



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 I piętro naszej restauracji, wydzieloną salę na II piętrze naszej restauracji (max dla 20 osób) 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 |

- tatar wołowy z kiszonym ogórkiem, szalotką, marynowanymi pieczarkami i żółtkiem
- gravlax z łososia z musem chrzanowym
- śledź z jabłkiem i kwaśną śmietaną
- pyra w popiele z wędzonym twarogiem i rzodkiewką
- pasztet z wątróbki kaczki z powidłami śliwkowymi
- sałatka z pieczonych buraków z kozim serem
- sałatka z grillowanym kurczakiem
- pieczywo i masło w cenie każdej przystawki

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 - krem szparagowy, 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
- wolno pieczona udo z kaczki z sosem demi glace
- pieczona karkówka
- pieczone żeberko wieprzowe
- golonka gotowana
- zraz wołowy z sosem demi glace
- duszone poliki wołowe w czerwonym winie z sosem demi glace
- de volaille nadziewany masłem i pietruszką
- filet z łososia z sosem cytrynowym
- dorsz z pieca z salsą pomidorową
- sandacz smażony z sosem porowym

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
- frytki
- kopytka
- kasza gryczana
- sałata z warzywami i sosem vinaigrette
- buraczki na ciepło
- kapusta modra
- warzywa karmelizowane (marchewka, fasolka zielona, fasolka żółta, kalafior, brokuł)
- grillowane warzywa (cukinia, papryka, czerwona cebula, pieczarka)

5. Deser:

| 1 porcja na osobę; serwowany, do wyboru przez gości |

- szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi i bitą śmietaną
- brownie z sosem porzeczkowym
- sernik z manufaktury cukierniczej
- lody waniliowe z malinami na ciepło

6. Napoje: 1 porcja na osobę

- kawa z ekspresu lub herbata czarna oraz smakowa
- woda mineralna z miętą i cytryną, soki owocowe 0,5L na osobę; serwowane w karafkach

7. Dodatkowo serwujemy:

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

| WARIANT Z PRZYSTAWKĄ: |

KOSZT W/W MENU: 140 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: 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.

PROPOZYCJA MENU NA IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE W FORMIE BUFETU

opcja sugerowana dla rezerwacji od 30 os

1. Bufet zimny:

| serwowany w formie bufetu lub na półmiskach w stole |

- tatar wołowy z kiszonym ogórkiem, szalotką, marynowanymi pieczarkami i żółtkiem
- gravlax z łososia z musem chrzanowy
- śledź z jabłkiem i kwaśną śmietaną
- pasztet w cieście francuskim z konfiturą z czerwonej cebuli
- rostbef wolno pieczony z pastą z awokado
- pyra w popiele z wędzonym twarogiem i rzodkiewką
- pasztet z wątróbki kaczej z powidłami śliwkowymi
- sałatka z pieczonych buraków z kozim serem
- sałatka z grillowanym kurczakiem
- pieczywo i masło w cenie każdej przystawki

|3 porcje na osobę| KOSZT W/W MENU: 35 zł za osobę

|4 porcje na osobę| KOSZT W/W MENU: 45 zł za osobę

|5 porcji na osobę | KOSZT W/W MENU: 55 zł za osobę

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 1 500,00 zł lub zespołu grającego na żywo od 3 500,00 zł
- wynajem samego nagłośnienia z mikrofonem to kwota 550 zł
- jesteśmy otwarci na wszelkie modyfikacje wg Państwa potrzeb!

Zapraszamy do skorzystania z naszej oferty!