

# Restauracja ★ Hotel ★ Catering

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



## Przykładowe menu 70 zł/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  
Medalion z ananasem, Roladka drobiowa z serem, szynką i suszonym pomidorem,  
Schab w sosie karmelowo-śliwkowym, Filet z kurczaka ze świeżym pomidorem zapiekany z mozzarellą  
**(3 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

## OPCJE DODATKOWE:

### Deser 8zł/os

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

### 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)

### Alkohol

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

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

WINO MUSUJĄCE np. Dorato 30zł/0,7l

### P A T E R Y – c e n a z a s z t u k ę

1szt patery odpowiednia ok 6/8osób

#### **Patery mięs pieczonych i galantyn własnego wyrobu 80zł**

(kaczka faszerowana, pasztet z żurawiną, rolada boczkowa, rolada drobiowa ze szpinakiem, pikle)

#### **Patery włoska 70zł**

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

#### **Patery mix 80zł**

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

#### **Deska Wiejska 70zł**

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

#### **Owoce sezonowe +5zł**

( winogrono, pomarańcz, arbuzy, itp)

#### **Napoje gazowane +5zł/osobę**

( butelki litrowe - pepsi, mirinda, 7up)

### 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

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