

Le Glamour
«Новогодние Корпоративы» 2024-25г
Меню 3000 рублей с персоны

- **Брускетта с утиным паштетом с маслинами и зеленью**
- **Рулетики из ветчины с нежным сыром, паприкой, чесноком и зеленью**
- **Брускетта с «Пеперони» сливочным сыром и зеленью**
- **Буженина шеф-приготовления, запеченная с чесноком и ароматными травами**
- **Запеченный нежный рулет из пулярки с паприкой**
- **Трио из деликатесных колбас**
- **Обжаренный ролл из цуккини с форелью и мягким сыром**
- **Филе Балтийской сельди с маринованным красным луком и отварным картофелем**
- **Разносолы (огурцы, томаты и перец маринованные, капуста, морковь «По-корейски»)**
- **Хрустящий салат с курой, ананасом и шампиньонами**
/ куриное филе, грибы, пекинская капуста, ананас, соус/
- **Салат «Сельдь под шубой» с печеной свеклой**
/ сельдь, свекла, картофель, морковь, яйцо, майонез или йогурт/
- **Корн краб салат с кальмарами**
/ кальмар, крабовое мясо, огурец, кукуруза, пекинская капуста, майонез/
- **Классический «Оливье» с соусом «Майонез» шеф-приготовления**

Горячее блюдо на выбор

- **Стейк из свинины под сливочным соусом**
- **Нежное филе цыпленка, запеченное с томатами, цветной капустой, маслинами, итальянскими травами**

Гарнир на выбор

- картофель «Айдахо»
- картофель отварной с укропом и сливочным маслом
- рис с карри и овощами

Спецпредложение для горячих блюд (550 рублей за порцию)

- **Дуэт-плетенка из судака и лосося со сливочным соусом**
- **Форель под сливочным соусом**
- **Форель с соусом «Тар-тар»**

Хлебная корзина

Пирожное «Шу»

Общий вес 1150 гр

Предоставляется возможность заказа индивидуального меню. К заказу могут быть добавлены позиции из основного меню: салаты, сырные, мясные, рыбные нарезки и закуски, морсы. А также соусы (песто, тар-тар и т.д.) и хрустящие булочки на Ваш стол.