

# Restauracja ★ Hotel ★ Catering

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



## Menu 190 zł/osobę

### I Danie

Rosół z makaronem      lub      Rosół kwiecisty, krem z pomidorów, krem z borowików

### II Danie

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

Dewolaj, Faszerowany pieróg schabowy, Roladka z kurczaka z szynką, serem i suszonym pomidorem, Medalion z ananasem, Połędwiczka w boczku na puree z selera Schab w sosie karmelowo-śliwkowym, Filet z kurczaka zapiekany ze świeżym pomidorem i mozzarellą, Kieszonka drobiowa z mozzarella i szpinakiem w sosie z zielonego pieprzu, Schab z pieczarkami i zapiekany z serem, Stek wieprzowy z cebulką i pieczarkami, Filet z kurczaka z grilla z warzywami, Filet z kurczaka Supreme (sous-vide), Golonka

**(4 rodzaje do wyboru)**

Ziemniaki, Ziemniaki pieczone, Frytki, Kluseczki półfrancuskie, Kasza pęczak z warzywami  
**(2 dodatki do wyboru)**

Zestaw surówek, Warzywa gotowane, Marchewka z groszkiem  
**(2 dodatki do wyboru)**

### III Danie

Barszчыk czerwony z pasztecikami i krokietami **lub** Barszcz biały z kiełbasą  
**lub** Zupa gulaszowa **lub** Flaki wołowe

## ZAKĄSKI

### PATERY MIX

Kaczka faszerowana/Pasztet z żurawiną/galantyna drobiowa z warzywami  
Nagetsy / Placuszki z serkiem ziołowym i łososiem wędzonym  
Krewetka w babeczce/tortilla szynką i serem  
Mozzarella/pomidory -szynka dojrzewająca/melon  
Carpaccio z kaczki na sałatach z karmelizowanymi jabłkami  
Śledzik w oleju

**SALATKI – 2 rodzaje do wyboru np.:**

– grecka - z kurczakiem/sos czosnkowy - brokułowa - jarzynowa – kurczak/ananas/kukurydza

★★★

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

**Soki** (pomarańczowy i jabłkowy) **Woda** gaz i n/gaz ;

**Napoje gazowane** (Grupa Pepsi butelki litrowe)

**Bufet** z kawą i herbatami smakowymi

## OPCJE DODATKOWE:

### **Danie 30zł/osobę**

(obiad podawany na półmiskach – 1,5 szt mięsa/osobę)

Pieczeń z karczku w sosie, Żeberka w sosie, Zraz z szynki, Polędwiczki w sosie kurkowym,  
Poliki wołowe w sosie własnym,  
(3 rodzaje mięs do wyboru)

Kluska śląska, Kapusta zasmażana, Buraczek zasmażany

### **Danie Porcjowane**

Pieczeń z karczku w sosie/Kluska śląska/Kapusta zasmażana 20zł

lub

Polędwiczki w sosie kurkowym/Kluska śląska/Buraczki zasmażane 25zł

lub

Golonka w piwie na kapuście zasmażanej/ziemianki pieczone/chrzan, musztarda 35zł

### **Danie – Zupa 10zł/osobę**

Beef Strogonow lub Flaki wołowe

### **Deser**

+10zł/os Pucharek lodowy polewą; +10zł/os Szarlotka z lodami na ciepło; +10zł/os Owoce na stół

### **Zakąski Extra**

★ Sushi 100zł/patera duża

★ Sushi 60zł/patera mała

★ Tatar 100zł/Patera/8kulek

★ Deska wiejska (swojskie wędliny/smalec/ogórki) 100zł/szt

### **Tort - cena za sztukę -**

cena wg cennika cukiernik Szarlotka

(smak – bita śmietana z owocami, kształt, dekoracja do ustalenia – torty z cukierni SZARLOTKA)

**Dodatkowa porcja mięsa do obiadu +12zł/szt**

**Dodatkowa porcja ciast na stół słodki +7zł/osobę**

### **WAŻNE INFORMACJE - PŁATNOŚCI:**

- 500 zł w formie zadatku w celu rezerwacji terminu/sali
- 7 dni przed imprezą (ustalenie menu) – wpłata min 80% wartości
  - dniu imprezy końcowe rozliczenie
- najpóźniej 3 dni przed imprezą podanie ostatecznej liczby gości

- proszę o przygotowanie własnych opakowań/reklamówek w celu pakowania żywności po imprezie
  - menu za 180zł/os odpowiednie na 5-6 godzinną imprezę
- impreza dłuższa – menu musi być rozszerzone o kolejne ciepłe danie
- czas trwania imprezy wieczornej/nocnej max 3.00. Każda następną godziną 300zł/h

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