

PRZYJĘCIE 215ZŁ

Zupa + 2 porcje mięsa + 3 porcje zakąsek + Kolacja

ZUPA

Do wyboru 1 rodzaj

Rosół domowy z makaronem / Aromatyczny barszcz czerwony z pasztecikiem / Toskańska z pomidorów pelati

DANIE GŁÓWNE

2 porcje na osobę, do wyboru 3 rodzaje, podawane na półmiskach, dodatkowa porcja mięsa od 15zł/szt.

Klasyczny De volatile

Cordon blue

Filet z kurczaka panierowany w migdałach

Saszetka z kurczaka z mozzarellą i suszonymi pomidorami

Medaliony z indyka zapiekane z anansem i serem

Schab z podgrzybkami

Polędwica wieprzowa w sosie pieprzowym

Pieczeń wieprzowa po wielkopolsku

Kotlet włoski capresse

Zraz wołowy

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 pumperniklu

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

KOLACJA

Do wyboru - 1 rodzaj dania ciepłego + zupa + pieczywo i masło

ZUPA – Barszcz czysty

DANIE CIEPŁE – Bigos staropolski z mięsivem i śliwkami / Szaszłyki drobiowe z ryżem po turecku / Golonka z zasmażaną kapustą / Strogonoff drobiowy z kluseczkami

CENA MENU: 215,00 zł/os.

PRZYJĘCIE PRZEWDZIANE 9 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 | 70zł/os. |
| PAKIET 4 | Kawa, Herbata, Woda, Soki, Cola, Sprite, Piwo, Wino, Wódka Wyborowa, Whisky Ballantine's | 90zł/os. |
| PAKIET 5 | Kawa, Herbata, Woda, Soki, Cola, Sprite, Piwo, Wino, Wódka Finlandia, Whisky Jack Daniel's | 110zł/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 gałek) | 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. | Kwiatniki – złote / srebrne | 20zł/szt. |
| Świeczniki na tea light | W cenie | Kompozycje kwiatowe do wazonów lub kwiatników | 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. | Winiетки | 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

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 | 50zł/szt. | Własne ciasta | 5zł/os. |
| Finlandia 0,5L | 60zł/szt. | Dodatkowa godzina bez świądczeń | 300zł/godz. |
| Ballantine's 0,5L | 90zł/szt. | Ponadprogramowe sprzątnie | 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 | 800zł/9h | Dostawka hotelowa z śniadaniem | 120zł/dobę |
| Barman (bez alkoholu) | 1000zł/9h | Dodatkowe śniadanie | 45zł/os. |
| Zestaw barmański | 500zł/9h | 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 | 600zł/9h | Wysokie krzeselka dla dzieci (na życzenie) | Gratis |
| Opakowania jednorazowe | 3zł/szt. | | |

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