

# PRZYJĘCIE 234ZŁ

Zupa + 2,5 porcji mięsa + Deser + 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 / 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  
Udka z kurczaka faszerowane pieczarkami i papryką ●  
Medaliony z indyka zapiekane z ananasek 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 masłem ●  
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 gęśiej i pikantnym korniszonem
- Ruloniki z szynki z kremem twarogowym i rukolą
- Galaretki 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 łososiowym
- Mus z wędzonego łososia na grzance
- Roladka z ciasta szpinakowego z łososem 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

## 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 z białych warzyw z grzankami ▲

### DANIE CIEPŁE

- Szaszłyki drobiowe z ryżem po turecku ●
- Udka pieczone w sosie BBQ
- Pierś z indyka grillowana z mozzarellą i zielonym pesto ●
- Karkówka pieczona w sosie własnym z ziemniakami w mundurkach
- Golonka z zasmażaną kapustą po bawarsku lub peklowana
- Łosoś grillowany podawany na kaszy kuskus ●
- Papryki faszerowane kaszą jaglaną i warzywami ▲ ●
- Szaszłyki tofu z warzywami i ryżem curry ▲ ●

## CENA MENU: 234,00 zł/os.

PRZYJĘCIE PRZEWDZIANE 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, Szampan	70zł/os.
PAKIET 4	Kawa, Herbata, Woda, Soki, Cola, Sprite, Piwo, Wino, Szampan, Wódka Wyborowa, Whisky Ballantine's	90zł/os.
PAKIET 5	Kawa, Herbata, Woda, Soki, Cola, Sprite, Piwo, Wino, Prosecco, Wódka Finlandia, Whisky Jack Daniel's	110zł/os.

**Kontakt: +48 721 294 202 lub [restauracja@glamourhouse.pl](mailto:restauracja@glamourhouse.pl)**

▲ – OPCJONALNIE WEGE

OPCJONALNIE GLUTEN FREE – ●

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

## DODATKOWE ATRAKCJE KULINARNE

<b>Bufet włoski</b> – carpaccio, włoskie wędliny i sery, bruschetta, pizza pane itp. (na ok. 60 os.)	2000zł	<b>Lemoniada słój 10L</b> – różne smaki do wyboru	300zł
<b>Bufet owoców morza</b> – krewetki, ośmiorniczki, ostrygi, langusty itp. (na ok. 60 os.)	2000zł	<b>Mojito słój 10L</b>	500zł
<b>Stół wiejski</b> – mięsa, wędliny, smalec, pasztet, żur, smalec, ogórki kwaszone itp. (na ok. 60 os.)	2000zł	<b>Poncz słój 10L</b>	500zł
<b>Staropolski gorący bufet</b> – pieczeń, karkówka po cygańsku, bigos, pierogi, gołąbki itp. (na ok. 60 os.)	2000zł	<b>Łosoś</b> – Pieczony w całości, podawany na warzywach julienne (na ok. 30 os.)	1500zł
<b>Finger Foods bufet</b> – zestaw ekskluzywnych przekąsek (150 szt.)	1500zł	<b>Sandacz</b> – rekonstruowany, na sałacie	500zł
<b>Udziec</b> - pieczony z dodatkami (na ok. 60 os.)	2000zł	<b>Ryby wędzone</b> – łosoś, halibut, pstrąg (20 porcji)	320zł
<b>Prosiak</b> – faszerowany kaszą i mięsem (na ok. 60 os.)	2500zł	<b>Pieczeń</b> - szpikowana czosnkiem z kaszą	25zł/por.
<b>Indyk</b> – faszerowany, pieczony w całości (na ok. 30 os.)	1200zł	<b>Tatar</b> – świeży z dodatkami	25zł/por.
<b>Gęś</b> – faszerowana, pieczona w całości (na ok. 10 os.)	450zł/szt.	<b>Sushi master</b> ok. 3h	2000zł
<b>Deska serów</b> – Ser biały i wędzony, suszone pomidory, winogrona (500g)	200zł	<b>Live cooking</b> ok. 3h	2000zł
<b>Fontanna alkoholowa</b> – drinki alkoholowe do wyboru	1200zł	<b>Budka z lodami</b> naturalne, domowej produkcji 6kg (ok 200 galek)	1800zł
		<b>Fontanna czekolady</b> – duża z owocami (ok. 3h)	1200zł
		<b>Candy bar dopłata</b> – 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 listą grafiką 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 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	900zł/9h	Dostawka hotelowa z śniadaniem	120zł/dobę
Barman (bez alkoholu)	1200zł/9h	Dodatkowe śniadanie	45zł/os.
BARMIX (bez alkoholu)	1000zł/9h	Aranżacja kącika dla dzieci w wyznaczonym miejscu	200zł/szt.
Zestaw barmański	500zł/9h	Animacje dla dzieci	Od 300zł/h
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”	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 krzeselka dla dzieci (na życzenie)	Gratis

**Kontakt: +48 721 294 202 lub [restauracja@glamourhouse.pl](mailto:restauracja@glamourhouse.pl)**