

# Restauracja ★ Hotel ★ Catering

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



## Menu 180 zł/osobę

### I Danie

Rosół z makaronem            lub    Rosół kwiecisty, krem z pomidorów, krem z borowików

### II Danie

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

Dewolaj, Faszerowany pieróg schabowy, Roladka z kurczaka z szynką, serem i suszonym pomidorem, Medalion z ananasem, Połędwiczka w boczku na puree z selera 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, Filet z kurczaka Supreme (sous-vide), Golonka

**(4 rodzaje 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)**

### III Danie

Barszczyk czerwony z pasztecikami i krokietami **lub** Barszcz biały z kiełbasą  
**lub** Zupa gulaszowa **lub** Flaki wołowe

## ZAKAŚKI

### PATERY MIĘSNE:

Kaczka faszerowana/Rolada drobiowa ze szpinakiem  
Rolada boczkowa/galantyna drobiowa z warzywami

### PATERY MIX

Połędwica welington /pasztet z żurawiną  
Nagetsy z sosem czosnkowym /tortilla szynką i serem  
Mozzarella/pomidory -szynka dojrzewająca/melon  
Śledzik w oleju

### SAŁATKI – 2 rodzaje do wyboru np.:

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



**Stół słodki** z ciastami (bez owoców) + **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 i herbatami smakowymi

## OPCJE DODATKOWE:

### **Danie 30zł/osobę**

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

Pieczeń z karczku w sosie, Żeberka w sosie, Zraz z szynki, Polędwiczki w sosie kurkowym,  
Poliki wołowe w sosie własnym,  
(3 rodzaje mięs do wyboru)

Kluska śląska, Kapusta zasmażana, Buraczek zasmażany

### **Danie Porcjowane**

Pieczeń z karczku w sosie/Kluska śląska/Kapusta zasmażana 20zł

lub

Polędwiczki w sosie kurkowym/Kluska śląska/Buraczki zasmażane 25zł

lub

Golonka w piwie na kapuście zasmażanej/ziemianki pieczone/chrzan, musztarda 35zł

### **Danie – Zupa 10zł/osobę**

Beef Strogonow lub Flaki wołowe

### **Deser**

+10zł/os Pucharek lodowy polewą; +10zł/os Szarlotka z lodami na ciepło; +5zł/os Owoce na stół

### **Zakąski Extra**

★ Sushi 100zł/patera duża

★ Sushi 60zł/patera mała

★ Tatar 100zł/Patera/8kulek

★ Deska wiejska (swojskie wędliny/smalec/ogórki) 100zł/szt

### **Tort - cena za sztukę -**

okrągły do 2kg = 180zł ; prostokąt do 3kg = 270zł ; do 4kg = 360zł; do 5kg = 450zł

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

**Dodatkowa porcja mięsa do obiadu +10zł/szt**

**Dodatkowa porcja ciast na stół słodki +5zł/osobę**

### **WAŻNE INFORMACJE - PŁATNOŚCI:**

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

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

•najpóźniej 3 dni przed imprezą podanie ostatecznej liczby gości

•proszę o przygotowanie własnych opakowań/reklamówek w celu pakowania żywności po imprezie

•menu za 180zł/os odpowiednie na 5-6 godzinną imprezę

•impreza dłuższa – menu musi być rozszerzone o kolejne ciepłe danie

•czas trwania imprezy wieczornej/nocnej max 3.00. Każda następna godzina 200zł/h

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