



Przyjęcie 110 zł 2p/os + deser

Zupa: (do wyboru, w przeliczeniu 1 porcja na osobę)
Rosół domowy z makaronem, Barszcz z pasztecikiem,
Krem z białych warzyw, Krem grzybowy,
Toskańska z pomidorów pelati,

Danie główne: (2 porcje na 1 osobę, do wyboru 4 rodzaje)
Cordon Bleu, Tradycyjny De volaille, Pierś panierowana w migdałach
Saszetka z piersi kurczaka z mozzarellą i suszonymi pomidorami
Medalion z indyka zapiekany z ananasem i serem, Udko kaczki,
Schab z podgrzybkami
Polędwiczki wieprzowe w sosie pieprzowym
Pieczeń wieprzowa po wielkopolsku, Kotlet włoski capresse
Zraz wołowy

Dodatki do dania głównego: (do wyboru 2 rodzaje)
Ziemniaki z wody, ziemniaczki zapiekane z ziołami, pyzy, frytki

Warzywa: (do wyboru 2 rodzaje, oraz 1 rodzaj jarzyn na ciepło)
Surówka z białej kapusty, Surówka z marchwi, Surówka z buraczków
*
Buraczki zasmażane, Kapusta zasmażana, Warzywa na ciepło

Deser: Deser lodowy, mus czekoladowy, panacotta, gruszka z lodami, mix ciast 2p/os

Napoje: (napoje zimne podawane w dzbankach lub karafkach rozliczane w pakiecie lub wg zużycia)
Kawa, herbata w bufecie bez ograniczeń

Cena menu 110 PLN / 1 os.

Przyjęcie max. do 4 godzin,
W cenie dekoracja stołów

KONTAKT

kom. 693 569 580, konferencje@glamourhouse.pl

Karafka woda 1l	8 zł	Stojaki z owocami w stole	120 zł/szt
Dzbanek soki 1l (jabłkowy, pomarańczowy)	12 zł	Tort Kandulski wg wagi ok. 150g/1 os.	70 zł/kg
Cola i sprite 1l	15 zł	Dodatkowe porcje ciasteczek -	6 zł porcja
Cena pakietu	10 zł/os	Fontanna czekolady	400 zł (max do 25 osób)
Woda i soki bez ograniczeń *do 4 godzin		Ekspres do kawy	300 zł (max do 25 osób)
Cena pakietu	14 zł/os	Wino 0,7l	50 zł
Woda, soki, cola, sprite bez ograniczeń *do 4 godzin		Wódka Wyborowa 0,5l	40 zł
		Wódka Finlandia 0,5l	50 zł