

PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE



www.restauracjanowoczesna.pl

PROPOZYCJA I-(do 3h)-OFERTA POWYŻEJ 15 OSÓB

Menu ustalone przed uroczystością, jednakowe dla wszystkich gości

149 zł/os.

MENU SERWOWANE:

ZUPA (jedna do wyboru):

Rosół drobiowo-wołowy z makaronem
Krem z pomidora z serkiem mascarpone
Krem z białych warzyw z oliwą koperkową i czarnuszką
Zupa sezonowa

DANIE GŁÓWNE (jedno do wyboru):

Filet z kurczaka supreme, sos serowy, ziemniaki opiekane, warzywa karmelizowane w miodzie i occie orzechowym
Polędwiczka wieprzowa owinięta w szynce parmeńskiej, sos grzybowy, ziemniaki rosti, groszek cukrowy
Pierś z kaczki sous vide, demi glace pomarańczowy, kluski śląskie, karmelizowane buraczki, pieczone jabłko
Filet z sandacza, sos z trawy cytrynowej, konfitowane ziemniaki, dziki brokuł, wolno pieczone warzywa

DESER (jeden do wyboru):

Lody z owocami
Szarlotka podana na ciepło z lodami
Sernik miodowo-cynamonowy, sos malinowy
Tarta czekoladowa
Tiramisu

SERWIS NAPOI ZIMNYCH I GORĄCYCH (bez limitu):

Kawa z ekspresu
Wybór herbat
Soki owocowe (jabłko, pomarańcz, grejpfrut)
Woda z cytryną



PROPOZYCJA II-(do 3h)-OFERTA DO 15 OSÓB

*Przy rezerwacji do 15 osób istnieje możliwość wyboru dwóch
zup i dwóch dań głównych przez gości w dniu uroczystości*

159 zł/os.

MENU SERWOWANE:

ZUPA (jedna do wyboru):

Rosół drobiowo-wołowy z makaronem
Krem z pomidora z serkiem mascarpone
Staropolski żurek
Zupa sezonowa

DANIE GŁÓWNE (jedno do wyboru):

Supreme z kurczaka, puree z batatów i marchewki, sałata z zielonymi warzywami, dressing
orzechowy
Pierś z kaczki sous vide, demi glace pomarańczowy, kluski śląskie, buraki karmelizowane,
pieczone jabłko
Policzki wołowe w sosie własnym, karmelizowane warzywa w miodzie i occie, ziemniaki
ze szczypiorkiem
Filet z sandacza, risotto z zielonymi warzywami i chorizo

DESER (jeden do wyboru):

Lody z owocami
Szarlotka podana na ciepło z lodami
Sernik miodowo-cynamonowy, sos malinowy
Tarta czekoladowa
Tiramisu

SERWIS NAPOI ZIMNYCH I GORĄCYCH (bez limitu):

Kawa z ekspresu
Wybór herbat
Soki owocowe (jabłko, pomarańcz, grejpfrut)
Woda z cytryną



PROPOZYCJA III-(do 4h)-OFERTA POWYŻEJ 20 OSÓB

(dla uroczystości poniżej 20 osób dorosłych dodatkowo 10% ceny propozycji)

189 zł/os.

MENU SERWOWANE:

ZUPA (jedna do wyboru):

Rosół drobiowo-wołowy z makaronem
Krem z pomidora z serkiem mascarpone
Krem z białych warzyw z oliwą koperkową i czarnuszką
Zupa sezonowa

DANIE GŁÓWNE (podane na półmiskach):

Filet z kurczaka, sos serowy
Polędwiczka wieprzowa sous vide, sos grzybowy
Filet z sandacza, sos kaparowy
Ziemniaki z koperkiem
Kluski śląskie z okrasą
Zestaw surówek

DESER - podany w bufecie (2 pozycje do wyboru):

Mini tarty z owocami
Szarlotka
Sernik miodowo-cynamonowy
Mini panna cotta 2 szt/os.
Tarta czekoladowa

SERWIS NAPOI ZIMNYCH I GORĄCYCH (bez limitu):

Kawa z ekspresu
Wybór herbat
Soki owocowe (jabłko, pomarańcz, grejpfrut)
Woda z cytryną



PROPOZYCJA DZIECIĘCA - do 11 lat

79 zł/os.

