Меню действует с 11.11.2025

Le Glamour

WEDDING HALLS

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ
3500 РУБ С ПЕРСОНЫ

- **Рулет из обжаренного цуккини** с Лососем и творожным сыром
- **Салат "Цезарь"** с филе цыпленка, салатом “Айсберг”, томатами Черри и сухариками с соусом “Пармезан”
- **Салат “Сельдь под шубой”** с печеной свеклой, картофелем, морковью, яйцом и соусом “Майонез” от шефа
- **Хрустящий салат с кальмарами ,** крабовым мясом, огурцом, кукурузой под соусом “Майонез” от шефа
- **Классический салат “Оливье”** с перепелиным яйцом
- **Буженина томленая** с чесноком и пряными травами, подаётся с кремом из печеной свеклы и хрена
- **Запеченный нежный рулет из** мяса цыпленка с паприкой
- **Деликатесная сыровяленая колбаса «Фуэт Экстра»**
- **Рулетики из обжаренных баклажанов** с сырным муссом, грецким орехом и
- **Воздушные Профитроли с утиным паштетом**
- **Филе Балтийской Сельди** с картофелем, укропом и кольцами маринованного красного лука
- **Студень мясной сборный** с ароматной горчицей
- **Горячее блюдо на выбор с предложенным гарниром**

- Стейк из Свинины со сливочно-грибным соусом
- Филе Пулярки томленое с Брусничным соусом
- Филе Цыпленка, запечённое с томатами, цветной капустой и твердым сыром
- Мурманская Треска запеченная с овощами твердом сыром

Гарнир на выбор

- картофель “Айдахо”
- картофель отварной с укропом и сливочным маслом
- рис с карри и овощами

- **Хлебная корзина**

Предоставляется возможность заказа индивидуального меню. К заказу могут быть добавлены позиции из основного меню: салаты, сырные, мясные, рыбные нарезки и закуски, морсы. А так же соусы (песто, тар-тар и т.д.) и хрустящие булочки на Ваш стол. С собой Вы можете принести Алкогольные напитки, безалкогольные напитки, фрукты, икру, конфеты.

Welcome

Меню действует с 11.11.2025

Le Glamour

WEDDING HALLS

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ
4000 РУБ С ПЕРСОНЫ

- **Филе Форели шеф-посола** с маслинами и сливочным маслом
- **Рулет из обжаренного цуккини** с Лососем и творожным сыром
- **Тарталетка с кремом из Снежного Краба и рукколой**
- **Салат "Цезарь"** с филе цыпленка, салатом “Айсберг”, томатами Черри и сухариками с соусом “Пармезан”
- **Салат с Красной рыбой,** молодым картофелем, перепелиным яйцом и огурцом под соусом «Майонез» от Шефа
- **Хрустящий салат с кальмарами ,** крабовым мясом, огурцом, кукурузой под соусом “Майонез” от шефа
- **Классический салат “Оливье”** с перепелиным яйцом
- **Буженина томленая** с чесноком и пряными травами, подаётся с кремом из печеной свеклы и хрена
- **Деликатесная сыровяленая колбаса «Фуэт Экстра»**
- **Корейка свиная «Перечная»**
- **Запеченный нежный рулет из** мяса цыпленка с паприкой
- **Рулетики из обжаренных баклажанов** с сырным муссом, грецким орехом и
- **Рулетики из обжаренных цукини** с творожным сыром, кинзой и вялеными томатами
- **Воздушные Профитроли** с утиным паштетом
- **Филе Балтийской Сельди** с картофелем, укропом и кольцами маринованного красного лука
- **Горячая закуска. Жюльен “Микс”** с Цыпленком, лесными грибами, томленый в сливках с твердым сыром
- **Горячее блюдо на выбор с предложенным гарниром**

  - Стейк из Свинины со сливочно-грибным соусом
  - Филе Пулярки томленое с Брусничным соусом
  - Филе Цыпленка, запечённое с томатами, цветной капустой и твердым сыром
  - Мурманская Треска запеченная с овощами твердом сыром

Гарнир на выбор

- картофель “Айдахо”
- картофель отварной с укропом и сливочным маслом
- рис с карри и овощами

- **Хлебная корзина**

Предоставляется возможность заказа индивидуального меню. К заказу могут быть добавлены позиции из основного меню: салаты, сырные, мясные, рыбные нарезки и закуски, морсы. А так же соусы (песто, тар-тар и т.д.) и хрустящие булочки на Ваш стол. С собой Вы можете принести Алкогольные напитки, безалкогольные напитки, фрукты, икру, конфеты.

Welcome

Меню действует с 11.11.2025

Le Glamour

WEDDING HALLS

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ
5000 РУБ С ПЕРСОНЫ

- **Филе Форели шеф-посола** с цитрусами и маслинами
- **Филе Лосося шеф-посола** с маслинами и сливочным маслом
- **Волован с риетом из семги**
- **Тарталетка с кремом из Снежного Краба и рукколой**
- **Салат из Хрустящих баклажанов** с томатами Черри,болгарским перцем и сыром Фета под кисло-сладкой заправкой
- **Салат "Цезарь"** с филе цыпленка, салатом “Айсберг”, томатами Черри и сухариками под фирменной заправкой с сыром «Пармезан»
- **Салат с Красной рыбой,** молодым картофелем, перепелиным яйцом и огурцом под соусом «Майонез» от Шефа
- **Салат “Сельдь под шубой”** с печеной свеклой, картофелем, морковью, яйцом и соусом “Майонез” от шефа
- **Классический салат “Оливье”** с перепелиным яйцом и красной икрой
- **Буженина томленая** с чесноком и пряными травами, подаётся с кремом из печеной свеклы и хрена
- **Руляда из филе Пулярки Су-вид** с лепестками Чернослива
- **Деликатесная сыровяленая колбаса «Фуэт Экстра»**
- **Корейка свиная «Перечная»**
- **Запеченный нежный рулет из** мяса цыпленка с паприкой
- **Рулетики из ветчины с сыром, зеленью и чесноком**
- **Рулетики из обжаренных баклажанов** с сырным муссом, грецким орехом и зернами граната
- **Рулетики из обжаренных цукини** с творожным сыром, кинзой и вялеными томатами
- **Капрезе из свежих томатов с сыром «Моцарелла»** и соусом из свежего базилика
- **Воздушные Профитроли** с утиным паштетом
- **Соленые белые грибочки и Подосиновики с кольцами красного лука и сметаной**

