

PRZYJĘCIE 250ZŁ

Zupa + 2,5 porcji mięsa + Deser + 3 porcje zakąsek + Kolacja

ZUPA

Do wyboru - 1 rodzaj dla wszystkich + opcjonalnie inna dla dzieci, 1 porcja na osobę. Dodatkowa porcja zupy +20zł/os..

Rosół domowy z makaronem lub kluseczkami / Żurek domowy / Tajska z kurczakiem / Duet kremów broku i kalafior ▲ / Pikantny bulion grzybowy ▲
Krem z cukinii z dodatkiem mleczka kokosowego i migdałami ▲ / Toskańska z pomidorów pelati ▲●

DANIE GŁÓWNE

Do wyboru - maksymalnie 5 rodzajów, 2,5 porcje na osobę. Podawane na półmiskach. Dodatkowa porcja mięsa od +25zł/szt..

DROBIOWE

Klasyczny De volaille z kurczaka (panierowane)
Kotlet z kurczaka z peperonatą pod pierzynką (panierowane)
Pierś z kurczaka w migdałowej panierce (panierowane)
Roladka z indyka faszerowana warzywami w sosie bazyliowym
Kurczak w sosie śmietanowo szpinakowym na ryżu
Saszetka z kurczaka z mozzarellą i suszonymi pomidorami
Udko z kurczaka faszerowane pieczarkami i papryką ●
Medaliony z indyka zapiekane z ananase i serem
Kaczka podana w podgrzewaczach z modrą kapustą i prażonym jabłkiem

WIEPRZOWINA

Cordon Blue wieprzowy (panierowane)
Kotlet schabowy z pieczarkami zasmażanymi (panierowane)
Sakiewka z schabu faszerowana grzybami, serem i papryką ●
Polędwiczki wieprzowe z sosem grzybowym
Eskalopki wieprzowe duszone w piwie z suszonymi śliwkami
Pieczeń z karkówki po wielkopolsku w sosie własnym
Pieczeń wieprzowa z karkówki w sosie na sposób żydowski
Zraz wieprzowy w ciemnym sosie

WOŁOWINA

Wołowina w sosie po burgundzku
Tradycyjny zraz wołowy w ciemnym sosie
Bitki wołowe w sosie własnym
Szarpana wołowina BBQ
Rumsztyk wołowy z cebulką
Poliki wołowe

RYBY

Dorsz w sosie koperkowym zapiekany z ziołowym masełkiem ●
Morszczuk w sosie cytrynowym, podawany z ryżem

WEGE

Camembert w panierce z żurawiną ▲
Klopsiki z soczewicy w sosie pomidorowym ▲
Grillowany ser halloumi z paskami marchewek i cukinii ▲
Kotlet z kalafiora ▲

DLA DZIECI

Pizza margherita z jednym dodatkiem (22cm)
Kąski z kurczaka panierowane z zestawem DIPów (3 szt.)
Klopsiki w sosie pomidorowym (3 szt.)

DODATKI DO DANIA GŁÓWNEGO

Sos - Pieczeniowy + dedykowane w opisie dania głównego

Dodatki do wyboru - 2 rodzaje w cenie, kolejne +5zł/os.. – Ziemniaki z wody / Ziemniaki puree / Ziemniaczki pieczone / Placki ziemniaczane / Frytki
Kuleczki ziemniaczane / Pyzy / Gnocchi / Kluski śląskie / Kopytka / Kluski lane kładzione / Ryż z jajkiem i warzywami

Surówka do wyboru - 3 rodzaje w cenie, kolejne +5zł/os.. – Biała kapusta / Buraczki / Marchew / Seler / Por / MIX sałat z winegret / Mizeria
Ogórek kiszony z cebulką / Pomidory z cebulką / Sałata pekińska z ogórkiem / Kiszona kapusta / Z zielonego ogórka

Na ciepło do wyboru - 1 rodzaj w cenie, kolejne +5zł/os.. – Kapusta zasmażana / Modra kapusta / Bukiet jarzyn na ciepło / Warzywa grillowane
Pieczarki zasmażane / Marchewka z groszkiem / Buraczki zasmażane / Fasolka szparagowa / Szparagi (sezonowo)

DESER

Do wyboru - 1 rodzaj dla wszystkich + opcjonalnie inny dla dzieci. Dodatkowa porcja deseru +20zł/os..

