

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 chlebk
- Krewetka na pikantnym salami z czarnym kawioem
- 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 oprószone tartą skórką pomarańczy
- Medalion z polędwiczki wieprzowej, owinięty boczkiem, podany na karmelizowanej cebuli i polany sosem serowym
- Ostry tatar z łososia, oprawiony czarnym kawioem i kapką sosu mayo
- Przeżrebka 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)
- Pierozek 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 kaczki z sosem żurawinowym i grillowanymi częstkami 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
- Półdzwica 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 rabarborem
- Pavlova

CENA MENU: 280,00 zł/os.

PRZYJĘCIE PRZEWDZIANE DO 9 GODZINY / 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.

!!! UWAGA !!!

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

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 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