

PRZYJĘCIE 189ZŁ

Zupa + 2,5 porcji mięsa + 3 porcje zakąsek + Nocna zupa

ZUPA

Do wyboru 1 rodzaj

Rosół domowy z makaronem / Consomme drobiowe / Krem z białych warzyw / Żurek / Esencja z borowików /
Aromatyczny barszcz czerwony z pasztecikiem / Toskańska z pomidorów pelati / Krem z pieczonej papryki

DANIE GŁÓWNE

2,5 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

Kaczka z dodatkami podawana w podgrzewaczu

Eskalopki z schabu w sosie z podgrzybków

Saszetka z kurczaka z mozzarellą i suszonymi pomidorami

Medaliony z indyka zapiekane z ananasek i serem

Polędwiczki wieprzowe otulone wędzonką

Poliki wołowe duszone w białym winie

Schab z podgrzybkami

Polędwica wieprzowa w sosie pieprzowym

Pieczeń wieprzowa po wielkopolsku

Kotlet włoski capresse

Zraz wołowy

Łosoś w sosie porowym, podawany z ryżem

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

ZIMNY BUFET

3 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

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 pumpierniku

Tatar z łososia na grzance

Sandacz faszerowany musem 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

Pierogi z ciasta francuskiego ze szpinakiem i bakaliami

Mini tortille

Pieczone śliwki w boczku

SAŁATKA

Grecka / Jarzynowa / Brokułowa / Meksykańska / Niemiecka

2 ZUPA

Do wyboru 1 rodzaj

Barszcz / Żurek / Esencja z borowików / Węgierska

CENA MENU: 189,00 zł/os.

PRZYJĘCIE PRZEWDZIANE DO 7 GODZIN / W CENIE DEKORACJA STOŁÓW

PAKIETY NAPOJÓW

PAKIET 1	Kawa, Herbata, Woda, Soki	14zł/os.
PAKIET 2	Kawa, Herbata, Woda, Soki, Cola, Sprite	20zł/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	70zł/os.
PAKIET 5	Kawa, Herbata, Woda, Soki, Cola, Sprite, Piwo, Wino, Wódka Finlandia, Whisky Jack Daniel's	90zł/os.

ATRAKCJE KULINARNE

Bufet włoski – carpaccio, włoskie wędliny i sery, bruschetta, pizza pane itp. (na ok. 60 os.)	2000zł	Lemoniada słój 5L – różne smaki do wyboru	150zł
Bufet owoców morza – krewetki, ośmiorniczki, ostrygi, langusty itp. (na ok. 60 os.)	2000zł	Mojito słój 5L	200zł
Stół wiejski – mięsa, wędliny, smalec, pasztet, gzik, smalec, ogórki kwaszone itp. (na ok. 60 os.)	2000zł	Prosecco słój 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 gątek)	1800zł
		Fontanna czekolady – duża z owocami	1200zł
		Candy bar – muffiny, ptysie, 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