

AKADEMIA

— RESTAURACJA —

PROPOZYCJA ORGANIZACJI PRZYJĘCIA

RESTAURACJA AKADEMIA

Katarzyna Oponowicz

tel. (+48) 797 909 408



Szanowni Państwo!

Serdecznie dziękujemy za zainteresowanie naszą ofertą. Organizacja przyjęcia w Restauracji Akademia to gwarancja udanego spotkania.

Decydując się na ofertę naszej restauracji mogą Państwo liczyć na kreatywność, profesjonalizm i kompleksowość. Każda oferta przygotowywana jest indywidualnie, na miarę potrzeb i oczekiwań każdego Gościa. Do Państwa dyspozycji oddajemy trzy propozycje menu. Gwarantujemy, że wybrana kompozycja będzie idealnie pasowała do charakteru planowanego przyjęcia i na długo pozostanie w Państwa pamięci. Jesteśmy otwarci na Państwa sugestie.

Serdecznie zapraszamy!

MENU I

Przystawki na powitanie

Tatar z łososia z dressingiem miodowo-musztardowym

Tradycyjny tatar wołowy z piklami

Salata z kozim serem, awokado i owocami

Caprese z pomidorów malinowych i pesto z czosnku niedźwiedziego

Wątróbka drobiowa z jabłkowym chutney i sosem malinowym

Zupa do wyboru

Tradycyjny rosół z makaronem przepiórczym

Krem z białych warzyw z oliwą truflową

Danie główne do wyboru

Makaron strozzapreti z kurkami i bobem

Dorada z sezonowymi warzywami, młodymi ziemniakami z koperkiem i salsą verde

Polędwiczka wieprzowa z sosem tymiankowym, puree ziemniaczanym i glazurowaną marchewką

Desery na paterach

Sernik Akademia, tarta owocowa, brownie czekoladowe

MENU II

Przystawki na powitanie

Tatar z łososia z dressingiem miodowo-musztardowym

Tradycyjny tatar wołowy z piklami

Salata z kozim serem, awokado i owocami

Caprese z pomidorów malinowych i pesto z czosnku niedźwiedziego

Kurki na maśle ze świeżym koprem

Zupa do wyboru

Chłodnik litewski z jajkiem

Krem z białych warzyw z oliwą truflową

Danie główne do wyboru

Risotto kurkowe z serem dojrzewającym

Sandacz z puree ziemniaczanym, blanszowanym szpinakiem i sosem kurkowym

Noga kaczki z kopytkami, modrą kapustą i sosem agrestowym

Desery na paterach

Sernik Akademia, tarta owocowa, brownie czekoladowe

MENU III

Przystawki na powitanie

Tatar z łososia z dressingiem miodowo-musztardowym
Carpaccio wołowe na musie truflowym z kaparami
Sałata Cezar z grillowanym serem halloumi
Caprese z pomidorów malinowych i pesto z czosnku niedźwiedziego
Pierogi z cielęciną i okrasą z boczku

Zupa do wyboru

Chłodnik litewski z jajkiem
Zupa kurkowa ze świeżym koprem

Danie główne do wyboru

Domowe kopytka w emulsji maślanej z kurkami i bobem
Okoń nilowy na risotto szafranowym z dzikim brokućem i salsą verde
Polędwica wołowa z sałatką z ziemniaków i fasolki szparagowej z sosem bearnaise

Desery na paterach

Sernik Akademia, tarta owocowa, brownie czekoladowe

MENU DZIECIĘCE

Zupa do wyboru:

Domowy rosół z makaronem i kawałkami kurczaka
Zupa pomidorowa z ryżem

Danie główne do wyboru:

Nuggetsy z kurczaka z frytkami i surówką z marchewki i jabłka
Nuggetsy rybne z frytkami i surówką z marchewki i jabłka
Spaghetti z sosem pomidorowym i parmezanem

Deser do wyboru:

Naleśniki z serem i musem owocowym
Lody z owocami

AKADEMIA

— R E S T A U R A C J A —

PROPOZYCJA OPEN BAR

Asortyment napojów / alkoholi bez limitu ilościowego przez 4 godziny

OPEN BAR BEZALKOHOLOWY

Woda mineralna gazowana i niegazowana

Domowe lemoniady

Napoje gazowane (Pepsi, 7up, Schweppes)

Kawa i herbata

*

OPEN BAR I

Wino białe i czerwone (selekcja Akademii)

Piwo

Woda mineralna gazowana i niegazowana

Kawa i herbata

*

OPEN BAR II

Wódka Wyborowa / Clansman Scotch Whisky

Wino białe i czerwone (selekcja Akademii)

Piwo

Woda mineralna gazowana i niegazowana

Soki owocowe / napoje gazowane (Pepsi, 7up, Schweppes)

Kawa i herbata

*

OPEN BAR III

Wódka Wyborowa / Clansman Scotch Whisky

Seagrams Gin / Havana Rum 3YO

Wino białe i czerwone (selekcja Akademii)

Piwo

Woda mineralna gazowana i niegazowana

Soki owocowe / napoje gazowane (Pepsi, 7up, Schweppes)

Kawa i herbata

Dziękuję za czas poświęcony na zapoznanie się z ofertą.

Poniżej znajdą Państwo Warunki Ogólne do oferty.

Bardzo proszę o kontakt w przypadku jakichkolwiek pytań lub życzeń.