GLAMOUR

PRZYJĘCIE 234ZŁ

Zupa + 2,5 porcji mięsa + 3 porcje zakąsek + Kolacja

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 / Tajska zupa z kurczakiem / Krem z białych warzyw (WEGE) / Esencja z borowików (WEGE) Toskańska z pomidorów pelati (WEGE) / Krem dyniowy z mlekiem kokosowym i migdałami (WEGE)

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 panierowany z kurczaka z peperonatą (panierowane)
Pierś w migdałowej panierce (panierowane)
Caprese z kurczaka z mozzarellą i pomidorami
Roladka z indyka faszerowana serem i szynką wędzoną
Kurczak w sosie potrawkowym podawane na ryżu
Saszetka z kurczaka z mozzarellą i suszonymi pomidorami
Medaliony z indyka zapiekane z ananasem i serem
Kaczka podana w podgrzewaczach z modrą kapustą i prażonym jabłkiem

WIEPRZOWINA

Cordon Blue wieprzowy (panierowane)
Schab rolowany z pieczarkami (panierowane)
Polędwiczki z sosem grzybowym
Rolada ziołowo czosnkowa z łopatki wieprzowej
Pieczeń wieprzowa po wielkopolsku
Pieczeń wieprzowa z karkówki na sposób żydowski
Zraz wieprzowy

WOŁOWINA

Wołowina po burgundzku
Tradycyjny zraz wołowy
Policzki wołowe duszone z warzywami
Stek wołowy z rostbefu
Rumsztyk wołowy

RYBY

Dorsz w sosie koperkowym zapiekany z ziołowym masełkiem
Miruna w sosie porowym, podawane z ryżem

WEGE

Sajgonki wegetariańskie (WEGE)
Grillowany ser halloumi z paskami marchewek i cukinii (WEGE)
Risotto z dynią (WEGE)
Kotlet z kalafiora (WEGE)

DLA DZIECI

Pizza margherita z jednym dodatkiem (22cm)
Kąski z kurczaka panierowane (3 szt.)
Mini klopsiki z sosem (3 szt.)
Paluszki rybne (3 szt.)
Pierogi na słodko (3 szt.)

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 jajkiem i warzywami / Stir fry z kaszą gryczaną

Surówka do wyboru - 2 rodzaje w cenie, kolejne +5zł/os. – Biała kapusta / Buraczki / Marchew / Seler / Por / MIX sałat z winegret / mizeria (sezonowo)

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 / Buraczki zasmażane / Fasolka szparagowa / Brukselka / Kalafior gotowany / Szparagi (sezonowo)

DESER

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

Deser lodowy
Mus czekoladowy
Pana cotta
Gruszka z lodami
MIX ciast – 2 porcje na osobę
Pucharek z lodami i bitą śmietaną (dla dzieci)
Naleśniki z polewą truskawkową lub czekoladową (dla dzieci)

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: WBKPPLPP

GLAMOUR

ZIMNY BUFET

Do wyboru – 4-7 rodzajów zakąsek + 2 rodzaj 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 polędwiczki wieprzowej z borowikami
Roladka wieprzowa z kurkami i tymiankiem
Polędwiczki wieprzowe w kolorowym pieprzu
Ptysie z musem z wątróbki gęsiej i pikantnym korniszonem
Ruloniki z szynki z kremem twarogowym i rukolą
Tymbaliki drobiowe
Szparagi w szynce
Tatar wołowy serwowany na pumperniklu
Burgerki z szarpaną wołowina i sosem BBQ
Mini tortille MIX - kurczak, tuńczyk, wege
Pstrąg w ziołach
Rolada z sandacza faszerowana masłem łososiowym
Mus z wędzonego łososia na grzance
Roladka z ciasta szpinakowego z łososiem wędzonym i sosem chrzanowym
Ryba po grecku
Ryba opiekana z octem i dodatkami w mini słoiczkach
Sushi z łososiem
Kalmary w panierce z ciasta piwnego z sosem czosnkowym
Jaja w sosie tatarskim (WEGE)
Roladka szpinakowa z twarogiem (WEGE)
Pomidor faszerowany kuskusem (WEGE)
Deska przekąsek wegańskich z humusem (WEGE)
Racuchy (dla dzieci)
Pierogi na słodko (dla dzieci)
Spaghetti z sosem pomidorowym (dla dzieci)

SAŁATKI

Jarzynowa **/** Grecka **/** Brokułowa **/** Niemiecka **/** Meksykańska **/** Cesarska **/** Z ricottą serem i granatem

KOLACJA

Do wyboru - 1 rodzaj zupy i 2 rodzaje dania ciepłego + pieczywo i masło, 1 porcja na osobę – w podgrzewaczach do rana

ZUPA

Barszcz z pasztecikiem **/** Krem pieczarkowy (WEGE)

DANIE CIEPŁE

Bigos staropolski z mięsiwem i śliwkami
Szaszłyki drobiowe z ryżem po turecku
Strogonoff drobiowy z kluseczkami
Pikantne pałeczki z kurczaka
Filet z indyka grillowany z mozzarellą i pomidorem z pesto
Golonka peklowana podana z zasmażaną kapustą lub po bawarsku
Miruna w sosie cytrynowym
Figa nadziewana serem kozim (WEGE)

CENA MENU: 234,00 zł/os.

PRZYJĘCIE PRZEWIDZIANE DO 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.**

GLAMOUR

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, langustynki itp. (na ok. 60 os.)	2000zł	**Mojito słój 10L**	500zl
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	1500zł
Finger Foods bufet – zestaw ekskluzywnych przekąsek (na ok. 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 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	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 25zl/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 sztućce	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 listą 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 świadczeń	300zł/godz.
Ballantine's 0,5L	100zł/szt.	Ponadprogramowe sprzątanie	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	Kącik dla dzieci na Sali	200zł/szt.
Zestaw barmański	500zł/9h	Animacje dla dzieci (ok. 2h)	Od 300zł
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"	130zł/kg	Głośnik bezprzewodowy (na życzenie)	Gratis
Rożek z truskawkami	500zł/szt.	Sprzęt multimedialny (na życzenie)	Gratis
Stojak z owocami na stole	120zł/szt.	Wysokie krzesełka dla dzieci (na życzenie)	Gratis

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: WBKPPLPP