MENU SERWOWANE:

ZUPA (jedna do wyboru):

Rosół drobiowo-wołowy z makaronem
Zupa pomidorowa z makaronem

DANIE GŁÓWNE (jedno do wyboru):

Panierowany filecik z kurczaka, frytki, mizeria
Pulpeciki w sosie pomidorowym, ziemniaki puree, surówka z marchewki
Ryba w kukurydzianej panierce, ziemniaki puree, brokuł
Naleśniki z twarogiem

DESER (jeden do wyboru):

Lody z owocami
Galaretka owocowa

MENU WEGETARIAŃSKIE (w cenie propozycji)

ZUPA (jedna do wyboru):

Krem ze świeżych pomidorów
Krem z białych warzyw, oliwa koperkowa, czarnuszka
Zupa sezonowa

DANIE GŁÓWNE (jedno do wyboru):

Curry z zielonej fasolki, wędzonego tuфу, cieciorke i mleka kokosowego, ryż
Bułeczki baozi z tofu, chili i trawą cytrynową, kolendra, surówka z białej kapusty
Chrupiące sajgonki z kimchi, warzywa stri-fry, sos słodko-pikantny, ryż jaśminowy



WZBOGAĆ SWOJĄ OFERTĘ

ZAKĄSKI ZIMNE-OFFERTA POWYŻEJ 15 OSÓB

*(dla uroczystości poniżej 15 osób dorosłych dodatkowo 10% ceny propozycji)
6 pozycji do wyboru - do 2h*

89 zł/os.

Deska mięs wędzonych i serów

Mini brioche z „Pulled pork”, sos BBQ, jalapeno

Pikantne skrzydełka w stylu koreańskim

Roladki z łososia Grawlax, mus z kaparów i anchois, marynowany ogórek

Mini babeczki z tatarem z wędzonego pstrąga, ogórek, jabłko grany Smith

Mini babeczki, chutney z buraka, mus z koziego sera, pistacje

Koreczki z wędzoną pierśią z kaczki, serowy nugat, marynowana wiśnia

Tymbaliki wieprzowe, jajko przepiórcze, cebulka perłowa

Matias, chrupiąca tartinka, sos tatarski, marynowane jabłko

Strucla z krewetkami, salsa mango, kolendra

Krewetki w panierce, dip z pieczonej papryki i kolendry, dip czosnkowy

Schiacciata, pasta z suszonych pomidorów i smażonej cebulki,
grillowane warzywa, rukola

Wegańska Kofta, sos czosnkowy

Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem, boczek, grzanki

Sałata z zielonymi warzywami, dressing orzechowy

Sałatka z karmelizowanym burakiem, feta, rukola, orzechy

Mix sałat z warzywami i dressingiem musztardowo - miodowym

Tatar wołowy –**dotatkowo 39 zł/os.- podany jednorazowo w bufecie**

Sushi Rolls Philadelphia (łosoś, ogórek, awokado, serek philadelphia)

89 zł/16szt. - podane jednorazowo w bufecie

Sushi Rolls z warzywami (marchew, papryka, ogórek, awokado, serek philadelphia)

69 zł/16szt. - podane jednorazowo w bufecie

ZUPA(dodatkowe danie gorące)

*Podana w bufecie lub przy mniejszych uroczystościach
serwowana indywidualnie*

29 zł/os.

Barszcz czerwony podany z pasztecikiem

Staropolski żurek

Warmińska zupa Karmuska

WZBOGAĆ SWOJĄ OFERTĘ

BUFET SŁODKI

2 pozycje do wyboru

30 zł/os.

Mini tarty z owocami
Szarlotka
Sernik cynamonowo - miodowy
Tarta czekoladowa
Mini panna cotta **2 szt./os.**
Owoce sezonowe - **15 zł/os.**

ALKOHOL

Alkohol będący własnością gości 10 zł/os.

WINO

Wino domu wytrawne białe/czerwone Conquesta - 60 zł/0,75l
Wino półwytrawne białe/czerwone Tbilvino Sachino - 75 zł/0,75l
Wino półsłodkie białe/czerwone/różowe Villa Rosale - 60 zł/0,75l

