

# Restauracja ★ Hotel ★ Catering



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



## Menu Weselne 280zł/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 ananase, 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 MIĘSNE:

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

## PATERY MIX

Połędwica welington /pasztet w cieście francuskim 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 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, Ryby i sery wędzone

## 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**