****

**tel. (22) 715-31-11**

**512-110-046**

[**www.restauracjalowisko.pl**](http://www.restauracjalowisko.pl)

**PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE**

**PROPOZCYJA I - 100 zł / osoba**

Zupa, danie obiadowe ( serwowane na talerzu ), deser lub ciasto,

napoje ciepłe i zimne

**PROPOZYCJA II -** **140 zł / osoba**

Zupa (2 rodzaje), danie obiadowe ( 2 rodzaje mięsa, 1 rodzaj ryby)

dodatki (2 rodzaje), zestaw surówek lub dodatek na ciepło,

6 przystawek, deser lub ciasto, napoje ciepłe i zimne

**PROPOZYCJA III -** **165 zł / osoba**

**1 gorący posiłek**: zupa (2 rodzaje), danie obiadowe (2 rodzaje mięsa, 1 rodzaj ryby)

dodatki (2 rodzaje), zestaw surówek lub dodatek na ciepło,

6 przystawek, deser lub ciasto, napoje ciepłe i zimne

**+ 2 gorący posiłek :** zupa

**PROPOZYCJA IV – 185 zł / osoba**

**I gorący posiłek**: zupa (2 rodzaje), danie obiadowe

(2 rodzaje mięsa, 1 rodzaj ryby ) , dodatki (2 rodzaje), zestaw surówek

lub dodatek na ciepło

6 przystawek, deser lub ciasto, owoce, napoje ciepłe i zimne

**+ II gorący posiłek**: danie obiadowe, dodatek , zestaw surówek lub dodatek na ciepło

**Zupy:**

* **Rosół z Makaronem**
* **Flaki wołowe**
* **Żurek staropolski z jajkiem**
* **Krem z pomidorów z listkiem świeżej bazylii**
* **Zupa Paprykowa z klopsikami**
* **Zupa Tajska z kolendrą i mleczkiem**

**Kokosowym**

* **Zupa Curry z kurczakiem i mlekiem kokosowym**

**Dania Mięsne:**

* **Polędwiczki wieprzowe otulone bekonem podane na sosie grzybowym**
* **Rolada z polędwicy wieprzowej w sosie kurkowym**
* **Polędwiczka wieprzowa panierowana w panko z dipem czosnkowym**
* **Eskalopki schabowe zapiekane z ragout grzybowym**
* **Gulasz z dziczyzny**
* **Boeuf strogonoff**
* **Piccata z indyka w parmezanie na sosie serowym**
* **Roladka z piersi kurczaka z mozzarellą i pomidorem na sosie serowym**
* **Filet kurczaka zapiekany z serem wędzonym na sosie dijon**
* **Udo z kaczki konfitowane z jabłkami pieczonymi**

**Dania Rybne:**

* **Dorsz panierowany w Panko podany na ragout warzywnym**
* **Dorsz zapiekany z pomidorem i mozzarellą**
* **Łosoś wędzony z cebulką i śliwką suszoną + 5 zł/ os**

**Dodatki:**

* **Kaszotto grzybowe**
* **Purée ziemniaczane tradycyjne**
* **Purée z groszku zielonego**
* **Kluski śląskie**
* **Kopytka szpinakowe**
* **Młode ziemniaki ( sezonowo )**
* **Ziemniaki pieczone**

**Bukiety surówek:**

**Podawane na półmiskach 3 rodzaje z sezonowych warzyw**

**Dodatki ciepłe:**

* **Bukiet warzyw gotowanych**
* **Buraczki karmelizowane**
* **Kapusta zasmażana z kminkiem**

**Przystawki:**

* **Płatki schabu z musem chrzanowo – jajecznym pod delikatną galaretą**
* **Wytrawny pasztet własnego wypieku**
* **Mix tortilli (meksykańska z kurczakiem, z szynką , z łososiem wędzonym )**
* **Półmiski wędlin wędzonych z własnej wędzarni**
* **Rolada z indyka z suszonymi pomidorami pod delikatną galaretą**
* **Koperty z ciasta francuskiego z farszem mięsnym**
* **Nuggetsy z dip’em czosnkowym**
* **Tatar Wołowy**
* **Śledzie na cebulce ze szczypiorkiem i cytrynką**
* **Tatar ze śledzia podany na bułce**
* **Carpaccio z Łososia na chutney owocowym**
* **Jaja faszerowane**
* **Deska serów**
* **Świeże warzywa z dip’em czosnkowym ( sezonowe warzywa )**
* **Pikle ( marynowana pieczarka, papryka, ogórek i patison )**
* **Ogórek małosolny ( sezonowo )**

**Sałatki:**

* **Carpaccio z buraka na rukoli z serem feta**
* **Sałatka cesarzowej z grillowanym kurczakiem**
* **Sałatka grecka**
* **Sałatka włoska ze szpinakiem, smażonym bekonem , prażonymi pestkami słonecznika i dip’em**
* **Sałatka z polędwicą**
* **Sałatka marynarska z wędzonym łososiem, pomidorkami koktajlowymi, kaparami i oliwkami**

**Menu dla dzieci:**

* Nuggetsy
* Dorsz w panierce

**Dodatki:**

* Frytki
* Surówka

**Desery:**

* **Tiramisu w pucharku**
* **Panna Cotta**
* **Szarlotka na ciepło**
* **Sernik z polewą czekoladową**

**TORT:**

Tort firmowy 110 zł/kg

Tort klienta + 5 zł/osoba (cena za obsługę z serowaniem tortu klienta)

**NAPOJE**

PAKIET – napoje gorące i zimne donoszone przez cały czas trwania przyjęcia

Pepsi, Mirinda, 7 Up 1l.

Wody mineralna niegazowana z cytryną i miętą

Dzbanek soku (pomarańczowy, jabłkowy)

Herbata, kawa rozpuszczalna i mielona

**ALKOHOLE**

Piwo z beczki

Tyskie/Żubr 0,5 l. - 7 zł

Wódka \*

Bocian 0,5 l. - 40 zł

Finlandia 0,5 l. – 60 zł

Wino \*

0,75 l. – 45 zł

\* korkowe - możliwość spożywania własnego alkoholu (wódka 0,5 l. , wino) - 15 zł/butelka

Dzieci do lat 10-ciu dla których naszykowane jest nakrycie 50% stawki.

Dzieci do 2 lat, bez nakrycia – gratis!

Opłata za wypożyczenie sprzętu muzycznego + oświetlenie: 250 zł