

MENU 135ZŁ

Zupa + 2 porcje mięsa + Deser

ZUPA

Do wyboru - 1 rodzaj dla wszystkich + opcjonalnie inna dla dzieci, 1 porcja na osobę. Dodatkowe porcje zupy +15zł/os.

Rosół domowy z makaronem lub kluseczkami / Duet kremów brokuł i kalafior ▲ / Pikantny bulion grzybowy ▲

Toskańska z pomidorów pelati ▲ ●

DANIE GŁÓWNE

Do wyboru - 4 rodzaje, 2 porcje na osobę. Podawane na półmiskach. Dodatkowa porcja mięsa od +25zł/szt.

DROBIOWE

Klasyczny De volaille z kurczaka (panierowane)
 Kotlet z kurczaka z peperonata pod pierzynką (panierowane)
 Pierś z kurczaka w migdałowej panierce (panierowane)
 Roladka z indyka faszerowana warzywami w sosie bazyliowym
 Saszетка z kurczaka z mozzarellą i suszonymi pomidorami
 Udko z kurczaka faszerowane pieczarkami i papryką ●
 Medaliony z indyka zapiekane z ananase i serem

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
 Bitki wołowe w sosie własnym
 Rumsztyk wołowy z cebulką

WEGE

Falafel ▲
 Kotlet z kalafiora ▲

DLA DZIECI

Pizza margherita z jednym dodatkiem (22cm)
 Kąski z kurczaka panierowane z zestawem DIPów (3 szt.)
 Mini klopsiki z sosem pomidorowym (3 szt.)
 Paluszki rybne (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 / Pzy / Gnocchi / Kluski śląskie / Kopytka / Kluski lane kładzione / Ryż z jajkiem i warzywami

Surówka do wyboru - 2 rodzaje w cenie, kolejne +5zł/os. – Biała kapusta / Buraczki / Marchew / Seler / Por / MIX sałat z winegret

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

DESER

Do wyboru - 1 rodzaj dla wszystkich + opcjonalnie inny dla dzieci. Dodatkowa porcja deseru +20zł/os.. Kawa i herbata w bufecie.

Puchar z lodami waniliowymi i gorącymi malinami
 Fondanta czekoladowa
 MIX ciast – 2 porcje na osobę
 Lody waniliowe i bitą śmietaną i polewą czekoladową (Dla Dzieci)
 Naleśniki z polewą czekoladową (Dla Dzieci)

CENA MENU: 135,00 zł/os.

PRZYJĘCIE PRZEWDZIANE DO 5 GODZINY / W CENIE DEKORACJA STOŁÓW

▲ – OPCJONALNIE WEGE

OPCJONALNIE GLUTEN FREE – ●

PAKIETY NAPOJÓW

PAKIET 1	Kawa, Herbata, Woda, Soki	15zł/os.
PAKIET 2	Kawa, Herbata, Woda, Soki, Cola, Sprite	20zł/os.
PAKIET 3	Kawa, Herbata, Woda, Soki, Cola, Sprite, Piwo, Wino, Szampan	50zł/os.
PAKIET 4	Kawa, Herbata, Woda, Soki, Cola, Sprite, Piwo, Wino, Szampan, Wódka Wyborowa, Whisky Ballantine's	70zł/os.
PAKIET 5	Kawa, Herbata, Woda, Soki, Cola, Sprite, Piwo, Wino, Prosecco, Wódka Finlandia, Whisky Jack Daniel's	90zł/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

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 bryłowymi	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 sztucce	5zł/os.	Ścianki balonowe	Od 500zł
Numerki na stoły	5zł/szt.	Koło z balonów	Od 500zł
Krzesła restauracyjne	8zł/szt.	Winiетки	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

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

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 świadczeń	300zł/godz.
Ballantine's 0,5L	100zł/szt.	Ponadprogramowe sprzątnięcie	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	600zł/5h	Dostawka hotelowa z śniadaniem	120zł/dobę
Barman (bez alkoholu)	800zł/5h	Dodatkowe śniadanie	45zł/os.
BARMIX (bez alkoholu)	600zł/5h	Kącik dla dzieci na Sali	200zł/szt.
Zestaw barmański	300zł/5h	Animacje dla dzieci	Od 300zł/h
Ekspres do kawy z wsadem	400zł/5h	Parking auta osobowego	10zł/doba
Ciasta konfekcjonowane	8zł/Porcja	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