

AKADEMIA

RESTAURACJA

CHRISTMAS PARTY

RESTAURACJA AKADEMIA

Katarzyna Oponowicz

Event Manager

event@restauracjaakademia.pl

tel. (+48) 797 909 408



Dear Ladies and Gentlemen!

Thank you for your interest in our offer. Organising a party in the Akademia Restaurant is a guarantee of a successful meeting, excellent cuisine, and professional service. If you choose the offer of our restaurant, you can count on our creativity, professionalism, and comprehensiveness. We offer three different menus. Each of them has a composition that will be a perfect match for the tastes and preferences of each of your guests.

We are open to your suggestions and needs, so you can create your own personalised offer.

*We are at your disposal for cooperation,
Academy Restaurant Team!*

WELCOME DRINK

na powitanie Gości proponujemy/ ***For an aperitif we are suggested***

Mulled Wine

grzane czerwone wino z przyprawami korzennymi i suszem owocowym

lub/ or

Tennessee Fire Sour

*koktajl na bazie dwóch whiskey: Jack Daniels Firm i Jack Daniels Honey
z mitem barmańskim i pianką z białka. Wariacja na temat klasycznego Whisky Sour*

MENU I

Przystawki w stołach/ Starters to share

Śledzie w oleju lnianym z cebulką/ **Herring on linseed oil with onion**

Pieczone mięsa, wędliny i pasztety własnego wyrobu / **Homemade cold cuts and pate plate**

Tradycyjna sałatka jarzynowa / **Traditional vegetables salad**

Pierogi z kapustą i grzybami podane na duszonej cebuli / **Dumplings with sauerkraut and mushrooms**

Tatar z łososia z dressingiem miodowo-musztardowym / **Salmon tartare on rocket with honey-mustard sauce**

Zupa do wyboru / Soup to choose

Barszcz czerwony z uszkami / **Beetroot borscht with dumplings**

Zupa grzybowa z łazankami / **Mushrooms soup with noodles**

Danie główne do wyboru / Main course to choose

Makaron z borowikami i serem dojrzewającym/

Pasta with boletus mushrooms and aged cheese

Sandacz z zielonymi warzywami, sosem kaparowym i puree ziemniaczanym /

Zander fish with green vegetables, caper sause and potato puree

Pieczona karkówka w sosie śliwkowym z kopytkami i zasmażanymi buraczkami /

Roasted pork neck with plum sauce, potato dumplings and beetroots

Desery na paterach / Desserts to share

Sernik z białą czekoladą / **Cheese cake with white chocolate**

Czekoladowe brownie z kremem piernikowym / **Brownie with gingerbread cream**

Szarlotka z cynamonem/ **Apple pie**

MENU II

Przystawki w stołach/ Starters to share

Śledzie w oleju lnianym z cebulką/ **Herring on linenseed oil with onion**

Pieczone mięsa, wędliny i pasztety własnego wyrobu / **Homemade cold cuts and pate plate**

Tradycyjna sałatka jarzynowa / **Traditional vegetables salad**

Pierogi z kapustą i grzybami podane na duszonej cebuli / **Dumplings with sauerkraut and mushrooms**

Sałata z kozim serem, pieczonym burakiem i sosem żurawinowym / **Salad with goat cheese, roasted beetroot and cranberry sauce**

Zupa do wyboru / Soup to choose

Barszcz czerwony z uszkami / **Beetroot borscht with uszka dumplings**

Zupa grzybowa z łazankami / **Mushrooms soup with noodles**

Danie główne do wyboru / Main course to choose

Risotto borowikowe z serem dojrzewającym/

Risotto with mushrooms and aged cheese

Sum z sosem borowikowym, blanszowanym szpinakiem i puree ziemniaczanym/

Catfish with mushrooms sauce, blanched spinach and potato puree

Konfitowana noga gęsi z Podlasia z kopytkami i modrą kapustą/

Confit goose leg with potato dumplings and red cabbage

Desery na paterach / Desserts to share

Sernik z białą czekoladą / **Cheese cake with white chocolate**

Czekoladowe brownie z kremem piernikowym / **Brownie with gingerbread cream**

Szarlotka z cynamonem/ **Apple pie**

MENU III

Przystawki w stołach/ Starters to share

Śledzie w oleju lnianym z cebulką/ **Herring on linseed oil with onion**

Pieczone mięsa, wędliny i pasztety własnego wyrobu / **Homemade cold cuts and pate plate**

