

# Restauracja ★ Hotel ★ Catering

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



## Przykładowe menu 100zł/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 Poliki wołowe w sosie własnym, Roladka drobiowa z serem, szynką i suszonym pomidorem, Schab w sosie karmelowo-śliwkowym, Filet z kurczaka ze świeżym pomidorem i mozzarellą  
**(4 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

W tej OFERCIE nie gwarantujemy wyłączności sali

## OPCJE DODATKOWE:

### **Tort - cena za sztukę -**

okrągły do 2kg = 160zł ; prostokąt do 3kg = 240zł ; do 4kg = 320zł;

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

### **Deser 10zł/osobę**

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

### **Alkohol**

(w tej ofercie alkohol musi być zakupiony w Naszej restauracji)

WINO Quinta Essentia 40zł/0,7l WÓDKA np. Wyborowa 50zł/0,5l

WINO MUSUJĄCE np. Dorato 40zł/0,7l

### **Owoce sezonowe +5zł/osobę**

( winogrono, pomarańcz, arbuz, itp)

### **Napoje gazowane +5zł/osobę**

( butelki litrowe - pepsi, mirinda, 7up)

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

**1szt patery odpowiednia ok 6/8osób**

### **Patera mięs pieczonych i galantyn własnego wyrobu 100zł**

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

### **Patera włoska 100zł**

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

### **Patera mix 100zł**

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

### **Deska Wiejska 100zł**

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

## **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