

# Restauracja ★ Hotel ★ Catering

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



## Przykładowe menu 120 zł/osobę

(w ofercie obiadu okolicznościowego alkohol musi być zakupiony w Naszej restauracji)

### 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 Panna cotta z musem malinowym

### 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**

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, arbuz, itp)

### **Napoje gazowane +5zł/osobę**

( butelki litrowe - pepsy, 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, paszтет 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,, nagetsy z sosoem czosnkowym,babeczki z krewetką)

### **Deska Wiejska**

(szynka, polędwica, kiełbasa, 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**