Puchar z lodami waniliowymi i gorącymi malinami
Tarta jabłkowa na ciepło z lodami waniliowymi
Beza pavlova z owocami
Fondant czekoladowy
MIX ciast – 2 porcje na osobę
Lody waniliowe i bitą śmietanę i polewą czekoladową (Dla Dzieci)
Naleśniki z polewą czekoladową (Dla Dzieci)

ZIMNY BUFET

Do wyboru - maksymalnie 7 rodzajów zakąsek + 2 rodzaje sałatki + pieczywo i masło, 3 porcje na osobę. Dodatkowa porcja zakąsek od +15zł/szt..

ZAKĄSKI

- Roladka drobiowa z polędwiczką i borowikami ●
- Rolada serowa z kurczakiem
- Rolada z kurczaka z szynką i zielonymi szparagami ●
- Rolada z polędwiczką faszerowanej kurkami ●
- Schab pieczony ze śliwką po duńsku
- Schab nadziewany musem chrzanowym
- Roladka z karkówki faszerowana leśnymi grzybami ●
- Roladka wieprzowa z kurkami i tymiankiem
- Polędwiczkę wieprzową z musem drobiowym i zielonym pieprzem
- Płysie z musem z wątróbki gęśiej i pikantnym korniszonym
- Ruloniki z szynki z kremem twarogowym i rukolą
- Galciki drobiowe
- Szparagi w szynce
- Burgerki z szarpaną wołowiną i sosem BBQ
- Mini tortille MIX - kurczak, tuńczyk, wege
- Pstrąg w ziołach
- Rolada z sandacza faszerowana masłem łososiowym
- Mus z wędzonego łosia na grzance
- Roladka z ciasta szpinakowego z łosiem wędzonym i sosem chrzanowym
- Śledzie po królewsku
- Łosoś w galarecie
- Ryba opiekana z octem i dodatkami w mini słoiczkach
- Kalmary w panierce z ciasta piwnego z sosem czosnkowym
- Jaja w sosie tatarskim ▲
- Roladka szpinakowa z twarogiem ▲
- Pomidor faszerowany kuskusem ▲●
- Przekąski węgierskie z humusem ▲

DLA DZIECI

- Racuchy (3 szt.)
- Pierogi na słodko (3 szt.)
- Spaghetti z sosem pomidorowym

SAŁATKI

Jarzynowa / Grecka / Brokułowa / Niemiecka / Meksykańska / Cesarska / Z serem pleśniowym i gruszką

KOLACJA

Do wyboru - 1 rodzaj zupy i 2 rodzaje dania ciepłego + pieczywo i masło, 1 porcja na osobę – w podgrzewaczach do rana

ZUPA

Barszcz z pasztecikiem / Krem z białych warzyw z grzankami ▲

DANIE CIEPŁE

- Szaszłyki drobiowe z ryżem po turecku ●
- Udka pieczone w sosie BBQ
- Pierś z indyka grillowana z mozzarellą i zielonym pesto ●
- Karkówka pieczona w sosie własnym z ziemniakami w mundurkach
- Golonka z zasmażaną kapustą po bawarsku lub peklowana
- Łosoś grillowany podawany na kaszy kuskus ●
- Papryki faszerowane kaszą jaglaną i warzywami ▲●
- Szaszłyki tofu z warzywami i ryżem curry ▲●

CENA MENU: 250,00 zł/os.

PRZEWIDZIANE DO 9 GODZIN / W CENIE DEKORACJA STOŁÓW



PAKIETY NAPOJÓW

PAKIET 1	Kawa, Herbata, Woda, Soki	30zł/os.
PAKIET 2	Kawa, Herbata, Woda, Soki, Cola, Sprite	35zł/os.
PAKIET 3	Kawa, Herbata, Woda, Soki, Cola, Sprite, Piwo, Wino, Szampan	90zł/os.
PAKIET 4	Kawa, Herbata, Woda, Soki, Cola, Sprite, Piwo, Wino, Szampan, Wódka Wyborowa, Whisky Ballantine's	110zł/os.
PAKIET 5	Kawa, Herbata, Woda, Soki, Cola, Sprite, Piwo, Wino, Prosecco, Wódka Finlandia, Whisky Jack Daniel's	140zł/os.

*Woda niegazowana, sok pomarańczowy i jabłkowy

DODATKOWE NAPOJE

Piwo 0,5L	18zł/szt.	Fontanna alkoholowa 5L – różne drinki do wyboru	1200zł
Wino domu białe lub czerwone 0,7L	70zł/szt.	Lemoniada słój 10L – różne smaki do wyboru	300zł
Szampan (wino musujące) 0,7L	70zł/szt.	Mojito słój 10L	500zł
Prosecco 0,7L	90zł/szt.	Roll bar z 1 beczką 30L w cenie	600zł
Wyborowa 0,5L	70zł/szt.	Beczka piwa 30l	450zł
Finlandia 0,5L	90zł/szt.	BARMIX – barman automatyczny (min. 20 os.)	20zł/os.
Ballantine's 0,5L	120zł/szt.	Ekspres automatyczny do kawy z wsadem	15zł/os.
Jack Daniel's 0,5L	150zł/szt.	Własny alkohol	20zł/os.

