

KOMUNIE

ZUPA

Rosół domowy z makaronem

DANIE GŁÓWNE

2,5 porcji na osobę, podawane na półmiskach

Klasyczny De volaile

Cordon blue

Filet z kurczaka panierowany w migdałach

Rolanda wieprzowa z farszem

Pieczeń wieprzowa w sosie winnym

Zraz wołowy według starej receptury

DODATKI DO DANIA GŁÓWNEGO

Ziemniaki z wody / Frytki

Biała kapusta / Marchew

Bukiet jarzyn na ciepło

DESER

Do wyboru 1 rodzaj

Puchar z deserem lodowym

Kawa lub herbata

ZIMNY BUFET

Zakąski 3 porcje na osobę + 2 rodzaje sałatki + pieczywo i masło

ZAKĄSKI

Kurczak z szynką i zielonymi szparagami

Duet mięs pieczonych, zawijanych w bekonie

Schab ze śliwką po duńsku na slow cooking

Polędwiczki wp. w kolorowym pieprzu pieczone slow cooking

Ciasto szpinakowe z wędzonym łososiem i kremem chrzanowym

Łosoś wędzony na grzance

SAŁATKA

Grecka / Jarzynowa

CENA MENU: 180,00 zł/os.

PRZYJĘCIE 6 GODZIN / W CENIE DEKORACJA STOŁÓW

Kontakt: +48 721 294 202 lub restauracja@glamourhouse.pl

PAKIETY I OPCJE DODATKOWE

Woda i Soki	10zł/1L	Ciasta konfekcjonowane	7zł/Portcja
Cola i Sprite	15zł/1L	Tort z oferty cukierni „Kandulski”	120zł/kg
Wino białe lub czerwone / Szampan – 0,7L	60zł/szt.	Stojak z owocami na stole	100zł/szt.
Wyborowa 0,5L	50zł/szt.	Opakowania jednorazowe	3zł/szt.
Finlandia 0,5L	60zł/szt.	Ekspres do kawy	400zł/4h
Ballantine’s 0,5L / Prosecco 0,7L	80zł/szt.	Roll bar z piwem	400zł/4h
Własne ciasto / tort	5zł/os.	Własny alkohol	20zł/os.