

Restauracja ★ Hotel ★ Catering

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



Menu 110zł/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, galaretka)

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 następną godziną 150zł/h