

Restauracja ★ Hotel ★ Catering

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



Menu 120zł/os

I Danie

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

II Danie

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

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 pieczarkami 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 **lub** Flaki wołowe

ZAKĄSKI

PATERY MIĘSNE:

Kaczka faszerowana - Paszтет z żurawiną – Rolada drobiowa ze szpinakiem – pikle/marynaty itp.

PATERA WŁOSKA

Mozzarella/pomidory -camambert/winogrono -szynka dojrzewająca/melon – salami/oliwki

PATERA ROŻNOŚCI

Rolada szpinkaowa z łososiem – Zimne nóżki -Placuszki z łososiem – tortilla szynką/serem -

SAŁATKI – 2 rodzaje do wyboru np.:

- grecka - z kurczakiem - brokułowa - jarzynowa – kurczak/ananas/kukurydza
- Tatar ze śledzia -Nagetsy z sosem czosnkowym



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

Soki (pomarańczowy i jabłkowy) **Woda** gaz i n/gaz ; **Bufet** z kawą i herbatami smakowymi

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
lub
Polędwiczki w sosie kurkowym, Kluska śląska, Buraczki zasmażane

Danie – Zupa 10zł/osobę

Beef Strogonow lub Flaki wołowe

Napoje Gazowane 5zł/osobę

PEPSI, MIRINDA, 7up – napoje w butelkach 1l

Deser

+5zł/os Pucharek lodowy polewaj; +8zł/os Szarlotka z lodami na ciepło; +5zł/os Owoce na stół słodki

Zakąski Extra

Sushi 50zł/patera

Tatar 7zł/porcja/kulka

Deska wiejska 50zł/szt

Tort - cena za sztukę -

okrągły do 2kg = 120zł ; prostokąt do 3kg = 180zł ; do 4kg = 240zł; do 5kg = 300zł

(smak – bita śmietana z owocami, kształt, dekoracja do ustalenia – torty z cukierni SZARLOTKA)

Ekspres do kawy (kawa ziarnista z ekspresu) +5zł/osobę

Dodatkowa porcja mięsa do obiadu +8zł/szt

Dodatkowa porcja ciast na stół słodki +5zł/osobę

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 120zł/os odpowiednie na 5-6 godzinną imprezę

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

•czas trwania imprezy wieczornej/nocnej max 3.00. Każda następną godziną 150zł/h