

PRZYJĘCIE 195ZŁ

BUFET

ZUPA

Do wyboru 1 rodzaj

Toskańska z pomidorów pelati / Krem z pieczonej papryki / Krem dyniowy / Węgierska zupa gulaszowa / Meksykańska zupa z fasolą i mielonym mięsem

CIEPŁY BUFET

2 porcje na osobę, do wyboru - 3 rodzaje, podawane z stosownymi dodatkami

Kurczak w kremie paprykowym
 Kawałki kurczaka w indyjskim sosie tikka masala
 Filet z indyka grillowany z mozzarellą, pomidorem i pesto
 Pikantne pałeczki z kurczaka w panierce kentucky
 Polędwiczki z sosem kurkowym
 Golonka z zasmażaną kapustą
 Karkówka po żydowsku
 Plastry wieprzowiny na ostro w chińskim sosie kantońskim
 Tacos z szarpaną wołowiną
 Bitki wołowe w sosie musztardowym
 Gulasz z polików wołowych
 Strogonoff wołowy z kluseczkami
 Łosoś z szpinakiem i gorgonzolą
 Dorsz w sosie koperkowym
 Stir fry z kaszą gryczaną (WEGE)

ZIMNY BUFET

2,5 porcji na osobę, do wyboru - 6 rodzajów zakąsek + 2 rodzaje sałatek + pieczywo i masło

FINGER FOOD

Tatar wołowy z kaparami na tartynce
 Wiejski paszтет na grzance z żurawiną
 Plastry kaczaj piersi slow cooking z suszoną śliwką na pumpierniku
 Tajskie szaszłyki z kurczaka
 Mini burgery z wołowiną 100% i sosem BBQ
 Mix mini kanapek - szynką parmeńską, chorizo, serem lazur
 Mix pizzerek z różnymi dodatkami
 Poledwiczki slow cooking z kolorowym pieprzem gruboziarnistym
 Vol au Vent faszerowany pastą z indyka i ostrym sosem paprykowym
 Pasta krewetkowa posypana sezamem na pumpierniku
 Łosoś wędzony na grzance z serkiem chrzanowym i koperkiem
 Ciasto szpinakowe z wędzonym łososiem i kremem chrzanowym
 Pysie nadziewane salsą warzywną i musem z wędzonego łososa
 Babeczka faszerowana pastą krabową
 Cukinia faszerowana suszonymi pomidorami
 Bakłażan grillowany z mozzarella i suszonym pomidorem
 Mini tortille mix – kurczak, łosoś, warzywa
 Krakersy z kozim serem, papryką i oliwkami
 Mini burgery z panierowanym camembertem sosem żurawinowym
 Szaszłycki z mini mozzarelli, pomidorków cherry i bazyli

SALATKA

Grecka / Jarzynowa / Brokułowa / Meksykańska / Niemiecka

CANDY BAR

2 porcje na osobę, do wyboru - 6 rodzajów

Brawni
 Babeczki z owocami
 Brzdąc
 Snikers
 Bomby rumowe
 Serniczki
 Jabłeczniaki
 Deserki mini lux budyniowe biała czekolada
 Deserki mini lux budyniowe ciemna czekolada
 Lizaki-pop cakes różowe
 Lizaki-cakesicles białe
 MUFFINKIMini Pana Cotta
 Mini Tiramisu
 Mini Zabajone

CENA MENU: 195,00 zł/os.

PRZYJĘCIE PRZEWDZIANE DO 7 GODZIN / W CENIE DEKORACJA STOŁÓW

PAKIETY NAPOJÓW

PAKIET 1	Kawa, Herbata, Woda, Soki	25zł/os.
PAKIET 2	Kawa, Herbata, Woda, Soki, Cola, Sprite	30zł/os.
PAKIET 3	Kawa, Herbata, Woda, Soki, Cola, Sprite, Piwo, Wino, Szampan	70zł/os.
PAKIET 4	Kawa, Herbata, Woda, Soki, Cola, Sprite, Piwo, Wino, Szampan, Wódka Wyborowa, Whisky Ballantine's	90zł/os.
PAKIET 5	Kawa, Herbata, Woda, Soki, Cola, Sprite, Piwo, Wino, Prosecco, Wódka Finlandia, Whisky Jack Daniel's	110zł/os.

DODATKOWE ATRAKCJE KULINARNE

Bufet włoski – carpaccio, włoskie wędliny i sery, bruschetta, pizza pane itp. (na ok. 60 os.)	2000zł	Lemoniada słój 10L – różne smaki do wyboru	300zł
Bufet owoców morza – krewetki, ośmiorniczki, ostrygi, langusty itp. (na ok. 60 os.)	2000zł	Mojito słój 10L	500zł
Stół wiejski – mięsa, wędliny, smalec, pasztet, gzik, smalec, ogórki kwaszone itp. (na ok. 60 os.)	2000zł	Poncz słój 10L	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 (na ok. 30 os.)	1500zł
Finger Foods bufet – zestaw ekskluzywnych przekąsek (150 szt.)	1500zł	Sandacz – rekonstruowany, na sałacie	500zł
Udziec - pieczony z dodatkami (na ok. 60 os.)	2000zł	Ryby wędzone – Łosoś, halibut, pstrąg (20 porcji)	320zł
Prosiak – faszerowany kaszą i mięsem (na ok. 60 os.)	2500zł	Pieczeń - szpikowana czosnkiem z kaszą	25zł/por.
Indyk – faszerowany, pieczony w całości (na ok. 30 os.)	1200zł	Tatar – świeży z dodatkami	25zł/por.
Gęś – faszerowana, pieczona w całości (na ok. 10 os.)	450zł/szt.	Sushi master ok. 3h	2000zł
Deska serów – Ser biały i wędzony, suszone pomidory, winogrona (500g)	200zł	Live cooking ok. 3h	2000zł
Fontanna alkoholowa – drinki alkoholowe do wyboru	1200zł	Budka z lodami naturalne, domowej produkcji 6kg (ok 200 galek)	1800zł
		Fontanna czekolady – duża z owocami (ok. 3h)	1200zł
		Candy bar dopłata – muffiny, ptysie, rożki, deserki, babeczki, stożek z truskawek itp.	2000zł

