
Dopasowujemy ofertę w taki sposób, by czas spędzony w naszej restauracji był niezapomnianym, wspaniałym przeżyciem, które zostanie piękną pamiątką. Nasz doświadczony zespół płynnie przeprowadzi Państwa przez wszystkie etapy organizacyjnie dbając o spójność menu i organizację bankietu w restauracji.

Menu, które proponujemy dobieramy do indywidualnych życzeń i preferencji. Jesteście Państwo otoczeni opieką Managera Sali, który bezpośrednio odpowiada za koordynację całego przyjęcia.



DEKORACJA KWIATOWA W PREZENCIE!
NIEOGRANICZONE NAPOJE CIEPŁE I ZIMNE
BIAŁE OBRUSY, SERWETKI I PODTALERZE
MUZYKA W TLE
DZIECI DO LAT 3 - GRATIS
DZIECI OD 3 DO 10 LAT - 50%



ZUPA / DANIE GŁÓWNE (1p/1os.) / DESER (1p/1os.) (serwowane 1p/1os.)	110 zł / os.
ZUPA / DANIE GŁÓWNE / DESER	155 zł / os.
ZUPA / DANIE GŁÓWNE / DESER / ZIMNY BUFET + SAŁATKI	180 zł / os.
ZUPA / DANIE GŁÓWNE / DESER / ZIMNY BUFET + SAŁATKI + KOLACJA NA CIEPŁO	215 zł / os.
PRZYSTAWKA / ZUPA / DANIE GŁÓWNE / DESER / ZIMNY BUFET + SAŁATKI / CIEPŁA KOLACA	225 zł / os.

PRZYSTAWKI

(1 pozycja do wyboru)

- Carpaccio z buraka z kozim serem i oliwą truflową 
- Bruschetta z pomidorami i bazylią 
- Mini tarta z ciasta kruchego z polędwiczką sous vide i żurawiną

ZUPY

(1 pozycja do wyboru)

- Rosół z makaronem
- Krem pomidorowy z oliwą ziołową
- Krem z białych warzyw
- Krem z pieczonego buraka z wędzonym twarogiem
- Krem z pomidorów i pieczonej papryki
- Krem grzybowy (sezonowo)
- Chłodnik z botwinki i ogórka (sezonowo)
- Krem szparagowy (sezonowo)

DANIA GŁÓWNE

(2 porcje na osobę, 3 pozycje do wyboru, serwis na półmiskach)

Roladka drobiowa w panierce panko nadziewana hallumi, żurawiną i boczkiem

Schab panierowany w panko z pieczarką

Pieczeń z karkówki z sosem pieczeniowym

Zraz wieprzowy w sosie pieczeniowym

Grillowany schab z sosem grzybowym

Żeberko wieprzowe duszone po poznańsku

Schab saute z serem i szynką crudo duszony w białym winie z szalwią

Polędwiczka wieprzowa duszona z porem i wędzonym boczkiem

Polędwiczka wieprzowa sous-vide w sosie kurkowym

Polik wieprzowy pieczony z warzywami

Kotlet de volaille

Filet panierowany w migdałach w sosie z owoców leśnych

Eskalopki drobiowe w cieście serowym

Roladka drobiowa saute z mozzarellą bufala, suszonym pomidorem i zielonym pesto sosem bazyliowym

Roladka drobiowa z delikatnym serkiem


Roladka drobiowa z brokułami

Dorsz smażony

Roladka drobiowa nadziewana serem i szynką duszona w białym winie

Camembert z żurawiną i prażonymi pestkami dyni 

Stek z pieczonego kalafiora 

Kotlet z cieciorki i buraka pieczonego 

Szaszłyk z tofu z warzywami 

Kotleciki sojowe 

DODATKI SKROBIOWE

(3 pozycje do wyboru)

Ziemniaki gotowane

Ryż

Frytki

Kopytka

Pyzy

DODATKI WARZYWNE

(3 pozycje do wyboru)

