



Propozycja menu

Przystawka, 1 do wyboru:

Paszтет wieprzowy z żurawiną i z chipsem z batatów
Sałatka z piersi z kaczki z granatem
Tatar z łososia wędzonego z awokado
Carpaccio z buraków z ricottą

Zupa 1 do wyboru:

Krem pomidorowy z bazylią mozzarellą
Krem z groszku i brokułów z gorgonzolą
Krem z białych warzyw z chipsem z boczku
Rosół z kilku gatunków mięs z lanymi kluskami

II danie, podawane na półmiskach, 2 szt./os., 5 dań do wyboru:

Smażony sandacz z puree z zielonego groszku i z sałatką z białej rzepy
Łosoś na puree z selera z warzywami
Dorsz w panierce panko z sosem tatarskim
Marynowany filet drobiowy supreme na puree z selera z pieczonymi warzywami
Roladki drobiowe ze szpinakiem w sosie śmietanowym z suszonymi pomidorami
Filet z kurczaka w panierce sezamowej z serem mozzarella i pieczarkami
Pieczony filet drobiowy w marynacie z rozmarynem na świeżym szpinaku z pomidorkami koktajlowymi i parmezanem
Kotlet de volaille z masłem
Faszerowane udko drobiowe
Pieczona kaczka z jabłkiem na modrej kapuście, podawana z pyzami
Filet z kaczki marynowany w pomarańczach z musem marchewkowym i sałatką z rukoli
Wątróbka drobiowa w sosie grzybowym
Pieczona gęś z modrą kapustą i kluskami
Policzki wieprzowe w sosie własnym z warzywami i sałatką z botwinki
Polędwiczki wieprzowe z pieczoną papryką i boczkiem na rukolii
Polędwiczki wieprzowe z cukinią i pomidorkami koktajlowymi z ryżem z prażonym słonecznikiem
Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym
Roladki wieprzowe w sosie pieczeniowym
Pieczeń wieprzowa faszerowana boczkiem i śliwką
Kotlet schabowy z cebulką i smażoną kapustą
Pieczone żeberka bbq, podawane z pieczonymi ziemniakami, gotowaną kapustą i sosem musztardowym
Wege kotlety z kaszy jaglanej z sosem miętowym
Wege gulasz z awokado, batatami i ciecierzycą

Dodatki:

Ziemniakami gotowane
Pieczone ćwiartki ziemniaków
Pyzy
Kopytka
Kopytka ze szpinakiem
Frytki
Surówki zestaw
Warzywa gotowane

Kawa, herbata

deser i ciasto – płatne dodatkowo

Maliny na ciepło z lodami waniliowymi
Mus brzoskwinowy z bezą
Mus orzechowy z bananem
Mus czekoladowy z wiśnią
Tiramisu
Panna cotta
Mus brzoskwinowy z bezą
Oreo
Sernik mango
Dwuwarstwowy mus z ananasa i truskawek z ciastkami oreo
Torcik bezowy
Czekoladowa tarta z mascarpone i borówkami,
Tarta cytrynowa

Ciasta domowe: jabłecznik 2 rodzaje, sernik, sernik z brzoskwinia, malinowa chmurka, porzeczkowe, słonecznikowe, leśny mech, galaretka, kokosowe z anansem, murzynek, ciasto z makiem, skubaniec

Zimne zakąski, 6 do wyboru:

Patera mięs
Galaty wieprzowe i drobiowe
Befsztyk tatarski
Deska serów z żurawiną
Bliny z pastą z łososia wędzonego, z pastą z awokado
Tartinki z ciasta francuskiego pastą z papryki i pomidorów
Hummus z chrupiącymi grzankami i warzywami
Tortille i kanapki
Sałatka grecka
Sałatka z rukolii z pomarańczą i granatem i orzechami włoskimi
Sałatka z gruszką i serem pleśniowym
Capresse (pomidory z mozzarellą)
Capresse z pieczonych buraków
Sałatka jarzynowa
Sałatka z grillowanym kurczakiem i cukinią z sosem czosnkowym
Sałatka z kurczakiem chutney z mango
Sałatka Cezar (sałata rzymska, kurczak, parmezan)
Sałatka drobiowa z ryżem i anansem
Surowe warzywa z dipami
Roladki z łososia wędzonego z kremem chrzanowym
Rolada ze szpinaku z łososiem wędzonym
Krewetki Tiger smażone na maśle z czosnkiem i pietruszką
Dorsz po grecku
Ryba w occie
Pieczywo

Kolacja na ciepło:

Zupa, 1 do wyboru:

Zupa gulaszowa
Żurek w chlebie z jajkiem i kiełbasą
Barszcz czysty z pasztecikiem mięsnym lub krokietem z kapusta i grzybami

Dania na ciepło, 2 dania do wyboru, 1 szt./os.,

Kurczak z warzywami w delikatnym sosie pomidorowym z ryżem
Makaron w sosie śmietanowym ze szpinakiem
Szaszłyki drobiowe z warzywami
Golonki gotowane z kapustą zasmażaną
Gulasz wieprzowy z kluskami
Pieczone żeberka na kapuście

Menu obiad + kawa: 120,00 zł/os.

Menu obiad serwowany + kawa: 95,00 zł/os.

Menu obiad + kawa + zimne zakąski; 155,00 zł/os.

Menu obiad + kawa + zimne zakąski + kolacja: od 180,00 zł/os. - 190,00 zł/os. *w zależności od wybranego menu

Dzieci do 2 roku życia bezpłatnie.

Dzieci do 7 roku życia ½ stawki.

Napoje owocowe, woda n/g – w cenie oferty.

Soki 100% - 7,20 1 l

coca cola, sprte 1l/15,00 zł

cola, sprite 0,25 l – 7,00 zł/but.

woda gaz. 0,5 l 6,00 zł

Ciasto domowe: 14,00 zł/os./ 2 kawałki/os.

(w przypadku mniejszej uroczystości blacha ciasta 150,00 zł)

Deser 100 ml 14,00 zł/szt.

Tort bezowy 150,00 zł/szt., Tarty 120,00 zł/szt.

Wódka wyborowa 50,00 zł/but. 0,5 l

wódka finlandia: 55,00 zł/but. 0,5 l

Wódka absolut: 65,00 zł/but. 0,5 l

Wino Marek Kondrat 65,00 zł/but. 0,7 l

Whisky Johny Walker, Ballantie's 0,7 l 95,00 zł/but.

Whisky Jack Daniel's, 0,7 l 130,00 zł/but.

Piwo lane 10,00 zł/0,5 l

Opłata za wniesienie swojego:

Alkoholu – 400,00 zł*

Napoi – 400,00 zł*

Ciasta – 400,00 zł*

*Nie zależnie od ilości

Nocleg dla Gości: 80,00 zł/os.

Śniadanie: 30,00 zł/os.

Oferta dotyczy bieżącego roku, restauracja zastrzega sobie możliwość zmian cen.

Podczas uroczystości rodzinnych nie obowiązuje rezerwacja sali na wyłączenie.

Kontakt:

Restauracja 100 Jezior, ul. Poznańska 28, Sieraków

Joanna Ceglarek Pawlak: tel.; 660734167, e-mail: j.ceglarekpawlak@sloneczna-sierakow.pl

Aleksandra Tunkel, tel.: 665352826, e-mail: a.tunkel@sloneczna-sierakow.p