AUTORSKA
restauracja

OFERTA NA ORGANIZACJĘ PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWEGO W RESTAURACJI AUTORSKIEJ

MENU I - 210 ZŁ/OS.

ZUPA, DANIE GŁÓWNE, DESER
ZIMNA PŁYTA: 5 WYBRANYCH POZYCJI
SOKI, WODA, KAWA, HERBATA - BEZ OGRANICZEŃ

MENU II - 250 ZŁ/OS.

ZUPA, DANIE GŁÓWNE, DESER
ZIMNA PŁYTA: 5 WYBRANYCH POZYCJI
II DANIE GORĄCE
SOKI, WODA, KAWA, HERBATA – BEZ OGRANICZEŃ

MENU DZIECIĘCE - 90 ZŁ/OS.

ZUPA, DANIE GŁÓWNE, DESER



ZUPA DO WYBORU:

Rosół na kurze, kaczce i wołowinie/ makaron/ marchew/ natka pietruszki
Żurek świetokrzyski/ wędzonka/ wiejska kiełbasa/ kurki/ jajko
Zupa tajska/ kurczak/ krewetki/ ryż/ mleko kokosowe/ curry/ kolendra/ cytryna
Krem pomidorowy/ mascarpone/ bazylia/ parmezan
Krem dyniowy/ pieczona papryka/ mleko kokosowe/ pestki dyni
Krem z buraka/ chipsy z buraka/ jajko/ kwaśna śmietana

DANIE GŁÓWNE DO WYBORU:

Szaszłyk z piersi kurczaka/ grillowane warzywa/ ziemniak z gzikiem
Noga kaczki/ pampuchy/ sos pomarańczowy/ surówka z czerwonej kapusty
Schabowy na smalcu/ puree ziemniaczane/ kapusta zasmażana z boczkiem
Polędwiczka wieprzowa/ ziemniaki z patelni/ sos grzybowy/ sałatka ogrodowa
Pstrąg tęczowy/ czarna soczewica/ warzywa duszone/ cytryna
Placki ziemniaczane/ sos podgrzybkowy/ selekcja sałat i warzyw z winegret
Gnocchi arrabiata/ mozarella/ chilli/ bazylia
Gulasz z rostbefu/ placki ziemniaczane/ sałatka z kiszonych ogórków/ śmietana
Kotlet z piersi kurczaka/ puree ziemniaczane/ marchewka z groszkiem
Polędwica dorsza/ risotto z gorgonzolą/ gotowane brokuły/ migdały

DESER DO WYBORU:

Deser lodowy/ lody waniliowe naszego wyrobu/ sos wiśniowy
Torcik bezowy/ krem orzechowy/ owoce sezonowe
Sernik nowojorski/ słony karmel/ orzeszki ziemne
Brownie/ gorzka czekolada/ sos malnowy
Malinowa chmurka z bezą
Tort czekoladowy z wiśniami na wiśniówce
Panna Cotta z sosem miętowym

II DANIE GORĄCE DO WYBORU:

Barszcz rubinowy/ paszteciki z kiszoną kapustą i pieczarkami
Bogracz/ kluseczki/ grillowane warzywa
Boeuf strogonoff
Potrawka z kurczaka/ cydr jabłkowy/ tymianek cytrynowy
Zapiekane naleśniki ze szpinakiem/sos pomidorowy/ mozzarella
Mix pierogów podawany na półmiskach
Mix mięs grillowych/ kiełbaski/ sałatka ziemniaczana/ sosy/ pieczywo

MENU DZIECIĘCE DO WYBORU:

ZUPA DO WYBORU:

Rosół z makaronem

Zupa pomidorowa z ryżem

DANIE GŁÓWNE DO WYBORU:

Nuggetsy w płatkach kukurydzianych/ frytki/ surówka z marchewki

Burger z panierowanym kurczakiem/ ser żółty/ sałata/ pomidor/ ogórek kiszony/ ketchup

Paluszki rybne z polędwicy dorsza/ puree ziemniaczane/ mizeria

DESER DO WYBORU:

Naleśniki smażone na maśle/z twarogiem i owocami

Deser lodowy/ 2 gałki lodów/bita śmietana/owoce sezonowe

ZIMNA PŁYTA*:

Wędliny z naszej wędzarni i mięsa pieczyste

Deska serów

Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem i serkiem chrzanowym

Tortilla wegetariańska

Nugettsy z kurczaka z sosem sweet chilli

Capresse z mozarellą, pomidorami i pesto bazyliowym

Carpaccio z buraka z fetą i rukolą

Sałatka nicejska

Sałatka jarzynowa

Sałatka curry z kurczakiem i pieczarkami

Sałatka grecka

Śledzie w oleju i w śmietanie z jabłkiem

Śledzie po japońsku z sałatką porową

Jajka faszerowane pieczarkami

Galareta wieprzowa

Smalec z skwarkami i ogórki kiszone

*(5 pozycji do wyboru - DANIA W BUFECIE LUB 1 PÓŁMISEK NA 6 OSÓB)

USŁUGI DODATKOWE:

Dodatkowe danie gorące - 40 zł/os

Korkowe - 15 zł/osoba

W przypadku przyjęć okolicznościowych powyżej 12 osób - 10 % rabatu na alkohol.

*Obiekt zastrzega sobie prawo do zmian cen i warunków oferty
o czym Klient zostanie powiadomiony.

DATA REALIZACJI IMPREZY	
ILOŚĆ OSÓB	
WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA	
WARTOŚĆ ZADATKU	
DANE KONTAKTOWE	

.....
PODPIS PRZYJMUJĄCEGO

.....
PODPIS ZAMAWIAJĄCEGO

AUTORSKA
restauracja

ul. Grotta 35
28-100 Busko-Zdrój
Terma Słowacki ResortMedical SPA

41 306 70 79, 537 245 454
autorska@slowacki.busko.pl
autorskabusko.pl