



# Restauracja & Motel



Z g i e r z u l . O z o r k o w s k a 4 4  
t e l 5 0 9 0 2 3 2 3 7  
w w w . R e s t a u r a c j a - R o u t e O n e . p l

## M e n u 1 0 0 z ł / o s

### *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 ananasem, 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, Szaszłyk drobiowy, 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)**

### *Deser*

*Pucharek lodowy lub Szarlotka z lodami na ciepło lub Panna cotta z musem malinowym*

### *III Danie*

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

## **ZAKĄSKI**

### **Lustro Mięsne:**

- Kaczka faszerowana - Pasztet z żurawiną – Rolada drobiowa ze szpinakiem – Rolada boczkowa - itp

### **Lustro Koreczków/Zakąsek fingerfood:**

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

### **3 rodzaje sałatek np.:**

- grecka - z kurczakiem - brokułowa - jarzynowa

**Rybki:** - Śledzik w śmietanie - Śledzik w oleju - Ryba po grecku

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

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

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

**W cenie dekoracja żywymi kwiatami, serwetami, świecami, pokrowcami**

## **OPCJE DODATKOWE:**

### ***Danie 20zł/osobę***

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

*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 15zł/osobę***

*(obiad porcjowany)*

*Pieczeń z karczku w sosie, Kluska śląska, Kapusta zasmażana*

### ***Danie 7zł/osobę***

*Flaki wołowe lub Zupa gulaszowa lub Mięsna zupa meksykańska*

### ***Tort 50zł/kg***

*( smak – bita śmietana z owocami, kształt, dekoracja do ustalenia)*

### ***Ekspres do kawy +5zł/osobę***

*(Espresso, latte cappuccino itp.)*

### ***Dodatkowa porcja ciast +5zł/osobę***

### ***Dodatkowa porcja mięsa +8zł/szt***

*(do I lub II obiadu)*

### ***Owoce +5zł/osobę***

### ***Zakąski Extra***

*Sushi 50zł/patera*

*Tatar 10zł/os*

*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
- najpóźniej **3 dni** przed imprezą podanie ostatecznej liczby gości
  - w dniu imprezy końcowe rozliczenie
- w związku z wprowadzaniem opłaty recyklingowej proszę o przygotowanie własnych opakowań/reklamówek w celu pakowania żywności po imprezie (opłata 1zł/reklamówkę/opakowanie)

- menu za 100zł/os odpowiednio na 5-6 godzinną imprezę
- impreza dłuższa – menu musi być rozszerzone o kolejne ciepłe danie
- czas trwania imprezy wieczornej/nocnej max 3.00. Każda następna godzina 150zł

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