

Restauracja ★ Hotel ★ Catering

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



Menu Weselne 240zł/osobę

Powitanie Młodej Pary chlebem i solą

I Danie

Tradycyjny 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 pieczarkami i serem

Ziemniaki, Frytki, Zestaw surówek, Warzywa gotowane

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,
Golonka pieczona w piwie z warzywami

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 – 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 – 3 rodzaje do wyboru np.:

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



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

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 120zł/osobę

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

Tort 90zł/kg

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

Dodatkowa porcja mięsa +10zł/szt

(do I lub II obiadu)

Słodkie podziękowanie 25zł/paczkę

(paczka z ciastem dla gości weselnych)

Barman 800zł

(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

WESELE DO 60 osób – wesele na jednej sali BANKIETOWEJ

WESELE DO 120 osób – dwie sale – sala BANKIETOWA to sala konsumpcyjna; sala RESTAURACYJNA – sala taneczna