

Łowicka 37

RESTAURACJA POLSKA

Przyjęcia okolicznościowe

Menu I

Przystawki zimne

- ❖ *Marynowany śledź bałtycki z fenkułem szafranowym, burak, jabłko*
- ❖ *Pasztet z gęsiny z konfiturą z owoców leśnych i świeżo tartym chrzanem*
- ❖ *Szarpany polik wieprzowy w galarecie, ocet z czarnego bzu, kruszonka razowa*
- ❖ *Roladki z pieczonej cukinii i twarogu na musie z wędzonej papryki*
- ❖ *Wybór kolorowych sałat, kruszony kozi ser, dresing malinowy*
- ❖ *Świeżo wypiekane pieczywo, masło*

Zupa /wybór z 2 przez gości/:

- ❖ *Rosół z gęsiny z domowym makaronem*

lub

- ❖ *Krem z żółtego buraka oprószony bryndzą*

Danie główne /wybór z 2 przez gości/:

- ❖ *Polędwiczka wieprzowa na czarnej soczewicy z grzybami leśnymi, cygaro z kaszanki*

lub

- ❖ *Sandacz smażony z pieczonym kalafiolem, z winogronem, z puree z marchewki, kurki*

Danie główne dla dzieci /do wyboru 1/:

- ❖ *Zupa pomidorowa z domowym makaronem*
- ❖ *Nuggetsy z kurczaka z frytkami i surówką z tartej marchewki z pomarańczą*

lub

- ❖ *Domowe paluszki rybne z frytkami i warzywami na parze*

Deser:

- ❖ *Beza z kremem waniliowym i sezonowymi owocami*

(do zestawu : woda mineralna podawana w dzbanku, z cytryną- bez limitu)

Cena : zł 130,- /os.

Do rachunku końcowego doliczony będzie serwis kelnerski 10%

Menu II

Przystawki /do wyboru 6/:

- ❖ *Marynowany śledź bałtycki z fenkułem szafranowym, burak, jabłko*
- ❖ *Pasztet z gęsiny z konfiturą z owoców leśnych i świeżo tartym chrzanem*
- ❖ *Szarpany polik wieprzowy w galarecie, ocet z czarnego bzu, kruszonka razowa*
- ❖ *Roladki z pieczonej cukinii i twarogu na musie z wędzonej papryki*
- ❖ *Sezonowany rozbeł wołowy z sosem tatarskim*
- ❖ *Łosoś sous vide z salsą gruszkową, różowy pieprz*
- ❖ *Wybór kolorowych sałat, kruszony kozi ser, dressing malinowy*
- ❖ *Szyjki rakowe na liściach chrupiącej sałaty, ser bursztyn, kwaśna śmietana*
- ❖ *Świeżo wypiekane pieczywo, masło*

Zupa /do wyboru z 2 przez gości/:

- ❖ *Rosół z gęsiny z domowym makaronem*

lub

- ❖ *Krem z kiszzonego pora z kruszonym bekonem i podwędzaną śmietaną*

Danie główne /do wyboru z 2 przez gości/:

- ❖ *Miętus na maśle rakowym z ziemniakiem szafranowym, młode warzywa*

lub

- ❖ *Pierś z kurczaka kukurydzianego na puree ziemniaczanym z serem pleśniowym, warzywa, jabłko, tymianek*

Danie główne dla dzieci /do wyboru 1/:

- ❖ *Zupa pomidorowa z domowym makaronem*

- ❖ *Nuggety z kurczaka z frytkami i surówką z tartej marchewki z pomarańczą*

lub

- ❖ *Domowe paluszki rybne z frytkami i warzywami na parze*

Deser:

- ❖ *Sernik z białej czekolady, sos kajmakowy z whisky*

(do zestawu : woda mineralna podawana w dzbanku, z cytryną- bez limitu)

Cena : zł 150,- /os.

Do rachunku końcowego doliczony będzie serwis kelnerski 10%

Menu III

Przystawki zimne /do wyboru 7/:

- ❖ *Marynowany śledź bałtycki z fenkułem szafranowym, burak, jabłko*
- ❖ *Pasztet z gęsiny z konfiturą z owoców leśnych i świeżo tartym chrzanem*
- ❖ *Szarpany polik wieprzowy w galarecie, ocet z czarnego bzu, kruszonka razowa*
- ❖ *Roladki z pieczonej cukinii i twarogu na musie z wędzonej papryki*
- ❖ *Sezonowany rozbef wołowy z sosem tatarskim*
- ❖ *Łosoś sous vide z salsą gruszkową, różowy pieprz*
- ❖ *Tradycyjny tatar wołowy*
- ❖ *Szyjki rakowe na liściach chrupiącej sałaty, ser bursztyn, kwaśna śmietana*
- ❖ *Wybór kolorowych sałat, kruszony kozi ser, dressing malinowy*
- ❖ *Świeżo wypiekane pieczywo, masło*

Zupa /do wyboru z 2 przez gości/:

- ❖ *Rosół z gęsiny z domowym makaronem*

lub

- ❖ *Zupa z jesiotra z kiszonym ogórkiem i świeżym koprem*

Danie główne /do wyboru z 3 przez gości/:

