

SPOTKANIE WIGILIJNE

PROPOZYCJA 4

ZUPA

Do wyboru 1 rodzaj – 1 porcja na osobę

Zupa grzybowa z nutą warzyw z dodatkiem białego wina i łazankami / Barszcz wigilijny z uszkami z nadzieniem grzybowym
Krem z cukinii z dodatkiem mleczka kokosowego i migdałami / Żurek staropolski / Toskańska z pomidorów pelati

DANIE GŁÓWNE

Do wyboru - 5 rodzajów, 2,5 porcji na osobę. Podawane na półmiskach.

Pierogi z kapustą i grzybami wyrób własny (3 szt.)
Łosoś podawany z ryżem jaśminowym i sosem porowym
Sandacz w sosie kardynalskim i kluseczkami
Smażony karp na maśle podawany z szarym sosem
Klasyczny De volaille z kurczaka
Roladka z indyka faszerowana warzywami w sosie bazyliowym
Kurczak w sosie śmietanowo szpinakowym na ryżu
Pieczona karkówka po wielkopolsku w sosie własnym
Pieczona golonka po bawarsku
Połędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym
Tradycyjny zraz wołowy w ciemnym 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 z grzybami / Groch z kapustą / Modra kapusta zasmażana / Marchewka z groszkiem / Bukiet jarzyn na ciepło / Warzywa grillowane / Fasolka szparagowa / Brukselka / Kalafior gotowany

DESER

Do wyboru - 1 rodzaj dla wszystkich

MIX CIAST - 2 porcje na osobę - Świąteczny piernik z powidłami śliwkowymi / Szarlotka / Makowiec / Sernik
Fondanta czekoladowa
Mini Panna Cotta i Mini Creme Brulee w bufecie

ZIMNY BUFET

Do wyboru - 6 rodzaje zakąsek + 1 rodzaj sałatki + pieczywo i masło, 3 porcje na osobę

ZAKĄSKI

Roladka drobiowa z połędwiczką i borowikami
Rolada serowa z kurczakiem
Rolada z kurczaka z szynką i zielonymi szparagami
Rolada z połędwiczki faszerowanej kurkami
Schab pieczony ze śliwką po duńsku
Schab nadziewany musem chrzanowym
Roladka z karkówki faszerowana leśnymi grzybami
Roladka wieprzowa z kurkami i tymiankiem
Połędwiczki wieprzowe z musem drobiowym i zielonym pieprzem
Ptysie z musem z wątróbki gęśiej i pikantnym korniszonem
Ruloniki z szynki z kremem twarogowym i rukolą
Galarczki 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 łososia na grzance
 Roladka z ciasta szpinakowego z łososiem wędzonym i sosem chrzanowym
 Śledzie po królewsku
 Łosoś w galarecie
 Ryba po grecku
 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
 Deska przekąsek wegańskich z humusem

SAŁATKI

Jarzynowa / grecka / niemiecka/ cesarska

CENA MENU: 200,00 zł/os.

Wigilia przewidziana na maksymalnie 7 godzin

*Prosimy o informacje czy przygotować opłatek

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

PAKIETY NAPOJÓW

PAKIET 1	Kawa, Herbata, Woda, Soki	25zł/os.
PAKIET 2	Kawa, Herbata, Woda, Soki, Cola, Sprite	30zł/os.
PAKIET 3	Kawa, Herbata, Woda, Soki, Cola, Sprite, Piwo, Wino, Szampan	70zł/os.
PAKIET 4	Kawa, Herbata, Woda, Soki, Cola, Sprite, Piwo, Wino, Szampan, Wódka Wyborowa, Whisky Ballantine's	90zł/os.
PAKIET 5	Kawa, Herbata, Woda, Soki, Cola, Sprite, Piwo, Wino, Prosecco, Wódka Finlandia, Whisky Jack Daniel's	110zł/os.

