

BOŻONARODZENIOWY LUNCH W RESTAURACJI AKADEMIA

13:00 - 16:00

Katarzyna Oponowicz

Event Manager

event@restauracjaakademia.pl

tel. (+48) 797 909 408



Szanowni Państwo!

Serdecznie dziękujemy za zainteresowanie naszą ofertą. Organizacja przyjęcia w Restauracji Akademia to gwarancja udanego spotkania, wyśmienitej kuchni oraz profesjonalnej obsługi.

Decydując się na ofertę naszej restauracji mogą Państwo liczyć na naszą kreatywność, profesjonalizm i kompleksowość. Do Państwa dyspozycji oddajemy dwie propozycje menu. Każda z nich skomponowana tak, by każdy z Państwa Gości mógł wybrać coś według swoich preferencji smakowych. Jesteśmy otwarci na Państwa sugestie i potrzeby, dając możliwość skomponowania indywidualnej oferty.

AKADEMIA

— R E S T A U R A C J A —

*Zapraszamy do współpracy,
Zespół Restauracji Akademia!*

MENU I

Przystawki w stołach

Śledzie w oleju lnianym z cebulką
Pieczone mięsa, wędliny i pasztety własnego wyrobu
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Pierogi z kapustą i grzybami podane na duszonej cebuli
Tatar z łososia z dressingiem miodowo-musztardowym

Danie główne do wyboru

Makaron z borowikami i serem dojrzewającym
Sandacz z zielonymi warzywami sosem kaparowym i puree ziemniaczanym
Pieczona karkówka w sosie śliwkowym z kopytkami i zasmażanymi buraczkami

Desery na paterach

Sernik z białą czekoladą
Czekoladowe brownie z kremem piernikowym
Szarlotka z cynamonem

MENU II

Przystawki na powitanie

Śledzie w oleju lnianym z cebulką
Pieczone mięsa, wędliny i pasztety własnego wyrobu
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Pierogi z kapustą i grzybami podane na duszonej cebuli
Sałata z kozim serem, pieczonym burakiem i sosem żurawinowym

Danie główne do wyboru

Risotto borowikowe z serem dojrzewającym
Sum z sosem borowikowym, blanszowanym szpinakiem i puree ziemniaczanym
Konfitowana noga gęsi z Podlasia z kopytkami i modrą kapustą

Desery na paterach

Sernik z białą czekoladą
Czekoladowe brownie z kremem piernikowym
Szarlotka z cynamonem

PROPOZYCJA OPEN BAR

Asortyment napojów bez limitu ilościowego przez 4 godziny

OPEN BAR BEZALKOHOLOWY

Woda mineralna gazowana i niegazowana

Kawa i herbata

Tradycyjny kompot z suszu

Napoje gazowane (Pepsi, 7up, Schweppes)

Soki owocowe

WELCOME DRINK

na powitanie Gości proponujemy:

Mulled Wine

grzane czerwone wino z przyprawami korzennymi i suszem owocowym

lub

ROZGRZEWAJĄCY NAPAR POMARAŃCZOWO IMBIROWY

w wersji bezalkoholowej

z dodatkiem alkoholu