



## **MENU OKOLICZNOŚCIOWE**

### ***Zestaw 1***

#### **NA GORĄCO:**

- ◆ Wykwintny rosół drobiowy z domowym makaronem
- ◆ Filet z kurczaka w sosie śmietanowo-pieczarkowym z ziemniakami purée i bukietem sałat z sosem vinegrette

#### **PRZEKĄSKI ZIMNE:**

- ◆ Ryba faszerowana
- ◆ Rolada drobiowa
- ◆ Tortilla z warzywami z paluszkami krabowym
- ◆ Jaja na sosie tatarskim z majonezem i szczypiorkiem
- ◆ Paszтет z sosem żurawinowym
- ◆ Półmisek pieczonych i wędzonych mięs (przyrządzony domowym sposobem)
- ◆ Sałatka grecka z serem feta i oliwkami
- ◆ Sałatka gyros z puszystym smażonym kurczakiem i warzywami
- ◆ Wybór pieczywa jasnego i ciemnego

#### **W zestawie:**

kawa, herbata, woda, soki, coca-cola, sprite- bez limitu  
Słodki stół- 3 rodzaje ciasta, deserki

**Stawka obejmuje obsługę. Cena obowiązuje przy zamówieniu dla minimum 15 osób pełnopłatnych. W przypadku mniejszej ilości osób cena jest ustalana indywidualnie.**

***KOSZT OD OSOBY 105 zł***



## **MENU OKOLICZNOŚCIOWE**

### **Zestaw 2**

#### **NA GORĄCO:**

- ◆ Krem brokułowy z pestkami słonecznika
- ◆ Schab faszerowany mięsem mielonym, aromatyzowanym pieczoną papryką podany z sosem z zielonego pieprzu, ziemniaki opiekane, bukiet sałat z sosem vinegrette
- ◆ Pierś kurczaka z boczkiem podana na ryżu z brokułem (na półmiskach)

#### **PRZEKĄSKI ZIMNE:**

- ◆ Schab w galarecie przyrządzony Sous - Vide
- ◆ Tatar ze śledzia z imbirem na miodowym krążku
- ◆ Rolowany kurczak ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
- ◆ Jajka faszerowane musem serowo-chrzanowym
- ◆ Pasztet z sosem tatarskim
- ◆ Mięsa pieczone przekładane wędzonkami w kompozycji serów
- ◆ Liście sałat sezonowych z grillowaną pierś kurczaka, aromatyzowaną dressingiem ze skórki cytryny oraz soczystymi mandarynkami
- ◆ Mozzarella przeplatana pomidorami, podana z bazylią
- ◆ Wybór pieczywa jasnego i ciemnego

#### **W zestawie:**

kawa, herbata, woda, soki, coca-cola, sprite- bez limitu  
Słodki stół- 3 rodzaje ciasta, deserki

**Stawka obejmuje obsługę. Cena obowiązuje przy zamówieniu dla minimum 15 osób pełnopłatnych. W przypadku mniejszej ilości osób cena jest ustalana indywidualnie.**

**KOSZT OD OSOBY 125 zł**



## **MENU OKOLICZNOŚCIOWE**

### **Zestaw 3**

#### **NA GORĄCO:**

- ◆ Chrzanica na zakwasie z białą kielbasą
- ◆ Polędwiczki wieprzowe z sosem podgrzybkowo-ziołowym podane z ziemniakami opiekаныmi i surówką sezonową
- ◆ Filet kurczaka z pomidorami i oliwkami ze szpinakiem, purée

#### **PRZEKĄSKI ZIMNE:**

- ◆ Befszyk tatarski
- ◆ Pstrąg faszerowany z sosem szpinakowym
- ◆ Schab w galarecie przyrządzony Sous- Vide
- ◆ Jajka faszerowane musem serowo- chrzanowym
- ◆ Pasztet z pasieczkami słoniny
- ◆ Mięsa pieczone przekładane wędzonkami w kompozycji serów
- ◆ Liście sałat sezonowych z grillowaną pierśią kurczaka, aromatyzowaną dressingiem ze skórki cytryny oraz soczystymi mandarynkami
- ◆ Sałatka nicejska z tuńczykiem
- ◆ Wybór pieczywa jasnego i ciemnego

#### **W zestawie:**

kawa, herbata, woda, soki, coca-cola, sprite- bez limitu  
Słodki stół- 3 rodzaje ciasta, deserki

**Stawka obejmuje obsługę. Cena obowiązuje przy zamówieniu dla minimum 15 osób pełnopłatnych. W przypadku mniejszej ilości osób cena jest ustalana indywidualnie.**

**KOSZT OD OSOBY 135 zł**



## DANIA WEGETARIAŃSKIE

### NA GORĄCO:

- ◆ Miruna w sosie śmietanowo – koperkowym, ziemniaki, surówka
- ◆ Włoska fantazja (makaron penne z suszonymi pomidorami i serem rokpól)
- ◆ Zapiekane brokuły
- ◆ Kotlety sojowe z surówką
- ◆ Naleśniki ze szpinakiem (2 szt)
- ◆ Camembert panierowany, frytki lub ziemniaki
- ◆

### Możliwe zupy na zamianę:

- ◆ Bulion z kołdunami (zestaw I, II, III)
- ◆ Flaki po staropolsku (zestaw III)
- ◆ Barszcz czerwony z pasztecikiem lub kołdunkami (zestaw I, II, III)

***Uwaga: istnieje możliwość zapakowania dań po skończonej imprezie. Prosimy o zaopatrzenie się w swoje opakowania.***

### W każdym zestawie:

- Słodki stół w przypadku przyjęć powyżej 15 osób.
- Deser serwowany w przypadku przyjęć poniżej 15 osób.
- Kawa i herbata serwowane w przypadku przyjęć poniżej 15 osób
- Napoje w przypadku przyjęć poniżej 15 osób:
  - \* sok 1l
  - \* woda z cytryną 1l
  - \* napój gazowany 1l

CENTRUM  
**TITANIC**

**Warunki rezerwacji i płatności:**

- CKB Titanic nie zezwala na wnoszenie jedzenia spoza lokalu. Możliwe jest dostarczenie tortu, za okazaniem paragonu.
- Potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata zadatku z wysokości 200 zł. W przypadku rezygnacji z przyjęcia zadek nie podlega zwrotowi.
- Ostateczne potwierdzenie ilości osób 7 dni przed terminem przyjęcia.
- Czas trwania imprezy to 6 godzin.
- Przedłużenie sali wiąże się z dopłatą 200 zł/godzina.
- Sala na wyłączność (sala złota, sala kryształowa, sala morska) przy minimum 30 osobach pełnopłatnych.
- Sala na wyłączność (pub&club faraon) przy minimum 20 osobach pełnopłatnych.

**Dysponujemy 5 salami:**

- Restauracja Róża Wiatrów 35 osób
- Sala Złota 120 osób
- Sala Morska 100 osób
- Sala Kryształowa 160 osób
- Pub&Club Faraon- 40 osób

**REZERWACJE: 85 742 92 46 lub 532 600 092**  
[marketing@ckbtitanic.pl](mailto:marketing@ckbtitanic.pl)



**Znajdziesz nas na:**

[www.ckbtitanic.pl](http://www.ckbtitanic.pl)

[www.facebook.com/CentrumTitanic](https://www.facebook.com/CentrumTitanic)

[www.instagram.com/titanic\\_ckb](https://www.instagram.com/titanic_ckb)



**CKB Titanic**  
**ul. Pogodna 16 D**  
**15-354 Białystok**