

Restauracja ★ Hotel ★ Catering

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



Przykładowe menu 140 zł/osobę

(w przypadku małej ilości gości nie zapewniamy wyłączności sali)

czas trwania do 4godzin

Przystawka

(jedna przystawka do wyboru)

Łosoś norweski marynowany z sosem musztardowo-miodowym lub Rolada z kaczki z żurawiną lub
Placuszki ziemniaczane z serkiem ziołom i łososiem wędzonym lub
carpaccio z buraka z serem feta, orzechami, rukola 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 grzybowym, Filet z kurczaka ze świeżym pomidorem i mozzarellą, Polędwiczka w boczku na puree z selera, Soczysty filet z kurczaka sous-vide na pomidorach, Stek wieprzowy z cebulką i pieczarkami, Golonka z warzywami, Zraz z szynki w sosie własnym

(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 na paterach

(np. sernik, jabłecznik, ciasto czekoladowe, z galaretką)

★★★

Napoje

Sok pomarańczowy i jabłkowy, Woda niegazowana, Kawa herbata

OPCJE DODATKOWE:

Deser

Deser Lodowy 10zł
Szarlotka z lodami na ciepło 15zł
Panna cotta z musem malinowym 10zł
Czekoladowe ciastko lava z lodami 15zł



Tort -rozliczenie wg faktury zakupu

(torty z cukierni SZARLOTKA – smak, wygląd, waga do indywidualnego ustalenia)



Alkohol

Jeśli 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 +10zł/osobę

(winogrono, pomarańcz, arbuz, itp)



Napoje gazowane +10zł/osobę

(butelki 0,85l - 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 łososiem,, nagętsy z sosoem czosnkowym,mini burger)

Patera 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

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