

PRZYJĘCIE 199ZŁ

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

Do wyboru 3 rodzaje, 2,5 porcji na osobę, podawane na półmiskach

Klasyczny De volaile

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

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 pumperniku

Tatar z łososią 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

Pierozki z ciasta francuskiego ze szpinakiem i bakaliami

Mini tortille

Pieczone śliwki w boczku

SAŁATKA

Grecka / Jarzynowa / Brokułowa / Meksykańska / Niemiecka

KOLACJA

Do wyboru - 2 rodzaj dania ciepłego + zupa + pieczywo i masło

ZUPA

Barszcz czysty



DANIE CIEPŁE

Bigos staropolski z mięsiwem i śliwkami,
Szaszłyki drobiowe z ryżem po turecku.
Golonka z zasmażaną kapustą,
Strogonoff drobiowy z kluseczkami

CENA MENU: 199,00 zł/os.

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

PAKIETY NAPOJÓW

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

ATRAKCJE KULINARNE

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

Glamour House Sp. z o.o.
62-081 Przeźmierowo
Ul. Rynkowa 92
Tel. 61 814 15 35

rezerwacja@glamourhouse.pl
restauracja@glamourhouse.pl
konferencje@glamourhouse.pl
www.glamourhouse.pl

NIP: 781 189 33 66
Konto Santander:
PL 50 1090 1362 0000 0001 3391 7385
SWIFT: WBPPLPP