

AKADEMIA

— R E S T A U R A C J A —

PROPOZYCJA ORGANIZACJI SPOTKANIA

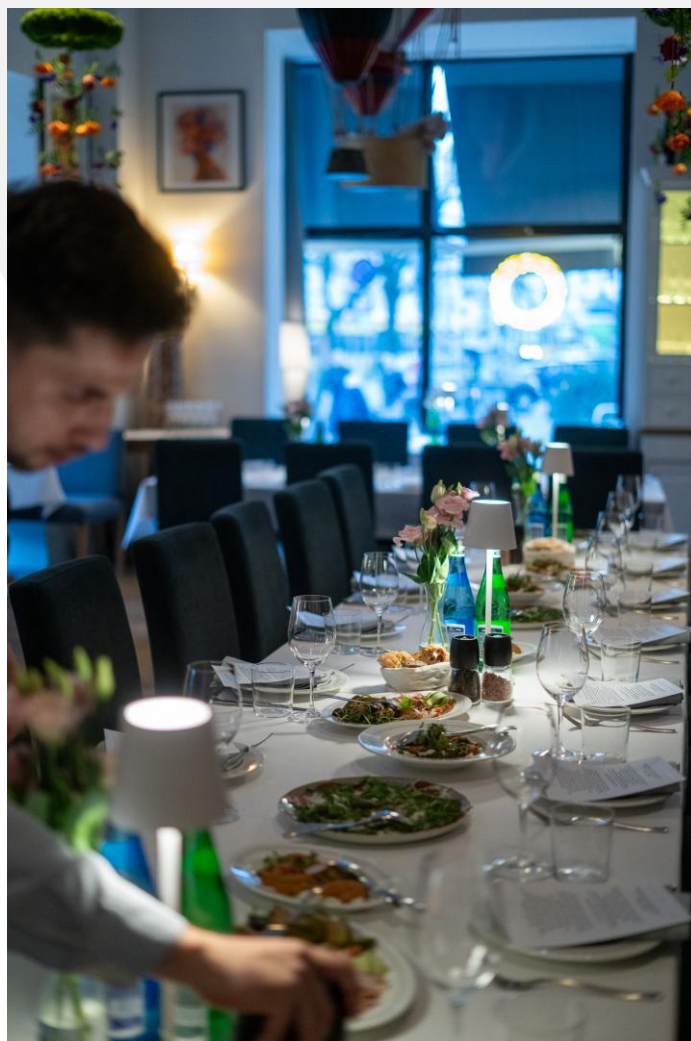
RESTAURACJA AKADEMIA

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, wysmienitej kuchni oraz profesjonalnej obsługi.

Decydując się na ofertę naszej restauracji mogą Państwo liczyć na naszą kreatywność, profesjonalizm i kompleksowość. Do Państwa dyspozycji oddajemy trzy 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.

*Zapraszamy do współpracy,
Zespół Restauracji Akademia!*

MENU I

Przystawki na powitanie

Śledź z czerwoną cebulą, kwaśną śmietaną i pieczonym ziemniakiem

Tradycyjny tatar wołowy z piklami

Salata z pieczonym kozim serem i karmelizowanym burakiem

Tatar z pomidorów z kaparami i szalotką

Wątróbka drobiowa z jabłkowym chutney i sosem malinowym

Selekcja świeżego pieczywa oraz olej rzepakowy tłoczony na zimno z olejarni Wieprzów

Zupa do wyboru

Tradycyjny rosół z makaronem przepiórczym

Krem z białych warzyw z oliwą truflową

Danie główne do wyboru

Makaron tagliatelle z sosem truflowym z serem dojrzewającym

Pstrąg z Zielenicy z pieczonymi ziemniakami, sezonowymi warzywami i sosem porowym

Polędwiczka wieprzowa, gotąbek z kaszą i grzybami, buraczki zasmażane

Desery na paterach

Sernik Akademia, tradycyjna szarlotka, czekoladowe brownie

MENU II

Przystawki na powitanie

Śledź z czerwoną cebulą, kwaśną śmietaną i pieczonym ziemniakiem

Tatar z pomidorów z kaparami i szalotką

Salata z pieczonym kozim serem i karmelizowanym burakiem

Tradycyjny tatar wołowy z piklami

Żołądki gęsie z borowikami

Pierogi z wędzonym twarogiem i ziemniakami z okrasą z cebuli

Selekcja świeżego pieczywa oraz olej rzepakowy tłoczony na zimno z olejarni Wieprzów

Zupa do wyboru

Tradycyjny rosół z makaronem przepiórczym

Krem z białych warzyw z oliwą truflową

Danie główne do wyboru

Risotto z borowikami w 12 miesięcznym serze Bursztyn

Sandacz ze szpinakiem, puree ziemniaczanym i sosem borowikowym

Konfitowana noga gęsi z sosem różanym, modrą kapustą i kopytkami

Desery na paterach

Sernik Akademia, tradycyjna szarlotka, czekoladowe brownie

MENU III

Przystawki na powitanie

Śledź z czerwoną cebulą, kwaśną śmietaną i pieczonym ziemniakiem

Tatar z łososia z dressingiem miodowo-musztardowym

Carpaccio wołowe na musie truflowym z kaparami

Salata z pieczonym kozim serem i karmelizowanym burakiem

Awokado z salsą pistacjową

Pierogi z cielęciną z okrasą z boczku

Selekcja świeżego pieczywa oraz olej rzepakowy tłoczony na zimno z olejarni Wieprzów

Zupa do wyboru

Żurek grzybowy z jajkiem

Flaki po warszawsku z pulpetami cielęcymi

Danie główne do wyboru

Wegetariańskie gołąbki z kaszą i grzybami leśnymi w sosie grzybowym

Kulbin na risotto ziołowym z sosem limonkowym i blanszowanym szpinakiem

Polędwica wołowa z puree ziemniaczanym, sosem truflowym i dzikim brokułem

Desery na paterach

Sernik Akademia, tradycyjna szarlotka, czekoladowe brownie

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

PROPOZYCJA OPEN BAR

Asortyment napojów / alkoholi bez limitu ilościowego przez 4 godziny

OPEN BAR BEZALKOHOLOWY

Woda mineralna gazowana i niegazowana

Napoje gazowane

Lemoniady robione na miejscu

Soki (jabłko, pomarańcza)

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