

# MENU 160ZŁ

Zupa + 1,5 porcji mięsa + 2 porcje zakąsek

## ZUPA

Do wyboru 1 rodzaj

Rosół domowy z makaronem

Aromatyczny barszcz czerwony z pasztecikiem

## DANIE GŁÓWNE

1,5 porcji na osobę, do wyboru 3 rodzaje, podawane na półmiskach, dodatkowa porcja mięsa od 15zł/szt.

Klasyczny De volaile

Cordon blue

Filet z kurczaka panierowany w migdałach

Schab z podgrzybkami

Polędwica wieprzowa w sosie pieprzowym

Pieczeń wieprzowa po wielkopolsku

Sznyceł po wiedeńsku

Stir fry z kaszą gryczaną (WEGE)

Kotlet z kalafiora (WEGE)

## 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

Deser lodowy / MIX ciast – 1,5 porcji na osobę

## ZIMNY BUFET

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

### ZAKĄSKI

Galantyna drobiowa z pieczoną polędwiczką i borowikami

Kurczak z szynką i zielonymi szparagami

Schab ze śliwką po duńsku

Polędwiczki wp. w kolorowym pieprzu pieczone slow cooking

Pstrąg w ziołach

Łosoś wędzony na grzance

Ciasto szpinakowe z wędzonym łososiem i kremem chrzanowym

Jaja w sosie tatarskim

Duet szparag owinięty szynką

Śledzik

### SAŁATKA

Grecka / Jarzynowa / Brokułowa / Meksykańska / Niemiecka

# CENA MENU: 160,00 zł/os.

PRZYJĘCIE PRZEWIDZIANE DO 7 GODZIN / W CENIE DEKORACJA STOŁÓW

## PAKIETY NAPOJÓW

<b>PAKIET 1</b>	Kawa, Herbata, Woda, Soki	<b>14zł/os.</b>
<b>PAKIET 2</b>	Kawa, Herbata, Woda, Soki, Cola, Sprite	<b>20zł/os.</b>
<b>PAKIET 3</b>	Kawa, Herbata, Woda, Soki, Cola, Sprite, Piwo, Wino	<b>50zł/os.</b>
<b>PAKIET 4</b>	Kawa, Herbata, Woda, Soki, Cola, Sprite, Piwo, Wino, Wódka Wyborowa, Whisky Ballantine's	<b>70zł/os.</b>
<b>PAKIET 5</b>	Kawa, Herbata, Woda, Soki, Cola, Sprite, Piwo, Wino, Wódka Finlandia, Whisky Jack Daniel's	<b>90zł/os.</b>

## ATRAKCJE KULINARNE

<b>Bufet włoski</b> – carpaccio, włoskie wędliny i sery, bruschetta, pizza pane itp. (na ok. 60 os.)	2000zł	<b>Lemoniada stój 5L</b> – różne smaki do wyboru	150zł
<b>Bufet owoców morza</b> – krewetki, ośmiorniczki, ostrygi, langusty itp. (na ok. 60 os.)	2000zł	<b>Mojito stój 5L</b>	200zł
<b>Stół wiejski</b> – mięsa, wędliny, smalec, pasztet, gzik, smalec, ogórki kwaszone itp. (na ok. 60 os.)	2000zł	<b>Prosecco stój 5L</b>	500zł
<b>Staropolski gorący bufet</b> – pieczeń, karkówka po cygańsku, bigos, pierogi, gołąbki itp. (na ok. 60 os.)	2000zł	<b>Łosoś</b> – Pieczony w całości, podawany na warzywach julienne	1500zł
<b>Finger Foods bufet</b> – zestaw ekskluzywnych przekąsek (na ok. 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	15zł/por.
<b>Indyk</b> – faszerowany, pieczony w całości	1200zł	<b>Tatar</b> – świeży z dodatkami	15zł/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, poncz, cydr lub wino	1200zł	<b>Budka z lodami</b> naturalne, domowej produkcji 6kg (ok 200 gałek)	1800zł
		<b>Fontanna czekolady</b> – duża z owocami	1200zł
		<b>Candy bar</b> – muffiny, ptyście, rożki, deserki, babeczki z owocami, stożek z truskawek	1200zł

## INNE OPCJE DODATKOWE

Woda lub Soki	10zł/1L	Ciasta konfekcjonowane	7zł/Porcja
Cola lub Sprite	15zł/1L	Tort z oferty cukierni „Kandulski”	100zł/kg
Wino białe lub czerwone / Szampan - 0,7L	60zł/szt.	Rożek z truskawkami	300zł/szt.
Wyborowa 0,5L	50zł/szt.	Stojak z owocami na stole	100zł/szt.
Finlandia 0,5L	60zł/szt.	Opakowania jednorazowe	3zł/szt.
Ballantine's 0,5L / Prorecco 0,7L	80zł/szt.	Ekspres do kawy	600zł/8h
Jack Daniel's 0,5L	120zł/szt.	Ciężki dym na parkiecie	500zł/1h
Roll bar z piwem	600zł/8h	Maszyna do baniek	100zł/1h
Barman	Od 1000zł	Dj	Od 1000zł
Własny tort / ciasto	5zł/os.	Własny alkohol	20zł/os.

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