

MENU 160ZŁ

Zupa + 2,5 porcji mięsa + Deser

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 brokuł 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 peperonată 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
Udło z kurczaka faszerowane pieczarkami i papryką ●
Medaliony z indyka zapiekane z ananasem 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 masłem ●
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 winogret / 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 śmietaną i polewą czekoladową (Dla Dzieci)
Naleśniki z polewą czekoladową (Dla Dzieci)

CENA MENU: 160,00 zł/os.

▲ – OPCJONALNIE WEGE

PRZYJĘCIE PRZEWIDZIANE DO 5 GODZINY / W CENIE DEKORACJA STOŁÓW

OPCJONALNIE GLUTEN FREE – ●



GLAMOUR

PAKIETY NAPOJÓW

PAKIET 1	Kawa, Herbata, Woda, Soki	20zł/os.
PAKIET 2	Kawa, Herbata, Woda, Soki, Cola, Sprite	25zł/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	100zł/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, szaszłycki, 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, langusty 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 – kielbasa, boczek, szynka (500g)	200zł/szt.
		Deska wędlin włoskich – szynka dojrzewająca, salami, mortadela (500g)	200zł/szt.
		Deska ryby wędzone – łosoś, halibut, pstrąg (500g)	320zł/szt.
		Tatar – świeży z dodatkami	30zł/szt.

DODATKOWE DEKORACJE

Obrusy – białe / szare	W cenie	Świeczniki na tea light	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.	Parking auta osobowego	10zł/doba
Ponadprogramowe sprzątnięcie	300zł/szt.	Opakowania jednorazowe	5zł/szt.
Pokój 2 osobowy z śniadaniem	280zł/dobę	Głośnik bezprzewodowy (na życzenie)	Gratis
Dostawka hotelowa z śniadaniem	120zł/dobę	Sprzęt multimedialny (na życzenie)	Gratis
Dodatkowe śniadanie	45zł/os.	Wysokie krzeselka dla dzieci (na życzenie)	Gratis

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