DODATKOWE ATRAKCJE KULINARNE

Bufet włoski – carpaccio, włoskie wędliny i sery, bruschetta, pizza pane itp. (na ok. 60 os.)	2000zł	Lemoniada stój 10L – różne smaki do wyboru	300zł
Bufet owoców morza – krewetki, ośmiorniczki, ostrygi, langusty itp. (na ok. 60 os.)	2000zł	Mojito stój 10L	500zł
Stół wiejski – mięsa, wędliny, smalec, pasztet, gzik, smalec, ogórki kwaszone itp. (na ok. 60 os.)	2000zł	Poncz stój 10L	500zł
Staropolski gorący bufet – pieczeń, karkówka po cygańsku, bigos, pierogi, gołąbki itp. (na ok. 60 os.)	2000zł	Łosoś – Pieczony w całości, podawany na warzywach julienne (na ok. 30 os.)	1500zł
Finger Foods bufet – zestaw ekskluzywnych przekąsek (150 szt.)	1500zł	Sandacz – rekonstruowany, na sałacie	500zł
Udziec - pieczony z dodatkami (na ok. 60 os.)	2000zł	Ryby wędzone – Łosoś, halibut, pstrąg (20 porcji)	320zł
Prosiak – faszerowany kaszą i mięsem (na ok. 60 os.)	2500zł	Pieczeń - szpikowana czosnkiem z kaszą	25zł/por.
Indyk – faszerowany, pieczony w całości (na ok. 30 os.)	1200zł	Tatar – świeży z dodatkami	25zł/por.
Gęś – faszerowana, pieczona w całości (na ok. 10 os.)	450zł/szt.	Sushi master ok. 3h	2000zł
Deska serów – Ser biały i wędzony, suszone pomidory, winogrona (500g)	200zł	Live cooking ok. 3h	2000zł
Fontanna alkoholowa – drinki alkoholowe do wyboru	1200zł	Budka z lodami naturalne, domowej produkcji 6kg (ok 200 gałek)	1800zł
		Fontanna czekolady – duża z owocami (ok. 3h)	1200zł
		Candy bar dopłata – muffiny, ptysie, rożki, deserki, babeczki, stożek z truskawek itp.	2000zł

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

DODATKOWE DEKORACJE

Obrusy – białe / szare	W cenie	Strusie pióra na stojaku zamiast wazonów	120zł/stojak
Obrusy – czarne / granatowe / szmaragdowy	50zł/szt.	Małe wazony z żywym kwiatem	W cenie
Podtalerze plastikowe – złote / srebrne	1zł/szt.	Duże wazony – martinówki / duże walce	20zł/szt.
Podtalerze szklane z zdobieniami	10zł/szt.	Kwietniki – złote / srebrne	20zł/szt.
Świeczniki na tea light	W cenie	Kompozycje kwiatowe do wazonów lub kwietników	Od 80zł/szt.
Świeczniki z świecami brylowymi	50zł/szt.	Kwiatowa dekoracja krzesła	Od 50zł/szt.
Serwetki papierowe białe	W cenie	Balony lateksowe z helem	8zł/szt.
Serwetki flizelinowe – różne kolory	3zł/szt.	Balony foliowe w kształtach z helem	Od 25zł/szt.
Serwetki materiałowe – białe / różowe / granatowe	5zł/szt.	Obciążniki do balonów	10zł/szt.
Obrączki na serwetki – złote / srebrne	2zł/szt.	Girlandy balonowe	Od 300zł
Dekoracyjne składanie serwetek	2zł/szt.	Ściany kwiatowe	Od 500zł
Złote sztucze	5zł/os.	Ścianki balonowe	Od 500zł
Numerki na stoły	5zł/szt.	Koło z balonów	Od 500zł
Krzesła restauracyjne	8zł/szt.	Winietki	3zł/szt.
Pokrowce na krzesła spandex – białe / szare / czarne	3zł/szt.	Drukowane menu	10zł/szt.
Pokrowce materiałowe białe	8zł/szt.	Tablo z grafiką usadzenia gości	150zł/szt.
Opaski na krzesła – różowe / granatowe / złote	2zł/szt.	Sztaluga (na życzenie)	W cenie

JEST MOŻLIWOŚĆ PRZYGOTOWANIA DOWOLNYCH DEKORACJI NA ZAPYTANIE

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	60zł/szt.	Własne ciasta	5zł/os.
Finlandia 0,5L	80zł/szt.	Dodatkowa godzina bez śniadzeń	300zł/godz.
Ballantine's 0,5L	100zł/szt.	Ponadprogramowe sprzątanie	100zł/szt.
Jack Daniel's 0,5L	130zł/szt.	Pokój 2 osobowy z śniadaniem	250zł/dobę
Roll bar z obsługą - 1 beczka 30L w cenie	900zł/7h	Dostawka hotelowa z śniadaniem	120zł/dobę
Barman (bez alkoholu)	1200zł/7h	Dodatkowe śniadanie	45zł/os.
BARMIX (bez alkoholu)	1000zł/7h	Aranżacja kącika dla dzieci w wyznaczonym miejscu	200zł/szt.
Zestaw barmański	500zł/7h	Animacje dla dzieci	Od 300zł/h
Ekspres do kawy z wsadem	600zł/7h	Parking auta osobowego	10zł/doba
Ciasta konfekcjonowane	8zł/Portcja	Opakowania jednorazowe	3zł/szt.
Tort z oferty cukierni „Kandulski”	140zł/kg	Głośnik bezprzewodowy (na życzenie)	Gratis
Rożek z truskawkami	500zł/szt.	Sprzęt multimedialny (na życzenie)	Gratis
Stojak z owocami na stole	120zł/szt.	Wysokie krzeselka dla dzieci (na życzenie)	Gratis

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