



Сеть ресторанов Le Glamour
Новогоднее корпоративное меню 2017

Стоимость 2500руб с персоны

- | | |
|--|-------|
| 1. Салат «Застольный» с ветчиной | 100гр |
| /ветчина, картофель, яйцо, зелен. горошек, морковь, огурец, майонез, зелень/ | |
| 2. Салат с ананасами и курой | 100гр |
| /куриное филе, ананас, пекинская капуста, шампиньоны обжаренные, майонез/ | |
| 3. Салат Русский с солеными грибочками, картофелем, луком и зеленью | 100гр |
| /грибы соленые, картофель, морковь, яйцо, лук красный, заправка/ | |
| 4. Салат с бужениной | 100гр |
| /буженина, марин. огурчик, паприка, кит. капуста, кукуруза, лук марин., соус горчичный/ | |
| 5. Ассорти овощное | 60гр |
| /томаты, огурчики свежие, паприка разноцветная, редис, салат из свежей капусты, маслины, зелень/ | |
| 6. Разносолы | 60гр |
| /черемша, огурец марин., томаты марин, капуста по-грузински, морковь по-корейски, зелень, маслины, / | |
| 7. Холодные закуски | 90гр |
| <ul style="list-style-type: none"> • Роллы из цуккини с сыром • Грузди черные соленые с луком | |
| 8. Мясное ассорти, декорируется ароматными зелеными травами, букетом ярких роз из овощей, зеленью и маслинами | 115гр |
| <ul style="list-style-type: none"> • Буженина домашняя шеф приготовления • Нежный рулет из мяса цыпленка шеф-приготовления • Балык • Кура фаршированная черносливом • Колбаса т/к | |
| 9. 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 | |
| 10. Горячее блюдо на выбор: | 395гр |
| <ul style="list-style-type: none"> • Свинина жареная, под соусом «Бешамель с грибами», подается с гарниром, декорируется 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
- Свинина, запеченная с грибами, сыром, луком
итальянскими травами подается со свежими овощами и гарниром
- 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
- картофель, запеченный с овощами
- картофель отварной с укропом и сливочным маслом
- рис По-гавайски

11. Хлеб, батон

100гр

12. Чай, кофе

200,100мл

13. 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 1620 гр

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

Каждому гостю десерт - в подарок от ресторана Le Glamour