Surówka z białej kapusty

Surówka z marchwi

Surówka z selera z migdałami

Surówka z kapusty pekińskiej

Surówka z kapusty kiszzonej

Szatkowany burak na ciepło

Marchewka glazurowana

Jarzyny gotowane

DESER

(1 pozycja do wyboru)

Selekcja lodów z owocami i bitą śmietaną
Szarlotka z lodami i bitą śmietaną

lub

Ciasto domowe
(3 rodzaje - mix, 1,5 kostki na osobę)



ZIMNY BUFET


(2 porcje na osobę, 4 pozycje do wyboru, serwis na półmiskach)

Roladka z szynki ze szparagami
Jajko w szynce na sałatce jarzynowej
Soczysty schab pieczony ze śliwką
Roladka z kurczaka z morelą i żurawiną
Sakiewka ze schabu z masłem chrzanowym
Galantyna z kurczaka
Filet z kurczaka w galarecie
Roladka z indyka ze szpinakiem
Roladka z polędwiczki z suszonymi pomidorami
Indyk w maladze
Roladka z polędwiczki z kurkami
Kawałki kurczaka w sosie słodko - kwaśnym
Mini tortilla (warzywno - mięsna)

**DO ZIMNEGO BUFETU SERWOWANE JEST PIECZYWO,
MASŁO ORAZ SAŁATKI.**

SALATKI

(2 pozycje do wyboru)

Sałatka jarzynowa 

Sałatka cesarska

Sałatka grecka 

Sałatka z kurczakiem na parze i oliwą bazyliową

Sałatka makaronowa z szynką

Sałatka z kurczakiem i makaronem ryżowym

Sałatka Caprese 

Sałatka z burakami i tofu 

KOLACJA NA CIEPŁO

(1 porcja na osobę, 1 pozycja do wyboru,
serwis na półmiskach)

Strogonow wieprzowy z kluskami półfrancuskimi

Szaszłyk udek kurczaka

Grillowany filet z pesto bazyliowym

Golonka pieczona z warzywami podana
z kiszoną kapustą

Pieczone udko z kurczaka

ZUPA

(1 pozycja do wyboru)

Barszcz czerwony

Żurek po staropolsku

Zupa węgierska

NAPOJE

(bez ograniczeń)

Woda z cytryną

Soki owocowe

Kawa i herbata



OPCJA DODATKOWA

DODATKOWA PORCJA MIĘSA

Drób
Wieprzowina
25 zł / porcja

Ryba
Wołowina
28 zł / porcja

TATAR

Wołowy lub z łosoja
30 zł / porcja

DODATKOWA PORCJA ZIMNEGO BUFETU

13 zł / porcja

DODATKOWA PORCJA CIASTA

8 zł / porcja

PIZZA

około 30 cm średnicy

różne rodzaje / mix + sosy
37 zł / szt.

DESKA SERÓW LUB WĘDLIN DLA 3 OS.

75 zł / szt.

ALKOHOL

Istnieje możliwość zakupu napojów i alkoholi w Restauracji Biała Dama.

Wino Biała Dama 0,7 l **60 zł / but.**

Wódka Finlandia 0,7 l **80 zł / but.**

Wódka Finlandia 0,5 l **60 zł / but.**

W przypadku dostarczenia alkoholu we własnym zakresie pobierana jest opłata (korkowe) za każdą pełnoletnią osobę w wysokości **10 zł** lub **15 zł** za każdą otwartą butelkę.

Alkohole muszą posiadać banderole.

TORT

W przypadku dostarczenia tortu lub ciasta we własnym zakresie pobierana jest opłata serwisowa za talerzyk.

5 zł / os.

Współpracujemy z cukiernią Łobza.

Tort z cukierni - 160 zł / kg.


www.lobza.pl

FLORYSTKA

dekoracja stołu we własnym zakresie

Hanna Dylewska **730-331-194**

KONTAKT

 +48 880 992 559

Plac Niepodległości 20,
Kórnik

biuro@restauracjabialadama.pl