



# Menu na Imprezę Okolicznościową

## ZUPA (1 zupa do wyboru)

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, Kasztanki (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 ananase, 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, golonki pieczone,  
połędwiczki drobiowe w sosie grzybowym, szaszłyki w sosie  
słodko-kwaśnym z czerwonym ryżem, szynka pieczona,  
karkówka w jarzynach pod serową pierzynką, łosoś pieczony,  
kurczak pieczony w musztardzie miodowej

NAPOJE GORĄCE: kawa, herbata – bez ograniczeń

## DANIE NA GORĄCO po 24.00

barszcz z pasztecikiem

Koszt od osoby - od 250 zł/osoba

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

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

## Warunki płatności:

- zadatek 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 794 68 68 68  
[www.rezydencjaambre.pl](http://www.rezydencjaambre.pl)