

# STUDNIÓWKA

## ZUPA

Do wyboru 1 rodzaj

Rosół z makaronem / Toskańska z pomidorów pelati okraszona wiejską śmietaną

## DANIE GŁÓWNE

Do wyboru 6 rodzajów, 2 porcji na osobę, podawane na półmiskach

Klasyczny de volaille

Cordon blue

Panierowane kęski kurczaka (nugetsy)

Kotlet w migdałowej panierce

Saszetka z kurczaka z suszonymi pomidorami i mozarellą

Eskalopki wieprzowe z kremem z szałwii

Polędwica wp w sosie grzybowym

Zraz wieprzowy w ciemnym polskim sosie

## DODATKI DO DANIA GŁÓWNEGO

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

Surówka do wyboru - 2 rodzaje w cenie, kolejne +5zł/os. – Biała kapusta / Buraczki / Marchew / Seler / Porowa

Na ciepło do wyboru - 1 rodzaj w cenie, kolejne +5zł/os. – Kapusta zasmażana / Modra kapusta zasmażana / Marchewka z groszkiem / Bukiet jarzyn na ciepło / Warzywa grillowane / Fasolka szparagowa / Brukselka / Kalafior gotowany

## DESER

Do wyboru 1 rodzaj

Lody waniliowe z malinami / MIX ciast – 2 porcje na osobę

## ZIMNY BUFET

6 rodzajów zakąsek + 1 rodzaj sałatki + pieczywo i masło, 2 porcje na osobę

### ZAKĄSKI

Kurczak z szynką i zielonymi szparagami

Schab ze śliwką po duńsku

Szynka wędzona z melonem i winegret ziołowy

Łosoś wędzony na grzance z serkiem chrzanowym

Ciasto szpinakowe z wędzonym łososiem i kremem chrzanowym

Ptysie nadziewane salsą warzywną i musem z wędzonego łososa

Koreczki caprese z szynką i serem

Cukinia faszerowana suszonymi pomidorami

Jaja w sosie tatarskim

Duet szparag owinięty szynką

Mini tortille

Mini burgery

Pieczone śliwki w boczku

### SALAATKA

Grecka / Jarzynowa / Brokułowa / Meksykańska / Niemiecka

# CENA MENU: 160,00 zł/os.

PRZYJĘCIE PRZEWDZIANE DO 7 GODZIN / W CENIE DEKORACJA STOŁÓW

**Kontakt: +48 721 294 202 lub [restauracja@glamourhouse.pl](mailto:restauracja@glamourhouse.pl)**

## CIEPŁY KOLACJA W BUFECIE + 30,00zł

Do wyboru - 2 rodzaje, 1 porcja na osobę

Kurczak w kremie paprykowym z ryżem / Strogonoff z kluseczkami / Wieprzowina na ostro na sposób chiński z ryżem / Medalion z wieprzowiny w sosie grzybowym z frytkami steak house / Eskalopki wieprzowe w sosie tymiankowym z frytkami / Makaron Aglio'olio z warzywami / Makaron Carbonara

### PAKIETY NAPOJÓW

<b>PAKIET 1</b>	Kawa, Herbata, Woda, Soki	<b>20zł/os.</b>
<b>PAKIET 2</b>	Kawa, Herbata, Woda, Soki, Cola, Sprite	<b>25zł/os.</b>

