

PRZYJĘCIE 204ZŁ

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

ZUPA

Do wyboru - 1 rodzaj dla wszystkich + opcjonalnie inna dla dzieci, 1 porcja na osobę. Dodatkowe porcje zupy +15zł/os.

Rosół domowy z makaronem lub kluseczkami / Żurek domowy / Tajska z kurczakiem / Duet kremów brokuł i kalafior ▲ / Pikantny bulion grzybowy ▲
Krem z cukinii z dodatkiem mleczka kokosowego i migdałami ▲ / Toskańska z pomidorów pelati ▲ ●

DANIE GŁÓWNE

Do wyboru - 5 rodzajów, 2,5 porcje na osobę. Podawane na półmiskach. Dodatkowa porcja mięsa od +25zł/szt.

DROBIOWE

Klasyczny De volaille z kurczaka (panierowane)
Kotlet z kurczaka z peperonata pod pierzynką (panierowane)
Pierś z kurczaka w migdałowej panierce (panierowane)
Roladka z indyka faszerowana warzywami w sosie bazyliowym
Kurczak w sosie śmietanowo szpinakowym na ryżu
Saszetka z kurczaka z mozzarellą i suszonymi pomidorami
Udko z kurczaka faszerowane pieczarkami i papryką ●
Medaliony z indyka zapiekane z ananasem i serem
Kaczka podana w podgrzewaczach z modrą kapustą i prażonym jabłkiem

WIEPRZOWINA

Cordon Blue wieprzowy (panierowane)
Kotlet schabowy z pieczarkami zasmażanymi (panierowane)
Sakiewka z schabu faszerowana grzybami, serem i papryką ●
Polędwiczki wieprzowe z sosem grzybowym
Eskalopki wieprzowe duszone w piwie z suszonymi śliwkami
Pieczeń z karkówki po wielkopolsku w sosie własnym
Pieczeń wieprzowa z karkówki w sosie na sposób żydowski
Zraz wieprzowy w ciemnym sosie

WOŁOWINA

Wołowina w sosie po burgundzku
Tradycyjny zraz wołowy w ciemnym sosie
Bitki wołowe w sosie własnym
Szarpana wołowina BBQ
Rumsztyk wołowy z cebulką

RYBY

Dorsz w sosie koperkowym zapiekany z ziołowym masełkiem ●
Morszczuk w sosie cytrynowym, podawany z ryżem

WEGE

Camembert w panierce z żurawiną ▲
Grillowany ser halloumi z paskami marchewek i cukinii ▲
Falafel ▲
Kotlet z kalafiora ▲

DLA DZIECI

Pizza margherita z jednym dodatkiem (22cm)
Kąski z kurczaka panierowane z zestawem DIPów (3 szt.)
Mini klopsiki z sosem pomidorowym (3 szt.)
Paluszki rybne (3 szt.)

DODATKI DO DANIA GŁÓWNEGO

Sos – Pieczeniowy + dedykowane w opisie dania głównego

Dodatki do wyboru - 2 rodzaje w cenie, kolejne +5zł/os. – Ziemniaki z wody / Ziemniaki puree / Ziemniaczki pieczone / Placki ziemniaczane / Frytki / Kuleczki ziemniaczane / Pyzy / Gnocchi / Kluski śląskie / Kopytka / Kluski lane kładzione / Ryż z jajkiem i warzywami

Surówka do wyboru - 3 rodzaje w cenie, kolejne +5zł/os. – Biała kapusta / Buraczki / Marchew / Seler / Por / MIX sałat z winogret / Mizeria Ogórek kiszony z cebulką / Pomidory z cebulką / Sałata pekińska z ogórkiem / Kiszona kapusta / Z zielonego ogórka

Na ciepło do wyboru - 1 rodzaj w cenie, kolejne +5zł/os. – Kapusta zasmażana / Modra kapusta / Bukiet jarzyn na ciepło / Warzywa grillowane Pieczarki zasmażane / Marchewka z groszkiem / Buraczki zasmażane / Fasolka szparagowa / Szparagi (sezonowo)

DESER

Do wyboru - 1 rodzaj dla wszystkich + opcjonalnie inny dla dzieci. Dodatkowa porcja deseru +20zł/os.. Kawa i herbata w bufecie.