DODATKOWE SŁODKOŚCI

Ciasta na papilotkach	10zł/szt.	Budka z lodami – 3 smaki w cenie	1800zł
Mini deserki	15zł/szt.	Fontanna czekolady	1200zł
Tort okolicznościowy z oferty cukierni „Kandulski”	150zł/kg	Candy bar	2000zł
Rożek z truskawkami maczanych w czekoladzie	500zł/szt.	Własny tort	10zł/os.
Stojak z owocami	150zł/szt.	Własne ciasta	5zł/os.

DODATKOWE ATRAKCJE KULINARNE

Pizza party – różne rodzaje – 1 szt./4 os. (min. 20 os.)	15zł/os.	Udziec - pieczony z dodatkami (min. 30 os.)	30zł/os.
Finger Foods bufet – vol au venty, szaszłyczki, mini kanapeczki itp. – 3 szt./os. (min. 20 os.)	30zł/os.	Sushi master – live cooking ok. 3h (min. 30 os.)	50zł/os.
Sushi bufet – różna rodzaje – 3 szt./os. (min. 20 os.)	30zł/os.	Grill master – live cooking ok. 3h (min. 30 os.)	50zł/os.
Sea food bufet – krewetki, ośmiorniczki, ostrygi, langustynki itp. (min. 30 os.)	30zł/os.	Gęś – faszerowana (na ok. 10 os.)	450zł/szt.
Włoski stół – carpaccio, włoskie wędliny i sery, bruschetta, pizza pane itp. (min. 30 os.)	30zł/os.	Indyk – faszerowany (na ok. 20 os.)	1200zł/szt.
Wiejski stół zimny – wędliny, pasztet, gzik, smalec, ogórki kwaszone, chleb wiejski itp. (min. 30 os.)	30zł/os.	Deska serów – ser biały i wędzony (500g)	200zł/szt.
Wiejski stół ciepły – pieczeń, karkówka po cygańsku, bigos, pierogi, gołąbki itp. (min. 30 os.)	30zł/os.	Deska wędlin – kiełbasa, boczek, szynka (500g)	200zł/szt.
		Deska wędlin włoskich – szynka dojrzewająca, salami, mortadela (500g)	200zł/szt.
		Deska ryb wędzonych – łosoś, halibut, pstrąg (500g)	320zł/szt.
		Tatar – świeży z dodatkami	30zł/szt.

DODATKOWE DEKORACJE

Obrusy – białe / szare	W cenie	Świeczniki na tealight	W cenie
Obrusy – czarne / granatowe	50zł/szt.	Świeczniki 5 ramienne – złote / srebrne	40zł/szt.
Bieżniki cekinowe – złote / srebrne	5zł/szt.	Numerki na stoły	5zł/szt.
Podtalerze plastikowe – złote / srebrne	1zł/szt.	Krzesła lux welurowe szare	8zł/szt.
Podtalerze szklane z zdobieniami	10zł/szt.	Pokrowce na krzesła – białe / szare / czarne	4zł/szt.
Złote sztucze	5zł/os.	Opaski na krzesła – złote / różowe	2zł/szt.
Szkoło kryształowe	15zł/os.	Strusie pióra na stojaku zamiast wazonów	120zł/stojak
Serwetki papierowe białe	W cenie	Małe wazony z żywym kwiatem	W cenie
Serwetki flizelinowe – różne kolory	3zł/szt.	Duże wazony – martinówki / duże walce	20zł/szt.
Serwetki materiałowe – białe / różowe / granatowe	5zł/szt.	Kwietniki – złote / srebrne	20zł/szt.
Obrączki na serwetki – złote / srebrne	2zł/szt.	Sztaluga (na życzenie)	W cenie

JEST MOŻLIWOŚĆ PRZYGOTOWANIA DOWOLNYCH DEKORACJI

INNE OPCJE DODATKOWE

Dodatkowa godzina bez świadczeń	500zł/godz.	Opakowania jednorazowe	5zł/szt.
Ponadprogramowe sprzątnięcie	300zł/szt	Głośnik bezprzewodowy (na życzenie)	Gratis
Parking auta osobowego	10zł/doba	Sprzęt multimedialny (na życzenie)	Gratis

Kontakt: +48 693 569 580 lub restauracja@glamourhouse.pl