

PRZYJĘCIE 204ZŁ

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 ananasem 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 pumpniku

Tatar z łososa 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 bakalią

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: 204,00 zł/os.

PRZYJĘCIE PRZEWIDZIANE DO 7 GODZIN / W CENIE DEKORACJA STOŁÓW



GLAMOUR

PAKIETY NAPOJÓW

PAKIET 1	Kawa, Herbata, Woda, Soki	20zł/os.
PAKIET 2	Kawa, Herbata, Woda, Soki, Cola, Sprite	25zł/os.
PAKIET 3	Kawa, Herbata, Woda, Soki, Cola, Sprite, Piwo, Wino	60zł/os.
PAKIET 4	Kawa, Herbata, Woda, Soki, Cola, Sprite, Piwo, Wino, Wódka Wyborowa, Whisky Ballantine's	80zł/os.
PAKIET 5	Kawa, Herbata, Woda, Soki, Cola, Sprite, Piwo, Wino, Wódka Finlandia, Whisky Jack Daniel's	100zł/os.

DODATKOWE ATRAKCJE KULINARNE

Bufet włoski – carpaccio, włoskie wędliny i sery, bruschetta, pizza pane itp. (max. 60 os.)	2000zł	Lemoniada słój 10L – różne smaki do wyboru	300zł
Bufet owoców morza – krewetki, ośmiorniczki, ostrygi, langusty itp. (max. 60 os.)	2000zł	Mojito słój 10L	500zł
Stół wiejski – mięsa, wędliny, smalec, pasztet, gzik, smalec, ogórki kwaszone itp. (max. 60 os.)	2000zł	Poncz słój 10L	500zł
Staropolski gorący bufet – pieczeń, karkówka po cygańsku, bigos, pierogi, gołąbki itp. (max. 60 os.)	2000zł	Łosoś – Pieczony w całości, podawany na warzywach julienne	1500zł
Finger Foods bufet – zestaw ekskluzywnych przekąsek (max. 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	25zł/por.
Indyk – faszerowany, pieczony w całości	1200zł	Tatar – świeży z dodatkami	25zł/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 do wyboru	1200zł	Budka z lodami naturalne, domowej produkcji 6kg (ok 200 galek)	1800zł
		Fontanna czekolady – duża z owocami	1200zł
		Candy bar – muffiny, ptysie, rożki, deserki, babeczki z owocami, stożek z truskawek (max 60 os.)	1200zł

DODATKOWE DEKORACJE

Obrusy – białe / szare	W cenie	Strusie pióra na stojaku zamiast wazonów	80zł/stojak
Obrusy – czarne / granatowe / szmaragdowy	10zł/os.	Małe wazony z żywym kwiatem	W cenie
Podtalerze – złote / srebrne	1zł/szt.	Duże wazony – martinówki / duże walce	20zł/szt.
Plastry drewniane	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.	Balony lateksowe z helem	8zł/szt.
Serwetki papierowe białe	W cenie	Balony foliowe w kształtach z helem	Od 25zł/szt.
Serwetki flizelinowe – różne kolory	3zł/szt.	Obciążniki do balonów	10zł/szt.
Serwetki materiałowe – białe / różowe / granatowe	5zł/szt.	Girlandy balonowe	Od 300zł
Obrączki na serwetki – złote / srebrne	2zł/szt.	Ściany kwiatowe	Od 500zł
Dekoracyjne składanie serwetek	2zł/szt.	Ścianki balonowe	Od 500zł
Złote sztucce	15zł/os.	Koło z balonów	Od 500zł
Numerki na stoły	5zł/szt.	Winietki	3zł/szt.
Pokrowce na krzesła spandex – białe / szare / czarne	4zł/szt.	Drukowane menu	10zł/szt.
Pokrowce materiałowe białe	8zł/szt.	Tablo z listą usadzenia gości	150zł/szt.
Opaski na krzesła – różowe / granatowe / złote	5zł/szt.	Sztaluga (na życzenie)	W cenie
Kwiatowa dekoracja krzesła	Od 50zł/szt.		

JEST MOŻLIWOŚĆ PRZYGOTOWANIA DOWOLNYCH DEKORACJI NA ZAPYTANIE

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

INNE OPCJE DODATKOWE

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: WBKPPPLP



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	50zł/szt.	Własne ciasta	5zł/os.
Finlandia 0,5L	60zł/szt.	Dodatkowa godzina bez świadczeń	300zł/godz.
Ballantine's 0,5L	90zł/szt.	Ponadprogramowe sprzątanie	100zł/szt.
Jack Daniel's 0,5L	120zł/szt.	Pokój 2 osobowy z śniadaniem	220zł/dobę
Roll bar z obsługą - 1 beczka 30L w cenie	700zł/7h	Dostawka hotelowa z śniadaniem	120zł/dobę
Barman (bez alkoholu)	800zł/7h	Dodatkowe śniadanie	45zł/os.
Zestaw barmański	400zł/7h	Kącik dla dzieci na Sali	200zł/szt.
Ciasta konfekcjonowane	8zł/Porcja	Animacje dla dzieci (ok. 2h)	Od 300zł
Tort z oferty cukierni „Kandulski”	130zł/kg	Głośnik bezprzewodowy (na życzenie)	Gratis
Rożek z truskawkami	500zł/szt.	Sprzęt multimedialny (na życzenie)	Gratis
Stojak z owocami na stole	120zł/szt.	Parking dla gości	Gratis
Ekspres do kawy z wsadem	500zł/7h	Wysokie krzeselka dla dzieci (na życzenie)	Gratis
Opakowania jednorazowe	3zł/szt.		

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