



Menu na Imprezę Okolicznościową

ZUPA

Rosół Staropolski z Makaronem,
Krem z Białych Warzyw, Zupa Serowo-Porowa z Grzankami,
Krem z Zielonego Groszku, Grzybowa z Kluseczkami
Półfrancuskimi, Krem z Dyni z Groszkiem Ptysiowym

DANIA GŁÓWNE (3 potrawy do wyboru)

Tradycyjny Kotlet De Volaille,
Kaczka w Sosie Pomarańczowo - Żurawinowym,
Roladka Drobiowa w Sosie Śmietanowo - Koperkowym,
Kotlet Schabowy, Zrazy w Sosie, Zraz z Karkówki w Sosie
Cebulowo-Tymiankowym, Kaszanki (Kotlet Mielony z
brokułami, serem, pieczarkami) Pierś ze szpinakiem w Sosie
Gorgonzola, Filet z Kurczaka w Płatkach i Sezamie, Pieczeń z
Karkówki w Sosie Własnym, Sakiewki w sosie Grzybowym
lub Winno Porowym, Karkówka w Miodzie pod Pierzynką,
Schab Boruta z Farszem, Strips w Tempurze
Surówka Mix - trzy rodzaje, Ziemniaczki z Koperkiem, Frytki

ZIMNE ZAKĄSKI (5 potraw do wyboru):

zestaw pieczonych mięs schab pieczony (ze śliwkami),
karkówka pieczona, rolada z kurczaka
śledzik w śmietanowej chmurce, śledzik po węgiersku,
tymbalik drobiowy, mini hamburger, tortilla na trzy sposoby,
tatar ze śledzia, stripsy w sosie czosnkowym, sałatka
camembert, sałatka grecka, sałatka z ananasem, sałatka z
kurczakiem avocado, sałatka z brokułami sosem
czosnkowym i migdałami, sałatka cesar, krokiety mięsne,
ciastko francuskie z łososiem wędzonym, befszyk tatarski

DANIE NA GORĄCO po 22.00 (1 potrawa do wyboru)

forszmak drobiowy w kociołku,
szaszłyki w sosie słodko-kwaśnym
z czerwonym ryżem, szynka pieczona, karkówka w jarzynach
pod serową pierzynką, skrzydełka w musztardzie miodowej

NAPOJE GORĄCE: kawa, herbata – bez ograniczeń

DANIE NA GORĄCO po 24.00

barszcz z pasztecikiem

Koszt od osoby - od 200 zł/osoba

Nie stosujemy opłat dodatkowych - np. za wynajem sali, za
obsługę, typu „korkowe” itp.

Dodatkowo proponujemy nocleg dla gości w cenie:

120 zł/osoba lub 160 zł osoba/w tym śniadanie

UWAGA: w powyższą cenę nie wliczono alkoholu, ciast,
napoi i owoców, dekoracji sali

Warunki płatności:

- zadek 30% - 14 dni po rezerwacji sali i zgłoszeniu orientacyjnej ilości gości
- 2 wpłata - do 100% należności – na dzień przed imprezą

Dodatkowych Informacji udzieli Państwu Dział

Gastronomii pod numerem 798 181 119

www.rezydencjaambre.pl