DODATKOWE DEKORACJE

Obrusy – białe / szare	W cenie	Strusie pióra na stojaku zamiast wazonów	120zł/stojak
Obrusy – czarne / granatowe / szmaragdowy	50zł/szt.	Małe wazony z żywym kwiatem	W cenie
Podtalerze plastikowe – złote / srebrne	1zł/szt.	Duże wazony – martinówki / duże walce	20zł/szt.
Podtalerze szklane z zdobieniami	10zł/szt.	Kwietniki – złote / srebrne	20zł/szt.
Świeczniki na tea light	W cenie	Kompozycje kwiatowe do wazonów lub kwietników	Od 80zł/szt.
Świeczniki z świecami bryłowymi	50zł/szt.	Kwiatowa dekoracja krzesła	Od 50zł/szt.
Serwetki papierowe białe	W cenie	Balony lateksowe z helem	8zł/szt.
Serwetki flizelinowe – różne kolory	3zł/szt.	Balony foliowe w kształtach z helem	Od 25zł/szt.
Serwetki materiałowe – białe / różowe / granatowe	5zł/szt.	Obciążniki do balonów	10zł/szt.
Obrączki na serwetki – złote / srebrne	2zł/szt.	Girlandy balonowe	Od 300zł
Dekoracyjne składanie serwetek	2zł/szt.	Ściany kwiatowe	Od 500zł
Złote sztucce	5zł/os.	Ścianki balonowe	Od 500zł
Numerki na stoły	5zł/szt.	Koło z balonów	Od 500zł
Krzesła restauracyjne	8zł/szt.	Winietki	3zł/szt.
Pokrowce na krzesła spandex – białe / szare / czarne	3zł/szt.	Drukowane menu	10zł/szt.
Pokrowce materiałowe białe	8zł/szt.	Tablo z grafiką usadzenia gości	150zł/szt.
Opaski na krzesła – różowe / granatowe / złote	2zł/szt.	Sztaluga (na życzenie)	W cenie

JEST MOŻLIWOŚĆ PRZYGOTOWANIA DOWOLNYCH DEKORACJI NA ZAPYTANIE

Kontakt: +48 721 294 202 lub restauracja@glamourhouse.pl

INNE OPCJE DODATKOWE

Karafka wody niegazowanej	10zł/1L	Ciężki dym na parkiecie	500zł/1h
Karafka soku jabłkowego lub pomarańczowego	15zł/1L	Maszyna do baniek	100zł/1h
Cola lub Sprite	20zł/0,85L	Dj	Od 2000zł
Wino domu białe lub czerwone 0,7L	70zł/szt.	Muzyka na żywo np. harfa	Od 1200zł
Szampan (wino musujące) 0,7L	70zł/szt.	Własny alkohol	20zł/os.
Prosecco 0,7L	90zł/szt.	Własny tort	5zł/os.
Wyborowa 0,5L	60zł/szt.	Własne ciasta	5zł/os.
Finlandia 0,5L	80zł/szt.	Dodatkowa godzina bez świadczeń	300zł/godz.
Ballantine's 0,5L	100zł/szt.	Ponadprogramowe sprzątnięcie	100zł/szt.
Jack Daniel's 0,5L	130zł/szt.	Pokój 2 osobowy z śniadaniem	250zł/dobę
Roll bar z obsługą - 1 beczka 30L w cenie	900zł/9h	Dostawka hotelowa z śniadaniem	120zł/dobę
Barman (bez alkoholu)	1200zł/9h	Dodatkowe śniadanie	45zł/os.
BARMIX (bez alkoholu)	1000zł/9h	Aranżacja kącika dla dzieci w wyznaczonym miejscu	200zł/szt.
Zestaw barmański	500zł/9h	Animacje dla dzieci	Od 300zł/h
Ekspres do kawy z wsadem	600zł/9h	Parking auta osobowego	10zł/doba
Ciasta konfekcjonowane	8zł/Porcja	Opakowania jednorazowe	3zł/szt.
Tort z oferty cukierni „Kandulski”	140zł/kg	Głośnik bezprzewodowy (na życzenie)	Gratis
Rożek z truskawkami	500zł/szt.	Sprzęt multimedialny (na życzenie)	Gratis
Stojak z owocami na stole	120zł/szt.	Wysokie krzeselka dla dzieci (na życzenie)	Gratis

Kontakt: +48 721 294 202 lub restauracja@glamourhouse.pl