

Restauracja “na skrajnej”

SPOTKANIA WIELKANOCNE DLA FIRM



RESTAURACJA
na skrajnej
polskie smaki

ul. Skrajna 1A tel 605 051 168 oferta@naskrajnej.pl

Spotkania Wielkanocne dla Firm

Szanowni Państwo,

Z ogromną przyjemnością zapraszamy Państwa do organizacji spotkań firmowych z okazji Świąt Wielkanocnych w restauracji „na skrajnej”.

Urok miejsca i leśna sceneria sprawią, że chwile spędzone u nas na długo pozostaną w Państwa pamięci oraz zapiszą się we wspomnieniach Państwa Gości.

Pakiet I – 145,00 zł/os*

Zupa

- Barszcz biały wielkanocny z białą kielbasą własnego wyrobu i jajkiem

Danie główne:

- Polędwiczka wieprzowa w otulinie z boczku z sosem rozmarynowym podawana z opiekаныmi ziemniakami i fasolka szparagową

Deser:

- Domowa szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi i bitą śmietaną

Przystawki zimne:

- Jaja faszerowane z musami (pieczarkowym, chrzanowym, z łososiem)
- Półmisek mięs pieczonych i wędlin z własnej wędzarni
- Roladki schabowe z musem chrzanowym pod galaretą
- Tradycyjna sałatka jarzynowa

Dodatki:

- Pieczywo
- Masło smakowe

Pakiet II – 165,00 zł/os.*

Zupa do wyboru:

- Barszcz biały wielkanocny z białą kielbasą własnego wyrobu i jajkiem
- Krem chrzanowy z chrustem i oliwą

Danie główne do wyboru :

- Polędwiczka wieprzowa w otulinie z boczku z sosem rozmarynowym podawana z opiekаныmi ziemniakami i fasolka szparagową
- Grillowany filet z łososa podawany z masłem czosnkowym purre z gorczycą i miksem kolorowych sałat z sosem vinegret

Deser:

- Patera ciast wielkanocnych: (mazurek, babka świąteczna sernik, makowiec)

Przystawki zimne:

- Jaja faszerowane musami (pieczarkowym, chrzanowym, z łososiem)
- Półmisek mięs pieczonych i wędlin z własnej wędzarni
- Roladki schabowe z musem chrzanowym pod galaretą
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Trio pasztetów polskich (z dziczyzny, drobiowy, wieprzowy)

Dodatki:

- Pieczywo
- Masło smakowe

Pakiet III – 195,00 zł/os.*

Przystawka serwowana :

- Tarta z serem kozim z musem malinowym, marynowaną gruszką podana na chrupiących sałatach

Zupa do wyboru:

- Barszcz biały wielkanocny z białą kiełbasą własnego wyrobu i jajkiem
- Krem chrzanowy z chrustem warzywnym i oliwą

Danie główne do wyboru:

- Zrazy wołowe nadziewane ogórkiem, cebulką i boczkiem, podawane z kluskami śląskimi i modrą kapustą
- Grillowany filet z łososia podawany z masłem czosnkowym pure ziemniaczanym i miksem kolorowych sałat z sosem vinegret

Deser w bufecie:

- Patera ciast wielkanocnych (mazurek, babki wielkanocne, sernik, makowiec)

Przystawki zimne:

- Jaja faszerowane musami (pieczarkowym, chrzanowym, z łososiem)
- Półmisek mięs pieczonych i wędlin z własnej wędzarni
- Roladki schabowe z musem chrzanowym pod galaretą
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Rolada szpinakowa z cytrynowym twarożkiem i wędzonym łososiem
- Sałatka z rucoli i pomidorków cherry oprószone chrustem z boczku wędzonego i serem pleśniowym

Dodatki:

- Pieczywo
- Masło smakowe

Dania zamienne

Przystawka serwowana:

- Parfait drobiowe z chutney jabłkowym z marynowanym burakiem z grzanką ziołową
- Tarta z kozim serem podana na chrupiących sałatach skropionych dresingiem malinowym
- Tatar wegański z grillowaną cukinią i suszonymi pomidorami

Zupy:

- Rosół z makaronem
- Krem pomidorowy z pesto bazyliowym

Dania główne:

- Kurczak supreme faszerowany kozim serem i suszonymi pomidorami w kremowym sosie z kaparami podawany z ziemniakami i miksem sałat z sosem vinegret
- Kotlet schabowy podawany z ziemniakami i młodą kapustą zasmażaną
- Polędwiczka wieprzowa w otulinie z boczku z sosem myśliwskim podawana z opiekаныmi ziemniakami i fasolką szparagową
- Schab duszony w sosie chrzanowym podawany z kluskami śląskimi i buraczkami zasmażanymi

Przystawki zamienne lub dodatkowo zamawiane - cena 13,00 zł/os*

- Tortilla z szynką dojrzewającą, serem i warzywami
- Tortilla z kurczakiem i warzywami
- Tatar wołowy
- Śledź trzy smaki do wyboru: (marynowany w ziołach, po kaszubsku, w śmietanie)
- Roladki z grillowanej cukinii nadziewane ricottą suszonymi pomidorami i rukolą
- Galantyna z kurczaka w pomarańczowej galarecie
- Mieszane sałaty z pieczonymi karczochami, orzechem włoskim, suszonymi pomidorami, kaparami oprószone płatkami parmezanu z sosem ziołowym
- Kruche sałaty z pieczonymi karczochami, orzechem włoskim, suszonymi pomidorami, kaparami, oprószone płatkami parmezanu z sosem ziołowym
- Mieszane sałaty z serem feta, świeżymi warzywami i oliwkami skropione sosem vinetgret.

Przystawki gorące:

- Pierogi (do wyboru: ze szpinakiem, z mięsem - porcja 4 szt/os – 24,00 zł*
- Barszcz czerwony z pasztecikami mięsnymi - 24,00 zł/os*

Manu wegetariańskie:

Przystawki wegetariańskie do zestawu I; II; III

- Hummus z suszonymi pomidorami i czarnuszką
- Roladki z grillowanej cukinii nadziewane ricottą suszonymi pomidorami i rukolą
- Tortilla z pieczonymi warzywami, avocado i bazylią
- Kruche sałaty z pieczonymi karczochami, orzechem włoskim, suszonymi pomidorami, kaparami, oprószone płatkami parmezanu z sosem ziołowym
- Pasztet wegetariański z soczewicy

Dania główne

- Zielone pierogi ze szpinakiem serem feta i suszonymi pomidorami
- Szpinak duszony z brokułami w śmietanie podany z grzankami
- Burger wegetariański z buraka, czarnej soczewicy i szpinaku
- Makaron penne z grillowanymi warzywami, szpinakiem, suszonymi pomidorami i oliwą
- Cukinia faszerowana warzywami i komosą ryżową podawana z miksem sałat

Pakiety napojów bezalkoholowych do zestawów I; II; III:

27,00 zł/os do 5 h trwania przyjęcia

32,00 zł/os powyżej 5 h do 7 h trwania przyjęcia

*Ceny zawarte w ofercie są cenami netto.

Do w/ w cen doliczamy serwis w wysokości 10% wartości rachunku.

Rezerwacja i organizacja przyjęć:

Event Manager – tel: +48 605 051 168

+48 605 059 651

oferta@naskrajnej.pl