

# PRZYJĘCIE 180ZŁ

## ZUPA

Do wyboru 1 rodzaj

Rosół domowy z makaronem / Aromatyczny barszcz czerwony z pasztecikiem / Toskańska z pomidorów pelati

## DANIE GŁÓWNE

Do wyboru 3 rodzaje, 2 porcje na osobę, podawane na półmiskach

Klasyczny De volaile

Cordon blue

Filet z kurczaka panierowany w migdałach

Saszetka z kurczaka z mozzarellą i suszonymi pomidorami

Medaliony z indyka zapiekane z ananasem i serem

Schab z podgrzybkami

Polędwica wieprzowa w sosie pieprzowym

Pieczeń wieprzowa po wielkopolsku

Kotlet włoski capresse

Zraz wołowy

## DODATKI DO DANIA GŁÓWNEGO

Do wyboru 2 dodatki - Ziemniaki z wody / Ziemniaczki zapiekane z ziołami / Frytki / Pyzy

Do wyboru 2 surówki - Biała kapusta / Marchew / Seler / Buraki

Do wyboru 1 ciepłe warzywo - Buraczki na ciepło / Kapusta zasmażana / Warzywa na parze

## DESER

Do wyboru 1 rodzaj

Deser lodowy / Mus czekoladowy / Panacotta / Gruszka z lodami / MIX ciast – 2 porcje na osobę

## ZIMNY BUFET

6 rodzajów zakąsek + 1 rodzaj sałatki + pieczywo i masło, 3 porcje na osobę

### ZAKĄSKI

Galantyna drobiowa z pieczoną polędwiczką i borowikami

Kurczak z szynką i zielonymi szparagami

Roladka z indyka pieczonego z fetą i cukinią w oliwce chili i kolendry

Schab ze śliwką po duńsku

Polędwiczki faszerowane kurkami

Polędwiczki slow cooking

Rostbef medium w sosie musztardowo-jogurtowym

Tatar wołowy serwowany na pumperniklu

Tatar z łososia na grzance

Sandacz faszerowany mussem łososiowym

Paleta wędzonych ryb z sosem z tuńczyka

Pstrąg w ziołach

Łosoś wędzony na grzance

Ciasto szpinakowe z wędzonym łososiem i kremem chrzanowym

Jaja w sosie tatarskim

Duet szparag owinięty szynką

Pierozki z ciasta francuskiego ze szpinakiem i bakaliami

Mini tortille

Pieczone śliwki w boczku

### 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 mięsivem i śliwkami,

Szaszłyki drobiowe z ryżem po turecku.

Golonka z zasmażaną kapustą,

Strogonoff drobiowy z kluseczkami

# CENA MENU: 180,00 zł/os.

PRZYJĘCIE PEZEWIDZIANE NA OKOŁO 8 DO 10 GODZIN / W CENIE DEKORACJA STOŁÓW

## PAKIETY NAPOJÓW

<b>PAKIET 1</b>	Woda i Soki	<b>18zł/os.</b>
<b>PAKIET 2</b>	Woda, Soki, Cola, Sprite	<b>22zł/os.</b>
<b>PAKIET 3</b>	Woda, Soki, Cola, Sprite, Piwo, Wino	<b>50zł/os.</b>
<b>PAKIET 4</b>	Woda, Soki, Cola, Sprite, Piwo, Wino, Wódka Wyborowa, Whisky Ballantine's	<b>65zł/os.</b>
<b>PAKIET 5</b>	Woda, Soki, Cola, Sprite, Piwo, Wino, Wódka Finlandia, Whisky Jack Daniel's	<b>85zł/os.</b>

## ATRAKCJE KULINARNE

<b>Bufet włoski</b> – carpaccio, włoskie wędliny i sery, bruschetta, pizza pane itp.	1500zł	<b>Lemoniada stój 5L</b> – różne smaki do wyboru	110zł
<b>Bufet śródziemnomorski</b> – krewetki, ośmiorniczki, ostrygi, langusty, ryby itp.	2000zł	<b>Mojito stój 5L</b>	200zł
<b>Stół wiejski</b> – mięsa, wędliny, smalec, pasztet, gzik, smalec, ogórki kwaszone itp.	1500zł	<b>Prosecco stój 5L</b>	500zł
<b>Staropolski gorący bufet</b> – pieczeń, karkówka po cygańsku, bigos, pierogi, gołąbiki itp.	1500zł	<b>Łosoś</b> – Pieczony w całości, podawany na warzywach julienne	1500zł
<b>Finger Foods bufet</b> – zestaw ekskluzywnych przekąsek	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	1200zł
<b>Deska serów</b> – Ser poduszkowy biały i wędzony, suszone pomidory, winogrona	100zł	<b>Live cooking</b> ok. 3h	1200zł
<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, ptysie, rożki, deserki, babeczki z owocami, stożek z truskawek	1200zł

## INNE OPCJE DODATKOWE

Woda lub Soki	10zł/1L	Ciasta konfekcjonowane	6zł/Porcja
Cola lub Sprite	15zł/1L	Tort z oferty cukierni „Kandulski”	75zł/kg
Wino białe lub czerwone 0,7L	50zł/szt.	Rożek z truskawkami	300zł/szt.
Wyborowa 0,5L	40zł/szt.	Stojak z owocami na stole	80zł/szt.
Finlandia 0,5L	50zł/szt.	Opakowania jednorazowe	2zł/szt.
Ballantine's 0,5L	70zł/szt.	Ekspres do kawy	600zł/8h
Jack Daniel's 0,5L	100zł/szt.	Ciężki dym na parkiecie	500zł/1h
Roll bar z piwem	600zł/8h	Maszyna do baniek	100zł/1h
Barman	Od 1000zł	Dj	Od 1000zł

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