

Restauracja★Hotel★Catering

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

Menu Weselne 320zł/osobę

czas trwania wesela do 10godzin

★ Powitanie Młodej Pary chlebem i solą ★

Zupa

Rosół z makaronem **lub** Rosół kwiecisty **lub** Krem z pomidorów z oliwą bazyliową

Danie Główne

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

Dodatkowa porcja mięsa 12zł/sztukę

Dewolaj, Faszerowany pieróg schabowy, Roladka z kurczaka z szynką, serem i suszonym pomidorem,
Medalion z ananasem, Kurczak Supreme, z warzywami grillowanymi, Schab w sosie karmelowo-
śliwkowym, Filet z kurczaka zapiekany ze świeżym pomidorem i mozzarellą, Schab z pieczarkami i
zapiekany z serem, Stek wieprzowy z cebulką i pieczarkami, Dorsz w sosie cytrynowy, Zraz z szynki

(5 rodzaj do wyboru)

Ziemniaki, Ziemniaki pieczone, Frytki, Klusieczki półfrancuskie, Kasza pęczak z warzywami

(2 dodatki do wyboru)

Zestaw surówek, Warzywa gotowane, Marchewka z groszkiem

(2 dodatki do wyboru)

Tort Weselny

Dodatkowo płatny - cena wg cennika cukierni Szarlotka

(smak, kształt, dekoracja do ustalenia)

II Danie

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

Pieczeń z karczku w sosie, Żeberka w sosie, Szaszyk drobiowy, Polędwiczki w sosie kurkowym,
Poliki wołowe w sosie własnym, Golonka pieczona w piwie, Kieszonka drobiowa z mozzarella i
szpinakiem w sosie z zielonego pieprzu,

(3 rodzaje mięs do wyboru)

Kluska śląska, Buraczek zasmażany

III Danie

(danie serwowane przez kucharzy na sali)

Szynka pieczona/sos pieczeniowy/kasza/kapusta zasmażana

IV Danie – Zupa

(jedna zupa do wyboru)

Flaki wołowe lub Zupa Gulaszowa lub Barszczyk czerwony z pasztecikami i krokietami

V Danie – Zupa (Bufet)

Żurek z kiełbaską w kociołku przy stole wiejskim

ZAKĄSKI

PATERY MIX

Kaczka faszerowana/Pasztet z żurawiną/galantyna drobiowa z warzywami
Krewetka w babeczce / Placuszki z serkiem ziołowym i łososiem wędzonym
Stripsy z kurczaka z sosem czosnkowym/tortilla szynką i serem
Zimne nóżki / Schab po warszawsku
Szynka dojrzewająca z melonem/ Mozzarella z pomidorami
Śledzik w oleju

SALATKI – 2 rodzaje do wyboru np.:

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



Stół słodki z ciastami i **OWOCAMI+ 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 z ekspresu i herbatami smakowymi



STÓŁ WIEJSKI Swojskie wyroby z własnej wędzarni

Szynka, polędwica, baleron, bekon, kielbasa, kaszanka, smalec, ogórki chlebek.

Dodatkowo płatna Cytrynówka 5L - 400zł

Dodatkowo zapewniamy w cenie :

- standardową dekorację żywymi kwiatami (kolorystyka i rodzaj do ustalenia)
- dekorację serwetami, świecami, pokrowcami
- dekorację światłem (listwy ledowe, podświetlany napis LOVE)
- pokój dla Pary Młodej

Cena nie zawiera dekoracji balonowych, ścianki za Parą Młodą
oraz dużej wiązanki przed „Młodymi”

OPCJE DODATKOWE:

Zakąski Extra

Sushi Statek 500zł Tatar 120zł/Patera/8kulek

Deser

Pucharek lodowy polewą 10zł/porcję **lub** Szarlotka z lodami na ciepło 15zł/porcję

Słodkie podziękowanie 30zł/paczkę

(paczka z ciastem dla gości weselnych)



WAŻNE INFORMACJE - PŁATNOŚCI:

•1000 zł w formie zadatku w celu rezerwacji terminu/sali

•7 dni przed imprezą (ustalenie menu) – **wpłata min 80% wartości** - w dniu imprezy końcowe rozliczenie

•najpóźniej 5 dni przed imprezą podanie ostatecznej liczby gości

•dzieci do lat 7, orkiestra/DJ, foto/kamera = 50%stawki

WESELE DO 60 osób – wesele na jednej sali BANKIETOWEJ

WESELE DO 120 osób – dwie sale – sala BANKIETOWA to sala konsumpcyjna; sala RESTAURACYJNA – sala taneczna