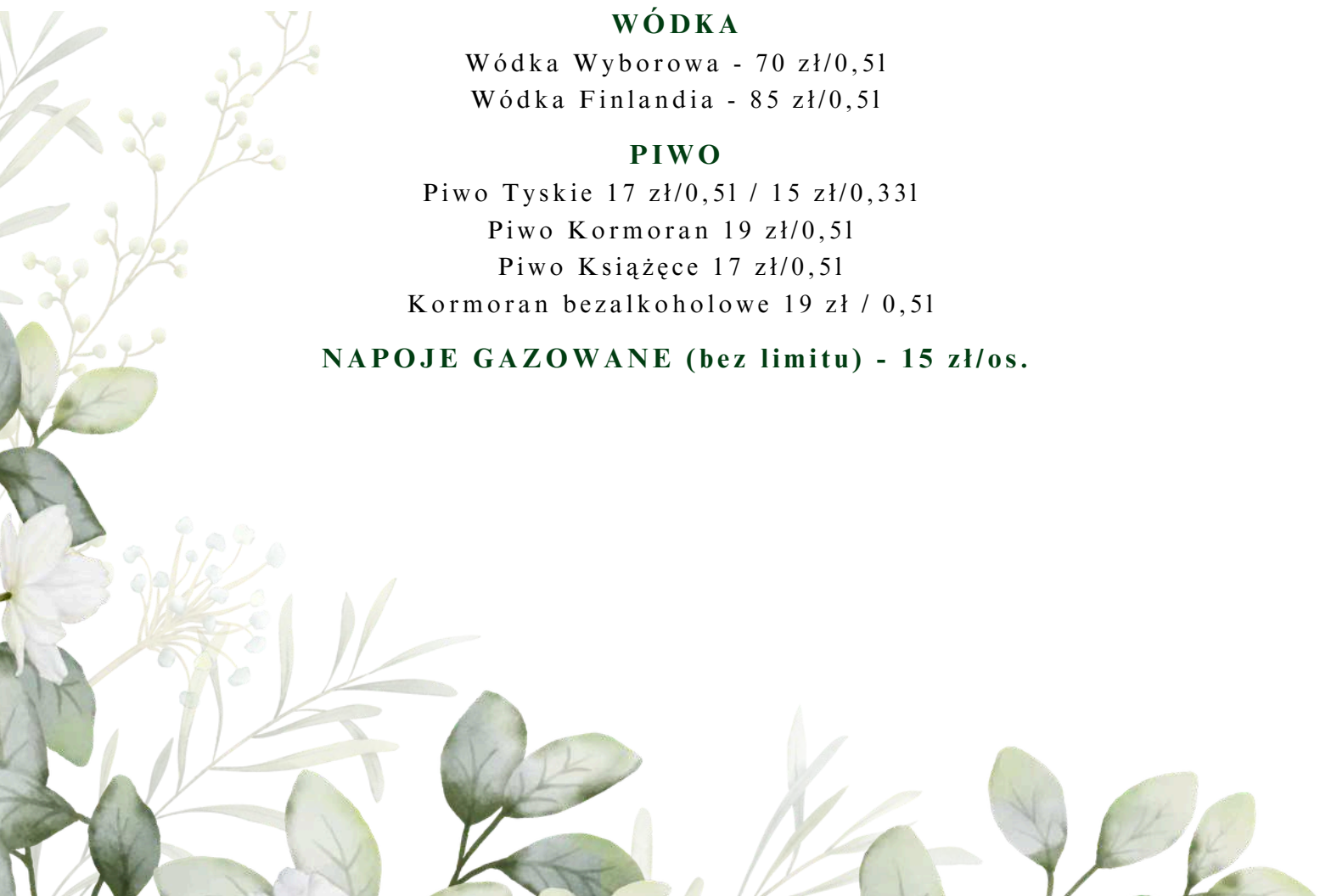
WÓDKA

Wódka Wyborowa - 70 zł/0,5l
Wódka Finlandia - 85 zł/0,5l

PIWO

Piwo Tyskie 17 zł/0,5l / 15 zł/0,33l
Piwo Kormoran 19 zł/0,5l
Piwo Książęce 17 zł/0,5l
Kormoran bezalkoholowe 19 zł / 0,5l

NAPOJE GAZOWANE (bez limitu) - 15 zł/os.



INFORMACJE DODATKOWE

- Dzieci do lat 2 (bez świadczeń) - **gratis**
- Tort goście dostarczają samodzielnie bez ponoszenia dodatkowych opłat - obowiązkowe dostarczenie potwierdzenia zakupu (**paragon**).
- Serwis produktów dostarczanych (owoce, ciasta) przez gości - **15 zł/os.**
- Goście dostarczają pojemniki jednorazowe do spakowania pozostałego jedzenia z uroczystości. Koszt pojemnika jednorazowego **1 zł/szt.**
- Parking dla gości - **gratis**

WARUNKI REZERWACJI

Gwarancją rezerwacji jest wpłata zadatku w wysokości 300 PLN, na miejscu (gotówką/kartą) lub przelewem. Chęć otrzymania faktury VAT należy zgłosić przed wpłatą zadatku.

DANE DO PRZELEWU:

MAZUR TOURIST Sp. z o.o.

ul. Kołobrzaska 1 10-442 Olsztyn

Konto: Santander Bank Polska 40 1090 2718 0000 0001 0437 1877

Tytuł: termin uroczystości, imię i nazwisko osoby na którą dokonywana była rezerwacja.

Zadatek jest bezzwrotny, w wyjątkowych sytuacjach zwrot zadatku jest możliwy w formie vouchera do wykorzystania w restauracji (dotyczy wyłącznie dań z karty).

Nie prowadzimy rezerwacji chwilowych.

Rezerwacja terminu nie jest równoznaczna z przypisaniem konkretnej sali. Godzinę rozpoczęcia uroczystości oraz ostateczną liczbę Gości ustalamy najpóźniej na tydzień przed uroczystością.

Oferta ważna do 31.12.2027r.

POZOSTAJĘ DO PAŃSTWA DYSPOZYCJI

Magdalena Wysocka, Kierownik Gastronomii

tel. 89-522-15-60, kom. 600-932-311

restauracja@hotel-warminski.com.pl

restauracjanowoczesna.pl