

Menu dla grup zorganizowanych

Złota Róża



Menu I - 145 zł/os ok 3h

1. Rosół drobiowy z makaronem

***2. De volaille (160g), frytki lub puree ziemniaczane, mix sałat, surówka wiosenna i marchewka

*3. Tort lub ciasto 4 gatunki-2k/os

Sernik I Malinowa chmurka I Ciasto czekoladowe I Ciasto z galaretką I

4. Kawa i herbata bez ograniczeń

5. Lemoniada oraz woda z cytryną i pomarańczą bez ograniczeń

Menu II - 170 zł/os ok 3h

*1. Rosół drobiowy z makaronem

***2. Danie główne do wyboru przez gości:

De volaille (160g), frytki, mix sałat, surówka wiosenna i marchewka

Kaczka (800g), puree ziemniaczane, zasmażana kapusta czerwona

Polędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym (200g), puree

ziemniaczane, zasmażana kapusta czerwona

Pieczony sandacz (200g) na puree z białych warzyw, smażone

ziemniaczki, mix sałat z sosem mango

lub

Łosoś (200g) w sosie serowo-szpinakowym, blanszowane warzywa

Danie dziecięce lub wegańskie do indywidualnego ustalenia

**3. Tort lub ciasto 4 gatunki-2k/os

Sernik I Malinowa chmurka I Ciasto czekoladowe I Ciasto z galaretką I

4. Kawa i herbata bez ograniczeń

5. Lemoniada oraz woda z cytryną i pomarańczą bez ograniczeń

Menu III -

przy 2 gatunkach przystawek 245zł/os ok 5h

przy 3 gatunkach przystawek 280zł/os ok 6h

*1. Rosół drobiowy z makaronem

***2. Danie główne do wyboru przez gości:

De volaille (160g), frytki, mix sałat, surówka wiosenna i marchewka

Kaczka (800g), puree ziemniaczane, zasmażana kapusta czerwona

Polędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym (200g), puree

ziemniaczane, zasmażana kapusta czerwona

Pieczony sandacz (200g) na puree z białych warzyw, smażone

ziemniaczki, mix sałat z sosem mango

lub

Łosoś (200g) w sosie serowo-szpinakowym, blanszowane warzywa

Danie dziecięce lub wegańskie do indywidualnego ustalenia

**3. Tort lub ciasto 4 gatunki-2k/os

Sernik I Malinowa chmurka I Ciasto czekoladowe I Ciasto z galaretką I

4. Kawa i herbata bez ograniczeń

5. Lemoniada oraz woda z cytryną i pomarańczą bez ograniczeń

Gatunki przystawek (do wyboru):

- Półmis wędlin
- Pstrąg w galarecie
- Tatar z łososia
- Carpaccio z łososia
- Tymbaliki drobiowe
- Rolada z indyka z suszonymi pomidorami
- Roszponka z granatem i fetą

Menu IV - 295 zł/os ok 4h - podawane na półmisach

*1. Rosół drobiowy z makaronem

2. 3 gatunki mięsa - do wyboru: de volaille, kotlet słowiański, kaczka, zraz wieprzowy, polędwica wieprzowa w sosie borowikowym, (3 szt./os)

3. 3 gatunki surówek (wiosenna, z marchewki, z selera, roszponka z granatem i fetą, czerwona kapusta na gorąco)

4. Ziemniaki i sos ciemny, frytki

5. Tort

6. Ciasto podawane na paterach - 4 kawałki/os - 6 gatunków ciasta

7. Kawa i herbata bez ograniczeń

8. Soki oraz woda z cytryną i pomarańczą bez ograniczeń

***Możliwość zmiany zupy na: krem z pomidorów lub z borowików**

****Ciasto podawane na paterach 6 gatunków 4k/os : 40zł/os**

*****Zrazy wieprzowe podawane w podgrzewaczach 25zł/os**

Smaki tortu do wyboru:

- truskawkowy
- malinowy
- cytrynowy
- mango-brzoskwinia
- czekoladowy
- orzechowy
- czarnolas
- królewski

**Gatunki ciasta :

- Sernik wiedeński
- Deserówka z borówką
- Hiszpan z bezami
- Makowiec
- Malinowa chmurka
- Bananowiec
- Snikers
- Deserówka wiśniowa

Zniżka na dany alkohol

(wino, wódka, whisky)

5 szt. - 10 %

10 szt. - 15 %

15 szt. - 20 %

W cenie piękna aranżacja restauracji

Numer konta 35114020040000330276279157

882 472 506
512 338 309



kontakt.zlotaroz@gmail.com