

Restauracja ★ Hotel ★ Catering

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



Przykładowe menu 130 zł/osobę

(w przypadku małej ilości gości nie zapewniamy wyłączności sali)

Przystawka

(jedna przystawka do wyboru)

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, rukolą i sosem balsamicznym

I Danie

(jedna zupa do wyboru)

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, Polędwiczki 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,
Polędwiczka w boczku na puree z selera, Soczysty filet z kurczaka sous-vide, Stek wieprzowy z
cebulką i pieczarkami, Golonka z warzywami,
(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)

★★★

Deser

Deser Lodowy lub Szarlotka z lodami na ciepło lub Ciasto Lava(czekoladowe) z lodami waniliowymi

Ciasto

(np. sernik, jabłecznik, ciasto czekoladowe, snikers)

★★★

Napoje

Sok pomarańczowy i jabłkowy, Woda niegazowana, Kawa herbata

OPCJE DODATKOWE:

Tort - cena orientacyjna- rozliczenie wg faktury zakupu

okrągły do 2kg = 180zł ; prostokąt do 3kg = 240zł ; do 4kg = 320zł;

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

★★★

Alkohol

/można dostarczyć własny alkohol = „opłata korkowa” 200zł/

WINO Quinta Esentia 50zł/0,7l WÓDKA np. Wyborowa 60zł/0,5l

WINO MUSUJĄCE np. Dorato 40zł/0,7l

Owoce sezonowe +5zł/osobę

(winogrono, pomarańcz, arbuzy, 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

100zł/duża

60zł/średnia

Patera mięs pieczonych i galantyn własnego wyrobu

(kaczka faszerowana, pasztet z żurawiną, schab ze śliwką, rolada drobiowa ze szpinakiem itp., pikle)

Patera włoska

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

Patera mix

(tortilla szynką i serem, placuszki z cukinii,, nagętsy z sosoem czosnkowym,babeczki z krewetką)

Deska Wiejska

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

PŁATNOŚCI:

- 500 zł w formie zadatku w celu rezerwacji terminu/sal
- 5 dni przed imprezą (ustalenie menu) – wpłata min 80% wartości
- najpóźniej 3 dni przed imprezą podanie ostatecznej liczby gości
 - w dniu imprezy końcowe rozliczenie
 - czas trwania do 5godzin

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