

Restauracja ★ Hotel ★ Catering



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



Menu Weselne 300zł/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)

Dewolaj, Faszerowany pieróg schabowy, Roladka z kurczaka z szynką, serem i suszonym pomidorem, Medalion z anansem, Kurczak Supreme, 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, Dorsz w sosie kaparowym

(5 rodzaj 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)

Deser

Pucharek lodowy polewą **lub** Szarlotka z lodami na ciepło

II Danie

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

Pieczeń z karczku w sosie, Żeberka w sosie, Zraz z szynki, Polędwiczki w sosie kurkowym, Poliki wołowe w sosie własnym, Golonka pieczona w piwie

(3 rodzaje mięs do wyboru)

Kluska śląska, Buraczek zasmażany

III Danie – Zupa

(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

V Danie

Barszczyk czerwony z pasztecikami i krokietami

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 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, kiełbasa, kaszanka, smalec, ogórki chlebek.

!!Dodatkowo na stole wiejskim!! - Żurek w kociołku

Dodatkowo zapewniamy :

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

OPCJE DODATKOWE:

Zakąski Extra

Sushi 150zł/patera duża Sushi 80zł/patera mała

Tatar 100zł/Patera/8kulek

Tort 130zł/kg

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

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