GLAMOUR

MENU DEGUSTACYJNE – PROPOZYCJA ZA 280ZŁ

AMUS BOUCHE

Do wyboru - 1 porcja na osobę, maksymalnie 2 rodzaje, dodatkowa porcja +25zł/os.

Półgęsek na puree z batatów z rozmarynem
Anchois z sosem z tuńczyka, orzechami laskowymi podane na chrupiącym chlebku
Krewetka na pikantnym salami z czarnym kawiorem
Bakłażan grillowany z mozzarellą i suszonym pomidorem (WEGE)

PRZYSTAWKA

Do wyboru - 1 porcja na osobę, maksymalnie 2 rodzaje, dodatkowa porcja +25zł/os.

Plasterek gęsiny sous vide na musie z suszonych pomidorów i ricotty oprószona tartą skórką pomarańczy
Medalion z polędwiczki wieprzowej, owinięty boczkiem, podany na karmelizowanej cebuli i polany sosem serowym
Ostry tatar z łososia, oprawiony czarnym kawiorem i kapką sosu mayo
Przegrzebka na kandyzowanej pomarańczy z odrobiną sosu pomarańczowego
Figa z dodatkiem sera koziego (WEGE)

ZUPA

Do wyboru - 1 porcja na osobę, maksymalnie 2 rodzaje, dodatkowa porcja +25zł/os.

Rosół z bażanta z kluseczkami półfrancuskimi
Krem z szaragów z oliwą truflową (sezonowo)
Bulion grzybowy z smażonymi borowikami i kluseczkami
Zupa pistacjowa z kuminem i szafranem (WEGE)
Krem z brukwi z paprykowym makaronem (WEGE)
Pierożek z kurkami w bulionie grzybowym

PIERWSZE DANIE GŁÓWNE

Do wyboru - 1 porcja na osobę, maksymalnie 2 rodzaje, dodatkowa porcja +50zł/os.

Comber cielęcy, glazurowana marchewka z tymiankiem i pomarańczą
Plastry kaczej piersi z sosem żurawinowym i grillowanymi cząstkami ziemniaków
Skok z królika duszony na białym winie z pyzami
Boczek z dzika z puree z ziemniaków i kaszanki
Stek z rekina na risotto cytrynowym
Grillowany ser halloumi z salsą z truskawek i malin (WEGE)

INTERMEZZO

Do wyboru - 1 porcja na osobę, maksymalnie 2 rodzaje, dodatkowa porcja +25zł/os.

Kilka plasterków polędwicy na musie musztardowym z suszonymi pomidorami i kaparami
Ring befsztyku tatarskiego wymieszany z dodatkami i bułeczką
Ślimak po burgundzku
Literatka pestek granatu i awokado z sorbetem truskawkowym (WEGE)

DRUGIE DANIE GŁÓWNE

Do wyboru - 1 porcja na osobę, maksymalnie 2 rodzaje, dodatkowa porcja +50zł/os.

Grillowana pierś z kurczaka na sałacie rzymskiej polana sosem cezar i obsypana grzankami
Przepiórka owinięta w plaster boczku, podane na puree z zielonym groszku
Stek z rostbefu na guacamole z zielonymi szparagami
Polędwica z dorsza na duszonych warzywach julienne
Kalmary pieczone z warzywami
Risotto z kurkami, zielonym groszkiem i serem kozim (WEGE)

DESER

Do wyboru - 1 porcja na osobę, maksymalnie 2 rodzaje, dodatkowa porcja +25zł/os.

Grillowana gruszka z tymiankiem
Naturalne lody mleczne z gorącymi malinami
Mus czekoladowy z borówkami
Panna cotta z musem z malin
Galette z truskawkami i rabarbarem
Pavlova

CENA MENU: 280,00 zł/os.

PRZYJĘCIE PRZEWIDZIANE DO 9 GODZINY / W CENIE DEKORACJA STOŁÓW

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

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.**

!!! UWAGA !!!

Sugerujemy do zaproszeń na przyjęcie, dołączyć menu z daniami do wyboru. Wcześniej przekazana informacja o zapotrzebowaniu, znacznie usprawni obsługę.

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