

Restauracja ★ Hotel ★ Catering

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



Menu Weselne 190 zł/osobę

Powitanie Młodej Pary chlebem i solą

I Danie

Rosół z makaronem

II Danie

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

Dewolaj, Faszerowany pieróg schabowy, 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, Pałka z kurczaka na chrupko

Ziemniaki, Frytki, Zestaw surówek,

Deser

Pucharek lodowy z bitą śmietaną, owocami i polewą

III Danie – Zupa

(jedna zupa do wyboru)

Flaki wołowe lub Beef Strogonow lub Zupa Gulaszowa

IV Danie

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

Pieczeń z karczku w sosie, Zraz z szynki, Połędwiczki w sosie kurkowym,

Kluska śląska, Kapusta zasmażana, Buraczek zasmażany

V Danie

Barszczyk czerwony z pasztecikami i krokietami

Dodatkowo zapewniamy :

- stół wiejski wraz z żurkiem i gulaszem w kociołku
- standardową dekorację żywymi kwiatami (kolorystyka i rodzaj do ustalenia)
- dekorację serwetami, świecami, pokrowcami
- dekorację światłem (listwy ledowe, oświetlenie punktowe, podświetlany napis LOVE)
- pokój dla Pary Młodej**

ZAKĄSKI

Patery Mięsne:

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

Patera Koreczków/Zakąsek fingerfood:

- Ser pleśniowy/winogrono – Mozzarella/oliwki/pomidor - Placuszki z łososiem - tortilla - sushi

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 i owocami + **Mini Deserki** (np.: panna cotta , galaretką)

Napoje (coca-cola, fanta, sprite) **Soki** (pomarańczowy i jabłkowy) **Woda** gaz i n/g

Herbata Sir Williams (czarna i smakowe) **Kawa** + **Ekspres** oraz niezbędne dodatki



Stół Wiejski – szynka, polędwica, baleron, bekon, kiełbasa, kaszanka, smalec, ogórki chlebek.

!!Dodatkowo na stole wiejskim!! - Barszcz biały w kociołku oraz gulasz w podgrzewaczu

OPCJE DODATKOWE:

Poprawiny 90zł/osobę

(3 ciepłe posiłki; czas trwania – max 7godzin)

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

Tort 80zł/kg

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

Dodatkowa porcja mięsa +8zł/szt

(do I lub II obiadu)

Słodkie podziękowanie 20zł/paczkę

(paczka z ciastem dla gości weselnych)

Barman 600zł

(usługa barmańska – zakup alkoholi we własnym zakresie)

WAŻNE INFORMACJE - PŁATNOŚCI:

•1000 zł w formie zadatku w celu rezerwacji terminu/sali

•7 dni przed imprezą (ustalenie menu) – **wpłata min 80% wartości** - w dniu imprezy końcowe rozliczenie

•najpóźniej 5 dni przed imprezą podanie ostatecznej liczby gości

•dzieci do lat 7, orkiestra/DJ, foto/kamera = **50%stawki**

•proszę o przygotowanie własnych opakowań/reklamówek w celu pakowania żywności po imprezie

•czas trwania **wesela 10godzin**