Puchar z lodami waniliowymi i gorącymi malinami
Tarta jabłkowa na ciepło z lodami waniliowymi
Beza pavlova z owocami
Fondanta czekoladowa
MIX ciast – 2 porcje na osobę
Lody waniliowe i bitą śmietaną i polewą czekoladową (Dla Dzieci)
Naleśniki z polewą czekoladową (Dla Dzieci)

▲ – OPCJONALNIE WEGE

OPCJONALNIE GLUTEN FREE – ●

ZIMNY BUFET

Do wyboru – 7 rodzajów zakąsek + 2 rodzaje sałatki + pieczywo i masło, 3 porcje na osobę

ZAKĄSKI

- Roladka drobiowa z polędwiczką i borowikami ●
- Rolada serowa z kurczakiem
- Rolada z kurczaka z szynką i zielonymi szparagami ●
- Rolada z polędwiczki faszerowanej kurkami ●
- Schab pieczony ze śliwką po duńsku
- Schab nadziewany musem chrzanowym
- Roladka z karkówki faszerowana leśnymi grzybami ●
- Roladka wieprzowa z kurkami i tymiankiem
- Polędwiczki wieprzowe z musem drobiowym i zielonym pieprzem
- Ptysie z musem z wątróbki gęsiej i pikantnym korniszonym
- Ruloniki z szynki z kremem twarogowym i rukolą
- Galarczki drobiowe
- Szparagi w szynce
- Burgerki z szarpaną wołowiną i sosem BBQ
- Mini tortille MIX - kurczak, tuńczyk, wege
- Pstrąg w ziołach
- Rolada z sandacza faszerowana masłem łososiovym
- Mus z wędzonego łososa na grzance
- Roladka z ciasta szpinakowego z łososiem wędzonym i sosem chrzanowym
- Śledzie po królewsku
- Łosoś w galarecie
- Ryba opiekana z octem i dodatkami w mini słoiczkach
- Kalmary w panierce z ciasta piwnego z sosem czosnkowym
- Jaja w sosie tatarskim ▲
- Roladka szpinakowa z twarogiem ▲
- Pomidor faszerowany kuskusem ▲ ●
- Deska przekąsek wegańskich z humusem ▲

DLA DZIECI

- Racuchy (3 szt.)
- Pierogi na słodko (3 szt.)
- Spaghetti z sosem pomidorowym

SAŁATKI

Jarzynowa / Grecka / Brokułowa / Niemiecka / Meksykańska / Cesarska / Z serem pleśniowym i gruszką

2 ZUPA

Do wyboru - 1 rodzaj zupy, 1 porcja na osobę

Barszcz z pasztecikiem / Krem pieczarkowy ▲

CENA MENU: 204,00 zł/os.

PRZYJĘCIE PRZEWDZIANE DO 7 GODZIN / W CENIE DEKORACJA STOŁÓW

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, Szampan | 60zł/os. |
| PAKIET 4 | Kawa, Herbata, Woda, Soki, Cola, Sprite, Piwo, Wino, Szampan, Wódka Wyborowa, Whisky Ballantine's | 80zł/os. |
| PAKIET 5 | Kawa, Herbata, Woda, Soki, Cola, Sprite, Piwo, Wino, Prosecco, Wódka Finlandia, Whisky Jack Daniel's | 100zł/os. |

▲ – OPCJONALNIE WEGE

OPCJONALNIE GLUTEN FREE – ●

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 gałek) | 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 sztucze | 5zł/os. | Ścianki balonowe | Od 500zł |
| Numerki na stoły | 5zł/szt. | Koło z balonów | Od 500zł |
| Krzesła restauracyjne | 8zł/szt. | Winiетки | 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

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 świądzeń | 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 | 700zł/7h | Dostawka hotelowa z śniadaniem | 120zł/dobę |
| Barman (bez alkoholu) | 1000zł/7h | Dodatkowe śniadanie | 45zł/os. |
| BARMIX (bez alkoholu) | 800zł/7h | Kącik dla dzieci na Sali | 200zł/szt. |
| Zestaw barmański | 400zł/7h | Animacje dla dzieci | Od 300zł/h |
| Ekspres do kawy z wsadem | 500zł/7h | 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 krzesła dla dzieci (na życzenie) | Gratis |

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