Tradycyjna sałatka jarzynowa / **Traditional vegetables salad**

Pierogi z kapustą i grzybami podane na duszonej cebuli / **Dumplings with sauerkraut and mushrooms**

Sałata z kozim serem, pieczonym burakiem i sosem żurawinowym /

Salad with goat cheese, roasted beetroot and cranberry sauce

Tatar z łososia z dressingiem miodowo-musztardowym / **Salmon tartare on rocket with honey-mustard sauce**

Zupa do wyboru / Soup to choose

Barszcz czerwony z uszkami / **Beetroot borscht with uszka dumplings**

Zupa grzybowa z łazankami / **Mushrooms soup with noodles**

Danie główne do wyboru / Main course to choose

Staropolskie gołąbki z pieczonej kapusty, grzybów leśnych i kaszy pęczak w sosie borowikowym /

Tradidional polish stuffed cabbage with forest mushrooms and pearl barley, mushrooms sauce

Halibut z risotto homarowym i zielonymi warzywami /

Halibut served on risotto with lobster and green vegetables

Polędwica wołowa z puree truflowym, bocznikiem mikołajkowym i szpinakiem /

Beef loin with truffle puree, oyster mushrooms and sauted spinach

Desery na paterach / Desserts to share

Sernik z białą czekoladą / **Cheese cake with white chocolate**

Czekoladowe brownie z kremem piernikowym / **Brownie with gingerbread cream**

Szarlotka z cynamonem/ **Apple pie**

AKADEMIA

RESTAURACJA

PROPOZYCJA OPEN BAR / OPEN BAR PROPOSAL

Asortyment napojów / alkoholi bez limitu ilościowego przez 4 godziny

Drinks/alcohols selection without quantity limit for 4 hours

OPEN BAR BEZALKOHOLOWY / NON-ALCOHOL OPEN BAR

Woda mineralna gazowana i niegazowana / **Water (still/sparkling)**

Kawa i herbata / **Coffee and tea**

Tradycyjny kompot z suszu / **Traditional dried fruit compote**

Napoje gazowane (Pepsi, 7up, Schweppes) / **Soda (Pepsi, 7up, Schweppes)**

Soki owocowe / **Juices (orange, apples)**

*

OPEN BAR I

Wino białe i czerwone (selekcja Akademii) / **Wine: white and red (Akademia selection)**

Piwo / **Beer**

Woda mineralna gazowana i niegazowana / **Water (still/sparkling)**

Kawa i herbata / **Coffee and tea**

Tradycyjny kompot z suszu / **Traditional dried fruit compote**

Napoje gazowane (Pepsi, 7up, Schweppes) / **Soda (Pepsi, 7up, Schweppes)**

Soki owocowe / **Juices (orange, apples)**

*

OPEN BAR II

Wódka Wyborowa / Clansman Scotch Whisky / **Wyborowa vodka / Clansman Scotch Whisky**

Wino białe i czerwone (selekcja Akademii) / **Wine: white and red (Akademia selection)**

Piwo / **Beer**

Woda mineralna gazowana i niegazowana / **Water (still/sparkling)**

Kawa i herbata / **Coffee and tea**

Tradycyjny kompot z suszu / **Traditional dried fruit compote**

Napoje gazowane (Pepsi, 7up, Schweppes) / **Soda (Pepsi, 7up, Schweppes)**

Soki owocowe / **Juices (orange, apples)**

*

OPEN BAR III

Wódka Wyborowa / Clansman Scotch Whisky / **Wyborowa vodka / Clansman Scotch Whisky**

Seagrams Gin / Havana Rum 3YO / **Seagrams Gin / Havana Rum 3YO**

Wino białe i czerwone (selekcja Akademii) / **Wine: white and red (Akademia selection)**

Piwo / **Beer**

Woda mineralna gazowana i niegazowana / **Water (still/sparkling)**

Kawa i herbata / **Coffee and tea**

Tradycyjny kompot z suszu / **Traditional dried fruit compote**

Napoje gazowane (Pepsi, 7up, Schweppes) / **Soda (Pepsi, 7up, Schweppes)**

Soki owocowe / **Juices (orange, apples)**