

RESTAURACJA

KATE & LEOPOLD

MENU BANKIET

ZUPA (jedna do wyboru)

BULION DROBIOWY

z pierożkami/makaronem

ZUPA OGÓRKOWA NA WĘDZONYCH ŻEBERKACH

batat, śmietana, kurkuma, koperek

KREM Z PORA

chips z boczku, palony por

KREM Z BIAŁYCH WARZY

W grissini parmezanowe, czarna sól, oliwa
pietruszkowa

ŻUREK NA DOMOWYM ZAKWASIE

pieczona kiełbasa, jajko, oliwa majerankowa

KREM Z DYNI

palone masło, migdały, szałwia

DODATKI

Ziemniaki puree

Ziemniaki pieczone

Kopytka tymiankowe

Puree pietruszkowo-selerowe

SURÓWKI

Mix sałat z sosem winegret

Pieczone warzywa

Sałatka Cezar

Warzywa grillowane

Buraczki z pomarańczą

DANIA GŁÓWNE (jedno do wyboru)

POLICZKI WIEPRZOWE

duszone w winie, sos demi-glace

NOGA Z KURCZAKA

glazurowana miodem

ZRAZY WIEPRZOWE

sos pieczeniowy

POLĘDWICZKA WIEPRZOWA*

sos kurkowy

UDKO Z KACZKI CONFIT **

sos winno-pomarańczowy

FISH & CHIPS

sos tatarski

KARKÓWKA PIECZONA

sos miodowo-musztardowy

ŻEBERKA PIECZONE

sos BBQ

GRILLOWANE WARZYWA

z oliwą pietruszkową

BAKŁAŻAN FASZEROWANY

z mozzarellą i cukinią

ZESTAW DZIECIĘCY (do wyboru)

Rosół z makaronem

Mini hamburger wieprzowy

Kotlet drobiowy a la schabowy

Nuggetsy drobiowe

Frytki domowe, pieczone ziemniaki

Chipsy z batata

Ogórek świeży

RESTAURACJA

KATE & LEOPOLD

MENU BANKIET

PRZYSTAWKI (siedem do wyboru)

WIEPRZOWINA I WOŁOWINA:

Pasztet z sosem chrzanowo-żurawinowym

Półmisek wędlin pieczonych i wędzonych

Zwijki z szynki parmeńskiej z ruccolą i suszonym pomidorem

Zwijki z szynki z musem chrzanowym

Tatar wołowy*

DRÓB:

Galantyna z kaczki z morelą

Rolada z kurczaka

Mini szaszłyki z kurczaka z sosem imbirowym

Mini szaszłyki z wątróbki drobiowej z gruszką

Pasztet francuski z pistacjami

RYBY:

Ryba faszerowana

Ryba po grecku

Śledzik na trzy sposoby

Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem

WEGE:

Jajka faszerowane

Zwijki z grillowanej cukinii z serem feta

Pasztet warzywny

Półmisek serów

SAŁATKI:

Klasyczna grecka

Salatka z kurczakiem i sosem curry

Mozzarella z pomidorem i bazylią

Salatka liście szpinaku z wędzonym boczkiem

Salatka z brokuła z sosem czosnkowym

Salatka z ruccolą, serem feta i żurawiną z sosem czosnkowym

* dopłata 10zł / osoba

Jeżeli masz swoją ulubioną przystawkę, a nie ma jej w menu - powiedz. Zawsze zostawiamy miejsce na Wasze pomysły :)

RESTAURACJA

KATE & LEOPOLD

MENU BANKIET

NAPOJE

Soki 100% - bez limitu

Woda niegazowana - bez limitu

Napoje gazowane - 8zł/osoba

Alkohol we własnym zakresie - dopłata 120 zł

BUFET SŁODKI

Ciasta - minimum trzy rodzaje

Napoje gorące typu kawa i herbata

Owoce - dopłata 120zł

Dzieci poniżej 3 lat, korzystają z menu w cenie 35zł/osoba, a między 3-12 lat za 50 % wartości menu.

Dodatkowe danie gorące - dopłata 30 zł od osoby dorosłej

Dania kuchni regionalnej (kiszka, babka ziemniaczana, pierogi, kartacze) - dopłata 30 zł od osoby dorosłej (dwa do wyboru)

Cena: 155 zł /os.

Grupa minimalna 25 osób dorosłych.

Czas trwania rezerwacji do 7h, powyżej dopłata za każdą rozpoczętą godzinę 200 zł.

Opłata za opakowania jednorazowe 1,50 zł /szt.

Potwierdzenie ostatecznej liczby osób na 5 dni przed planowanym terminem imprezy

Kate & Leopold