Welcome

Le Glamour

WEDDING HALLS

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ
5000 РУБ С ПЕРСОНЫ

- **Горячая закуска. Жюльен “Микс”**
  с Цыпленком, лесными грибами, томленый в сливках с твердым сыром

- **Горячее блюдо на выбор с предложенным гарниром**

- Стейк из Свинины со сливочно-грибным соусом
- Филе Пулярки томленое с Брусничным соусом
- Филе Цыпленка, запечённое с томатами, цветной капустой и твердым сыром
- Мясное трио (Свинина, Индейка, Курица) со сливочно-грибным соусом
- Мурманская Треска запеченная с овощами твердом сыром
- Судак по-азиатски с соусом «Терияки» и овощами

Гарнир на выбор

- картофель “Айдахо”
- картофель отварной с укропом и сливочным маслом
- рис с карри и овощами

- **Хлебная корзина**

Предоставляется возможность заказа индивидуального меню. К заказу могут быть добавлены позиции из основного меню: салаты, сырные, мясные, рыбные нарезки и закуски, морсы. А так же соусы (песто, тар-тар и т.д.) и хрустящие булочки на Ваш стол. С собой Вы можете принести Алкогольные напитки, безалкогольные напитки, фрукты, икру, конфеты.

Welcome

Меню действует с 11.11.2025

Le Glamour

WEDDING HALLS

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ
6000 РУБ С ПЕРСОНЫ

- **Филе Форели шеф-посола** с цитрусами и маслинами
- **Филе Лосося шеф-посола** с маслинами и сливочным маслом
- **Филе Клыкача холодного копчения** с лимонами и зеленью
- **Рулет из обжаренного баклажана** с филе Сёмги, творожным сыром с зернами граната
- **Волован с Риетом из Лосося**
- **Тарталетка с кремом из Снежного Краба и рукколой**
- **Салат с Ростбифом Су-вид,** печеными баклажанами, цуккини, сладким перцем и кинзой в медово-цитрусовой заправке с зернами граната
- **Хрустящий салат с обжаренным филе Пулярки,** айсбергом, ананасами и шампиньонами со сливочно-горчичной заправкой
- **Салатный микс с Лососем шеф-посола,** огурцом, болгарским перцем под кисло-сладкой заправкой
- **Салат с Красной рыбой,** молодым картофелем, перепелиным яйцом и огурцом под соусом «Майонез» от Шефа
- **Салат с Томленой Бужениной** с перепелиным яйцом, маринованным огурцом,картофелем, паприкой под соусом “Майонез” от Шефа
  или ,Классический салат “Оливье” с перепелиным яйцом и красной икрой
- **Вителло Тоннато с Ростбифом, маринованным огурцом и томатами Черри**
- **Буженина томленая** с чесноком и пряными травами, подаётся с кремом из печеной свеклы и хрена
- **Руляда из филе Пулярки Су-вид** с лепестками Чернослива
- **Деликатесная сыровяленая колбаса «Фуэт Экстра»**
- **Балык сырокопченый из свиной вырезки**
- **Рулетики из ветчины с сыром, зеленью и чесноком**
- **Рулетики из обжаренных баклажанов** с сырным муссом, грецким орехом и зернами граната
- **Рулетики из обжаренных цукини** с творожным сыром, кинзой и вялеными томатами
- **Капрезе из свежих томатов с сыром “Моцарелла”** и соусом из свежего базилика
- **Брускетта с риетом из окорока и брусничным соусом**
- **Соленые Белые грибочки и Подосиновики с кольцами красного лука и сметаной**

Welcome

Le Glamour

WEDDING HALLS

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ
6000 РУБ С ПЕРСОНЫ

- **Горячая закуска. Жюльен “Микс”**
  с Цыпленком, лесными грибами, томленый в сливках с твердым сыром

- **Горячее блюдо на выбор с предложенным гарниром**

- Жареная Свиная шея с розмарином
- Стейк из Свинины со сливочно-грибным соусом
- Филе Пулярки томленое с Брусничным соусом
- Филе Индейки запечённое с томатами и твердым сыром
- Мясное трио (Свинина, Индейка, Курица) со сливочно-грибным соусом
- Лосось с розмарином и соусом «Тар-Тар»
- Судак по-азиатски с соусом «Терияки» и овощами

Гарнир на выбор

- картофель “Айдахо”
- картофель отварной
  с укропом и сливочным маслом
- рис с карри и овощами
- картофель запеченный с овощами

- **Хлебная корзина**

Предоставляется возможность заказа индивидуального меню. К заказу могут быть добавлены позиции из основного меню: салаты, сырные, мясные, рыбные нарезки и закуски, морсы. А так же соусы (песто, тар-тар и т.д.) и хрустящие булочки на Ваш стол. С собой Вы можете принести Алкогольные напитки, безалкогольные напитки, фрукты, икру, конфеты.

Welcome