



Dąbrowskiego 42

RESTAURACJA · KAWIARNIA · AKADEMIA 42

## OFERTA IMPREZ OKOLICZNOŚCIOWYCH

Przyjęcie okolicznościowe w Restauracji Dąbrowskiego 42 to przyjemna atmosfera, doskonała kuchnia, wykwalifikowana i profesjonalna obsługa oraz indywidualne podejście do każdej uroczystości. Na organizację Państwa przyjęcia (powyżej 20 osób) proponujemy naszą przestronną, wydzieloną salę na II piętrze naszej restauracji lub dowolne miejsce wg Państwa preferencji.

Przy organizacji przyjęć powyżej 50 osób, możemy zaproponować wydzielenie całej przestrzeni I piętra naszej restauracji na wyłączność dla Państwa w czasie trwania spotkania.



# PROPOZYCJA MENU SERWOWANEGO NA PÓLMISKACH

*uwaga: użyte w menu określenie „po 2 porcje na osobę” w przypadku np. 30 osób oznacza, że łącznie podane zostanie 60 porcji wszystkich zaproponowanych dań. Korzystając z przykładu dań oznacza, to, że podane zostanie 15 porcji polędwiczki wieprzowej, 15 porcji duszonych polików wołowych 15 porcji piersi z kaczki i 15 porcji sandacza smażonego na maśle*

## 1. Przystawka:

| 1 porcja na osobę; serwowana dla wszystkich taka sama; prosimy wybrać 1 dla wszystkich gości |

- rostbef wolno pieczony podany na selekcionowanych sałatach z dresingiem miodowym
- wędzony łosoś z oliwą lubczykową, musem chrzanowym
- tatar z buraka z kozim serem i sezonowymi owocami
- pasztet wieprzowy w boczku podawany na konfiturze z białej cebuli

## 2. Zupa:

| 1 porcja na osobę; serwowana dla wszystkich taka sama; prosimy wybrać 1 zupę dla wszystkich gości |

- rosół z makaronem, marchewką i pietruszką
- krem pomidorowy
- żurek na zakwasie z jajkiem i białą kiełbasą
- zupa sezonowa (w zależności od pory roku np. krem z białych szparagów, chłodnik, krem z dyni, krem z grzybów leśnych)

## 3. Danie główne:

| 2 porcje na osobę; serwowane na półmiskach; prosimy wybrać 4 pozycje z poniższych|

- panierowane eskalopki ze schabu
- polędwiczka wieprzowa panierowana w parmezanie
- pieczony karczek nadziewany czosnkiem
- pierś z kaczki z sosem demi glace
- pierś z kurczaka nadziewana suszonymi pomidorami i mozzarellą
- polędwiczka z kurczaka panierowana w orzechach
- duszone poliki wołowe w czerwonym winie, sos demi glace
- sandacz smażony na maśle, sos na białym winie
- duszona polędwica z dorsza w sosie limonkowym

## 4. Dodatki do dań głównych:

| 2 porcje na osobę; serwowane na półmiskach; prosimy wybrać 3 rodzaje warzyw i 3 rodzaje dodatków skrobiowych |

- ziemniaki gotowane z koperkiem
- ziemniaki pieczone w ziołach
- pyzy drożdżowe
- frytki
- szagówki wielkopolskie
- sałata z warzywami i sosem vinaigrette
- warzywa karmelizowane (marchewka, fasolka zielona, fasolka żółta, kalafior, brokuł)
- kapusta zasmażana
- ciepłe buraczki
- grillowane warzywa (cukinia, papryka, czerwona cebula, pieczarka)

## 5. Deser:

| 1 porcja na osobę; prosimy wybrać 1 deser dla wszystkich gości |

- lody z ciepłymi malinami
- szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi i bitą śmietaną
- ciasto czekoladowe
- sernik z naszej pracowni cukierniczej

## 6. Napoje:

| serwowane bez ograniczeń spożycia |

- kawa z ekspresu, herbata czarna oraz smakowa, serwowane przez obsługę na życzenie gości
- woda mineralna z miętą i cytryną, soki owocowe, serwowane w karafkach

