

MENU 175ZŁ

Zupa + 1,5 porcji mięsa + 2 porcje zakąsek + Kolacja

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 volaille

Cordon blue

Filet z kurczaka panierowany w migdałach

Schab z podgrzybkami

Polędwica wieprzowa w sosie pieprzowym

Pieczeń wieprzowa po wielkopolsku

Sznicel 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 wieprzowe 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

KOLACJA

Do wyboru - 1 rodzaj dania ciepłego + zupa + pieczywo i masło

ZUPA

Barszcz czysty

DANIE CIEPŁE

Bigos staropolski z mięsami i śliwkami,

Szaszłyki drobiowe z ryżem po turecku.

Golonka z zasmażaną kapustą,

Stroganoff drobiowy z kluseczkami

CENA MENU: 175,00 zł/os.

PRZYJĘCIE PRZEWDZIANE DO 9 GODZIN / W CENIE DEKORACJA STOŁÓW

PAKIETY NAPOJÓW

PAKIET 1	Kawa, Herbata, Woda, Soki	18zł/os.
PAKIET 2	Kawa, Herbata, Woda, Soki, Cola, Sprite	22zł/os.
PAKIET 3	Kawa, Herbata, Woda, Soki, Cola, Sprite, Piwo, Wino	50zł/os.
PAKIET 4	Kawa, Herbata, Woda, Soki, Cola, Sprite, Piwo, Wino, Wódka Wyborowa, Whisky Ballantine's	75zł/os.
PAKIET 5	Kawa, Herbata, Woda, Soki, Cola, Sprite, Piwo, Wino, Wódka Finlandia, Whisky Jack Daniel's	95zł/os.

ATRAKCJE KULINARNE

Bufet włoski – carpaccio, włoskie wędliny i sery, bruschetta, pizza pane itp. (na ok. 60 os.)	2000zł	Lemoniada stój 5L – różne smaki do wyboru	150zł
Bufet owoców morza – krewetki, ośmiorniczki, ostrygi, langusty itp. (na ok. 60 os.)	2000zł	Mojito stój 5L	200zł
Stół wiejski – mięsa, wędliny, smalec, pasztet, gzik, smalec, ogórki kwaszone itp. (na ok. 60 os.)	2000zł	Prosecco stój 5L	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	1500zł
Finger Foods bufet – zestaw ekskluzywnych przekąsek (na ok. 60 os.)	1500zł	Sandacz – rekonstruowany, na sałacie	250zł
Udziec - marynowany, pieczony z dodatkami	1500zł	Ryby wędzone – łosoś, halibut, pstrąg (20 porcji)	320zł
Prosiak – faszerowany kaszą, mięsem i grzybami	1800zł	Pieczeń - szpikowana czosnkiem z kaszą	15zł/por.
Indyk – faszerowany, pieczony w całości	1200zł	Tatar – świeży z dodatkami	15zł/por.
Gęś – faszerowana, pieczona w całości	450zł/szt.	Sushi master ok. 3h	2000zł
Deska serów – Ser poduszkowy biały i wędzony, suszone pomidory, winogrona	150zł	Live cooking ok. 3h	1500zł
Fontanna alkoholowa – drinki alkoholowe, poncz, cydr lub wino	1200zł	Budka z lodami naturalne, domowej produkcji 6kg (ok 200 gałek)	1800zł
		Fontanna czekolady – duża z owocami	1200zł
		Candy bar – muffiny, ptyśie, 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