### DODATKOWE ATRAKCJE KULINARNE

<b>Bufet włoski</b> – carpaccio, włoskie wędliny i sery, bruschetta, pizza pane itp. (max. 60 os.)	2000zł	<b>Lemoniada słój 10L</b> – różne smaki do wyboru	300zł
<b>Bufet owoców morza</b> – krewetki, ośmiorniczki, ostrygi, langustynki itp. (max. 60 os.)	2000zł	<b>Mojito słój 10L</b>	500zł
<b>Stół wiejski</b> – mięsa, wędliny, smalec, pasztet, gzik, smalec, ogórki kwaszone itp. (max. 60 os.)	2000zł	<b>Poncz słój 10L</b>	500zł
<b>Staropolski gorący bufet</b> – pieczeń, karkówka po cygańsku, bigos, pierogi, gołąbki itp. (max. 60 os.)	2000zł	<b>Łosoś</b> – Pieczony w całości, podawany na warzywach julienne	1500zł
<b>Finger Foods bufet</b> – zestaw ekskluzywnych przekąsek (max. 60 os.)	1500zł	<b>Sandacz</b> – rekonstruowany, na sałacie	250zł
<b>Udziec</b> - marynowany, pieczony z dodatkami	1500zł	<b>Ryby wędzone</b> – Łosoś, halibut, pstrąg (20 porcji)	320zł
<b>Prosiak</b> – faszerowany kaszą, mięsem i grzybami	1800zł	<b>Pieczeń</b> - szpikowana czosnkiem z kaszą	25zł/por.
<b>Indyk</b> – faszerowany, pieczony w całości	1200zł	<b>Tatar</b> – świeży z dodatkami	25zł/por.
<b>Gęś</b> – faszerowana, pieczona w całości	450zł/szt.	<b>Sushi master</b> ok. 3h	2000zł
<b>Deska serów</b> – Ser poduszkowy biały i wędzony, suszone pomidory, winogrona	150zł	<b>Live cooking</b> ok. 3h	1500zł
<b>Fontanna alkoholowa</b> – drinki alkoholowe do wyboru	1200zł	<b>Budka z lodami</b> naturalne, domowej produkcji 6kg (ok 200 gatek)	1800zł
		<b>Fontanna czekolady</b> – duża z owocami	1200zł
		<b>Candy bar</b> – muffiny, ptysie, rożki, deserki, babeczki z owocami, stożek z truskawek (max 60 os.)	1200zł

### INNE OPCJE DODATKOWE

Karafka wody niegazowanej	10zł/1L	Ciężki dym na parkiecie	500zł/1h
Karafka soku jabłkowego lub pomarańczowego	15zł/1L	Maszyna do baniek	100zł/1h
Cola lub Sprite	20zł/0,85L	Dj	Od 2000zł
Wino domu białe lub czerwone 0,7L	70zł/szt.	Muzyka na żywo np. harfa	Od 1200zł
Szampan (wino musujące) 0,7L	70zł/szt.	Własny alkohol	20zł/os.
Prosecco 0,7L	90zł/szt.	Własny tort	5zł/os.
Wyborowa 0,5L	50zł/szt.	Własne ciasta	5zł/os.
Finlandia 0,5L	60zł/szt.	Dodatkowa godzina bez śniadzeń	300zł/godz.
Ballantine's 0,5L	90zł/szt.	Ponadprogramowe sprzątnięcie	100zł/szt.
Jack Daniel's 0,5L	120zł/szt.	Pokój 2 osobowy z śniadaniem	220zł/dobę
Roll bar z obsługą - 1 beczka 30L w cenie	700zł/7h	Dostawka hotelowa z śniadaniem	120zł/dobę
Barman (bez alkoholu)	800zł/7h	Dodatkowe śniadanie	45zł/os.
Zestaw barmański	400zł/7h	Kącik dla dzieci na Sali	200zł/szt.
Ciasta konfekcjonowane	8zł/porcja	Animacje dla dzieci (ok. 2h)	Od 300zł
Tort z oferty cukierni „Kandulski”	130zł/kg	Głośnik bezprzewodowy (na życzenie)	Gratis
Rożek z truskawkami	500zł/szt.	Sprzęt multimedialny (na życzenie)	Gratis
Stojak z owocami na stole	120zł/szt.	Parking dla gości	Gratis
Ekspres do kawy z wsadem	500zł/7h	Wysokie krzeselka dla dzieci (na życzenie)	Gratis
Opakowania jednorazowe	3zł/szt.		

**Kontakt: +48 721 294 202 lub [restauracja@glamourhouse.pl](mailto:restauracja@glamourhouse.pl)**