

# Restauracja ★ Hotel ★ Catering

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



## W I G I L I A 2019

### I wersja 60zł/osobę

#### Przystawka

Carpaccio z buraka z rukolą ,serem feta, orzechami sosem balsamicznym  
lub  
Łosoś norweski marynowany z sosem musztardowo-miodowym  
lub  
Placuszki z cukinii z serkiem ziołowym i wędzonym łososiem

#### I Danie

Zupa grzybowa lub Krem z borowików z groszkiem ptysiowym  
lub Barszcz czerwony z pasztecikiem z ciasta francuskiego

#### II Danie

(obiad podawany na półmiskach 2szt/osobę)

Karp smażony, Filet z dorsza , Łosoś w sosie kaparowym

Pierogi z kapustą i grzybami 3szt/os

Ziemniaki pieczone i gotowane  
Zestaw surówek, Kapusta z grochem

#### Deser

Gruszka w winie z lodami i sosem balsamicznym

#### Ciasto

(np. sernik, makowiec, piernik, keks)

#### Napoje

Kompot z suszu, Sok pomarańczowy i jabłkowy, Woda niegazowana, Kawa herbata



## II wersja 90zł/osobę



### I Danie

Zupa grzybowa lub Krem z borowików z groszkiem ptysiowym

### II Danie

(obiad podawany na półmiskach – 2 porcje/osobę)

Karp smażony, Filet z dorsza smażony, Okoń nilowy w sosie kaparowym

Polędwiczki w sosie kurkowym Dewolaj, Kieszonka drobiowa ze szpinakiem w sosie, Schab z pieczarkami, Schab w sosie karmelowo-śliwkowym

Karczek w sosie grzybowym, Filet z kurczaka ze świeżym pomidorem zapiekany z mozzarellą,  
/4 rodzaje mięsa/ryby do wyboru/

Ziemniaki pieczone, Ziemniaki gotowane, Frytki, Kluseczki półfrancuskie  
/2 dodatki do wyboru/

Zestaw surówek, Kapusta z grochem, Buraczki zasmażane  
/2 dodatki do wyboru/

### Zakąski

#### Patery Mięsne:

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

#### Patery Koreczków/Zakąsek fingerfood:

- Babeczki kruche z pastą z tuńczyka – Koreczki Mozzarella/oliwki/pomidor – Cistko francuskie z farszem pieczarkowym - Tortilla z szynką i serem

#### Sałatki:

Tradycyjna Sałatka jarzynowa

Sałatka z kurczakiem

Carpaccio z buraka z serem feta i orzechami

#### Rybki:

Ryba po grecku, Śledzik w śmietanie i oleju

Placuszki z serkiem ziołowym i łososiem

### Ciasto

(np. sernik, makowiec, piernik, keks)

### Napoje

Kompot z suszu, Sok pomarańczowy i jabłkowy, Woda niegazowana, Kawa herbata



## III wersja 100zł/osobę



### I Danie

Zupa grzybowa lub Krem z borowików z groszkiem ptysiowym

### II Danie

(obiad podawany na półmiskach – 2 porcje/osobę)

Karp smażony, Filet z dorsza smażony, Okoń nilowy w sosie kaparowym

Polędwiczki w sosie kurkowym Dewolaj, Kieszonka drobiowa ze szpinakiem w sosie, Schab z pieczarkami, Schab w sosie karmelowo-śliwkowym  
Karczek w sosie grzybowym, Filet z kurczaka ze świeżym pomidorem zapiekany z mozzarellą,  
/4 rodzaje mięsa/ryby do wyboru/

Ziemniaki pieczone, Ziemniaki gotowane, Frytki, Kluseczki półfrancuskie  
/2 dodatki do wyboru/

Zestaw surówek, Kapusta z grochem, Buraczki zasmażane  
/2 dodatki do wyboru/

### III Danie

Barszczyk czerwony czysty + Pierogi z kapustą i grzybami 3szt/os

### Zakąski

#### Patery Mięsne:

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

#### Patery Koreczków/Zakąsek fingerfood:

- Babeczki kruche z pastą z tuńczyka – Koreczki Mozzarella/oliwki/pomidor – Cistko francuskie z farszem pieczarkowym - Tortilla z szynką i serem

#### Sałatki:

Tradycyjna Sałatka jarzynowa, Sałatka z kurczakiem, Carpaccio z buraka z serem feta i orzechami

#### Rybki:

Ryba po grecku, Śledzik w śmietanie i oleju  
Placuszki z serkiem ziołowym i łososiem

### Ciasto

(np. sernik, makowiec, piernik, keks)

### Napoje

Kompot z suszu, Sok pomarańczowy i jabłkowy, Woda, Napoje gazowane Kawa herbata

### OPCJE DODATKOWE:

WINO 0,7l np. Castello. 40zł/but WÓDKA 0,5l np. Wyborowa, 40zł/but