

Restauracja ★ Hotel ★ Catering

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



Przykładowe menu 90zł/osobę

(propozycja obiadu okolicznościowego – czas trwania do 4godzin)

Przystawka

Łosoś norweski marynowany z sosem musztardowo-miodowym lub Rolada z kaczki z żurawiną lub Placuszki z cukinii z serkiem ziołom i łososiem wędzonym lub carpaccio z buraka z serem feta, orzechami, rukola i sosem balsamicznym

I Danie

Rosół z makaronem lub Rosół kwiecisty lub Barszczyk czerwony z uszkami lub Zupa krem pomidorów lub Flaki wołowe

II Danie

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

Dewolaj, Pieróg schabowy z farszem pieczarkowo-cebulowym, Pieczeń z karczku w sosie, Kieszonka drobiowa z szpinakiem i mozzarella w sosie z zielonego pieprzu, Połędwiczki w sosie kurkowym Poliki wołowe w sosie własnym, Roladka drobiowa z serem, szynką i suszonym pomidorem, Schab w sosie karmelowo-śliwkowym, Filet z kurczaka ze świeżym pomidorem i mozzarellą
(4 rodzaje do wyboru)

Ziemniaki gotowane, Ziemniaki pieczone, Frytki, Kluska śląska, Kluseczki półfrancuskie
(2 dodatki do wyboru)

Zestaw surówek, Warzywa gotowane, Kapusta zasmażana, Buraczki zasmażane
(2 dodatki do wyboru)

Ciasto

(np. sernik, jabłecznik, ciasto czekoladowe, snikers)

Napoje

Sok pomarańczowy i jabłkowy, Woda niegazowana, Kawa herbata

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

OPCJE DODATKOWE:

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)

Deser 10zł/osobę

Deser Lodowy lub Szarlotka z lodami na ciepło lub Panna cotta z musem malinowym

Alkohol

(w opcji obiadu okolicznościowego alkohol musi być zakupiony w Naszej restauracji)

WINO np. Carlo Rossi 40zł/0,7l WÓDKA np. Wyborowa 50zł/0,5l

WINO MUSUJĄCE np. Dorato 40zł/0,7l

Owoce sezonowe +5zł/osobę

(winogrono, pomarańcz, arbuz, itp)

Napoje gazowane +5zł/osobę

(butelki litrowe - pepsi, mirinda, 7up)

P A T E R Y - c e n a z a s z t u k ę

1szt patery odpowiednia ok 6/8osób

Patera mięs pieczonych i galantyn własnego wyrobu 80zł

(kaczka faszerowana, pasztet z żurawiną, rolada boczowa, rolada drobiowa ze szpinakiem, pickle)

Patera włoska 80zł

(capresse-mozzarella/pomidor, ser camembert/winogrono,szynka prosciutto z melonem, salami z oliwkami,grissini)

Patera mix 80zł

(tortilla szynką i serem, placuszki z cukinii, rolada szpinakowa z łososiem wędzonym, nagetsy z sosoem czosnkowym,zimne nóżki)

Deska Wiejska 80zł

(szynka, polędwica, kiełbasa, kaszanka, smalec, ogórki)

PŁATNOŚCI:

- 300 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