- ❖ *Gęsie udo na puree z pasternaka z czerwoną kapustą, zapiekanka ziemniaczana, warzywa*

lub

- ❖ *Sandacz smażony z pieczonym kalaflorem, z winogronem, puree z marchewki, kurki*

lub

- ❖ *Pieczeń z warzyw korzennych i orzechów z konfiturą śliwkowo-cebulową*

Danie główne dla dzieci /do wyboru 1/:

- ❖ *Zupa pomidorowa z domowym makaronem*
- ❖ *Nuggety z kurczaka z frytkami i surówką z tartej marchewki z pomarańczą*

lub

- ❖ *Domowe paluszki rybne z frytkami i warzywami na parze*

Deser /do wyboru 1/:

- ❖ *Wybór ciast domowych*

lub

- ❖ *Gruszka duszona w winie, pistacje, krem cytrynowy, palona czekolada*

lub

- ❖ *Beza z kremem waniliowym i sezonowymi owocami*
(do zestawu : woda mineralna podawana w dzbanku, z cytryną- bez limitu)

Cena : zł 190,- /os.

Do rachunku końcowego doliczony będzie serwis kelnerski 10%

Menu IV

Przystawki zimne /do wyboru 8/:

- ❖ *Marynowany śledź bałtycki z fenkułem szafranowym, burak, jabłko*
- ❖ *Pasztet z gęsiny z konfiturą z owoców leśnych i świeżo tartym chrzanem*
- ❖ *Szarpany polik wieprzowy w galarecie, ocet z czarnego bzu, kruszonka razowa*
- ❖ *Roladki z pieczonej cukinii i twarogu na musie z wędzonej papryki*
- ❖ *Sezonowany rozbef wołowy z sosem tatarskim*
- ❖ *Łosoś sous vide z salsą gruszkową, różowy pieprz*
- ❖ *Tradycyjny tatar wołowy*
- ❖ *Pierogi z gęsiną i karmelizowaną cebulką*
- ❖ *Wybór mięs pieczonych z sosami*
- ❖ *Szyjki rakowe na liściach chrupiącej sałaty, ser bursztyn, kwaśna śmietana*
- ❖ *Wybór kolorowych sałat, kruszony kozi ser, dresing malinowy*
- ❖ *Świeżo wypiekane pieczywo, masło*

Zupa /do wyboru z 3 przez gości/:

- ❖ *Rosół z gęsiny z domowym makaronem*

lub

- ❖ *Zupa z jesiotra z kiszonym ogórkiem i świeżym koprem*

lub

- ❖ *Krem z żółtego buraka okraszony bryndzą*

Danie główne /do wyboru z 3 przez gości/:

- ❖ *Comber z sarny na puree kasztanowym, szyszki sosny w czerwonym winie, warzywa*

lub

- ❖ *Filet z jesiotra z ziemniakiem truflowym, por, fenkuł szafranowy, wędzona śmietana*

lub

- ❖ *Gołąbki z kurkami i kaszą gryczaną, wędzony twaróg*

Danie główne dla dzieci /do wyboru 1/:

- ❖ *Zupa pomidorowa z domowym makaronem*

- ❖ *Nuggesty z kurczaka z frytkami i surówką z tartej marchewki z pomarańczą*

lub

- ❖ *Domowe paluszki rybne z frytkami i warzywami na parze*

Deser /do wyboru 1/:

- ❖ *Wybór ciast i owoców w stole*
- ❖ *Gruszka duszona w winie, pistacje, krem cytrynowy, palona czekolada*
- ❖

(do zestawu : woda mineralna podawana w dzbanku, z cytryną- bez limitu)

Cena : zł 220,- /os.

Do rachunku końcowego doliczony będzie serwis kelnerski 10%

Dzieci do lat 4 - 0%

Dzieci od lat 4 - 12 - 70%

Dzieci od 12 lat - 100%

Ponadto istnieje możliwość zamówienia:

Open bar soft - kawa, herbata, napoje gazowane, soki owocowe - 35 zł/os

lub wg indywidualnych zamówień:

Soki owocowe /jabłkowy, pomarańczowy, porzeczkowy, grejpfutowy/ - dzbanek 1,3l - 30 zł

Napoje gazowane /pepsi, 7up, mirinda, tonic/ - butelka 0,2l - 6 zł

Pozostałe alkohole i napoje bezalkoholowe liczone wg cen z karty Restauracji

Warunki rezerwacji:

- W celu potwierdzenia rezerwacji, prosimy o wpłatę zaliczki, w wysokości 30% szacowanej wartości przyjęcia gotówką, kartą lub przelewem na podstawie faktury proforma, wysyłając potwierdzenie przelewu mailem.*
- Ostateczną liczbę Gości należy potwierdzić najpóźniej na 4 dni przed terminem rezerwacji. Wówczas różnica w stosunku do wcześniej zadeklarowanej ilości nie może być większa niż 10%.*
- Anulacja rezerwacji na miesiąc przed wydarzeniem, wiąże się z potrąceniem 100% wpłaconej zaliczki.*
- Podczas ustalania menu, prosimy o zgłoszenie wszelkich informacji dotyczących diet, alergii i nietolerancji pokarmowych.*

