

# Restauracja ★ Hotel ★ Catering

Zgierz ul. Ozorkowska 44  
tel 509 023 237 ; 502 322 019  
www. Restauracja-RouteOne.pl



## Menu 100zł/os

### I Danie

Rosół z makaronem            lub    Rosół kwiecisty, krem z pomidorów, krem z borowików

### II Danie

(obiad podawany na półmiskach – 2 szt mięsa/osobę)

Dewolaj, Faszerowany pieróg schabowy, Roladka z kurczaka z szynką, serem i suszonym pomidorem, Medalion z anansem, Rolada z indyka z warzywami w sosie aksamitnym, Schab w sosie karmelowo-śliwkowym, Filet z kurczaka zapiekany ze świeżym pomidorem i mozzarellą, Kieszonka drobiowa z mozzarella i szpinakiem w sosie z zielonego pieprzu, Schab z szynką, groszkiem i zapiekany z serem, Stek wieprzowy z cebulką i pieczarkami, Filet z kurczaka z grilla z warzywami  
**(4 rodzaje do wyboru)**

Ziemniaki, Ziemniaki pieczone Frytki, Kluseczki półfrancuskie  
**(2 dodatki do wyboru)**

Zestaw surówek, Warzywa gotowane, Marchewka z groszkiem  
**(2 dodatki do wyboru)**

### III Danie

Barszczyk czerwony z pasztecikami i krokietami **lub** Barszcz biały z kielbasą  
**lub** Zupa gulaszowa

## ZAKĄSKI

#### Lustro Mięsne:

- Kaczka faszerowana - Paszтет z żurawiną – Rolada drobiowa ze szpinakiem itp

#### Lustro Koreczków/Zakąsek fingerfood:

- Ser pleśniowy/winogrono – Mozzarella/oliwki/pomidor - Placuszki z łososiem - tortilla

#### 3 rodzaje sałatek np.:

- grecka - z kurczakiem - brokułowa - jarzynowa – muszle makaronowe z sałatką z selera

**Rybki:** - Śledzik w śmietanie - Tatar ze śledzia - Ryba w cieście piwnym

- **Nagetsy** z sosem czosnkowym - „zimne nóżki” - **schab** po warszawsku



**Stół słodki** z ciastami (bez owoców) + **Mini Deserki** (np.: panna cotta, galaretki)

Napoje (coca-cola, fanta, sprite) Soki (pomarańczowy i jabłkowy) Woda Herbata Kawa **bez limitu**

Sala KLUBOWA max 30osób ; Sala RESTAURACYJNA od 20osób ; Sala BANKIETOWA od 40osób

## OPCJE DODATKOWE:

### **Danie 25zł/osobę**

(obiad podawany na półmiskach – 1,5 szt mięsa/osobę)

Pieczeń z karczku w sosie, Żeberka w sosie, Zraz z szynki, Polędwiczki w sosie kurkowym,  
Poliki wołowe w sosie własnym  
(3 rodzaje mięs do wyboru)

Kluska śląska, Kapusta zasmażana, Buraczek zasmażany

### **Danie 20zł/osobę**

(obiad porcjowany)

Pieczeń z karczku w sosie, Kluska śląska, Kapusta zasmażana

### **Danie - GRILL 25zł/osobę**

(obiad podawany na półmiskach w formie dań/mięsa z grilla)

Karczek, Szaszłyk drobiowy, Filet z kurczaka z warzywami, Kiełbaska, Kaszanka  
Frytki lub Ziemniaki pieczone  
Sałatka wiosenna, Sosy

### **Deser 5zł/osobę**

Pucharek lodowy **lub** Szarlotka z lodami na ciepło

### **Danie – Zupa 8zł/osobę**

Flaki wołowe lub Beef Strogonow

### **Tort - cena za sztukę -**

okrągły do 2kg = 100zł ; prostokąt do 3kg = 180zł ; do 4kg = 240zł; do 5kg = 300zł  
( smak – bita śmietana z owocami, kształt, dekoracja do ustalenia)

**Ekspres do kawy +5zł/osobę**

(kawa ziarnista z ekspresu)

**Dodatkowa porcja ciast +5zł/osobę**

**Dodatkowa porcja mięsa +8zł/szt**

(do I lub II obiadu)

**Owoce +5zł/osobę**

### **Zakąski Extra**

Sushi 50zł/patera

Tatar 5zł/porcja/kulka

Deska wiejska 50zł/szt

## WAŻNE INFORMACJE - PŁATNOŚCI:

•300-500 zł w formie zadatku w celu rezerwacji terminu/sali

•5 dni przed imprezą (ustalenie menu) – wpłata min 80% wartości - w dniu imprezy końcowe rozliczenie

•najpóźniej 3 dni przed imprezą podanie ostatecznej liczby gości

•proszę o przygotowanie własnych opakowań/reklamówek w celu pakowania żywności po imprezie

•menu za 100zł/os odpowiednie na 5-6 godziną imprezę

•impreza dłuższa – menu musi być rozszerzone o kolejne ciepłe danie

•czas trwania imprezy wieczornej/nocnej max 3.00. Każda następna godzina 150zł/h