## 7. Dodatkowo serwujemy:

- półmisek z owocami – **koszt 80 zł za półmisek**

| WARIANT Z PRZYSTAWKĄ: |

**KOSZT W/W MENU: 120 zł / osoby**

Dzieci 0-3 lat gratis, 3-10 lat 50% ceny

*Jesteśmy otwarci na wszelkie sugestie i modyfikacje dotyczące przedstawionej przez nas propozycji menu.*

| WARIANT BEZ PRZYSTAWKI: |

**KOSZT W/W MENU: 100 zł / osoby**

Dzieci 0-3 lat gratis, 3-10 lat 50% ceny

*Jesteśmy otwarci na wszelkie sugestie i modyfikacje dotyczące przedstawionej przez nas propozycji menu.*

## PROPOZYCJA MENU NA IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE W FORMIE BUFETU

### 8. Bufet zimny:

| serwowany w formie bufetu lub na półmiskach w stole |

- tatar wołowy na grzance
- marynowany schab w ziołach
- rolada z tortilli z łososiem i szpinakiem
- rostbef wolno pieczony z pastą z awokado
- polędwiczka wieprzowa z borowikami
- mini tatar z łososa wędzonego z patisonem
- pasztet w cieście francuskim z konfiturą z czerwonej cebuli
- schab ze śliwką
- kurczak ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
- schab z kurkami
- kurczak nadziewany serem camembert
- rolada z łososa z zielonym groszkiem
- schab na dziewanny serem i suszoną śliwką
- tatar ze śledzia w kruchej babeczce
- krucha babeczka z pastą z pieczonych warzyw
- roladka z grillowanej cukinii z twarogiem
- sałatka z grillowanym kurczakiem
- sałatka z kozim serem
- sałatka z piersią kaczą
- pieczywo, masło, sosy

### Warianty cenowe:

| 3 porcje na osobę | **KOSZT W/W MENU: 45 zł za osobę**

| 4 porcje na osobę | **KOSZT W/W MENU: 60 zł za osobę**

| 5 porcji na osobę | **KOSZT W/W MENU: 75 zł za osobę**

## 9. Bufet ciepły:

|1,5 porcji na osobę, serwowany w formie bufetu, prosimy wybrać 1 rodzaj zupy oraz 1 rodzaj dania głównego |

### Zupy:

- żurek na zakwasie z białą kiełbasą
- krem pomidorowy z mozzarellą i oliwą bazyliową
- zupa sezonowa (w zależności od pory roku np. krem z białych szparagów, chłodnik, krem z dyni, krem z grzybów leśnych)

### Dania główne:

- pierś z kurczaka z grillowanymi warzywami i pieczonymi ziemniakami
- pierś z kurczaka w sosie śmietanowym, ze szpinakiem, suszonymi pomidorami i ryżem z warzywami
- sznycle ze schabu z sosem z grzybów leśnych, kaszą gryczaną i ciepłymi buraczkami
- polędwiczka wieprzowa w boczkach z sosem demi glace, gotowanymi ziemniakami i selekcją sałat z sosem vinaigrette
- zrazy wołowe w sosie własnym z szagówkami wielkopolskimi i ciepłymi buraczkami
- filet z sandacza zapiekany w pergaminie z risotto z grzybami leśnymi
- filet z łososia w sosie śmietanowo – bazyliowym z ryżem i grillowanymi warzywami

### **KOSZT W/W MENU: 65 zł / osoby**

*Jesteśmy otwarci na wszelkie sugestie i modyfikacje dotyczące przedstawionej przez nas propozycji menu.*

### **UWAGI :**

- do rezerwacji od 15 osób doliczany jest serwis w wysokości 5% całości rachunku
- opłata za wniesienie własnego tortu – 30,00
- alkohol płatny dodatkowo
- poza standardowym wystrojem ( obrusy, świece ) oferujemy możliwość dodatkowej dekoracji świeżymi kwiatami – płatne dodatkowo
- oferujemy również możliwość zorganizowania oprawy muzycznej w postaci DJ – od 1 200,00 lub zespołu grającego na żywo od 3 500,00
- wynajem samego nagłośnienia z mikrofonem to kwota 550 zł

### **Pytania:**

manager – Mikołaj Lisiecki tel. 797 997 994

(kontakt w sprawie rezerwacji od niedz. – czw. w godz. 10.00 – 18.00)

mikolaj.lisiecki@dabrowskiego42.com, [www.dabrowskiego42.com](http://www.dabrowskiego42.com)

**Zapraszamy do skorzystania z naszej oferty.**