подается в корабле с алыми парусами; Форель, фаршированная креветками, Дичь «Ламберти», Поросянок молочный Вы так же можете дополнить меню на Ваши вкусы.

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;

шампанского, блюдо от шеф-повара «Судак фаршированный», подается в «корабле» с фейерверками, шоколадный фонтан;