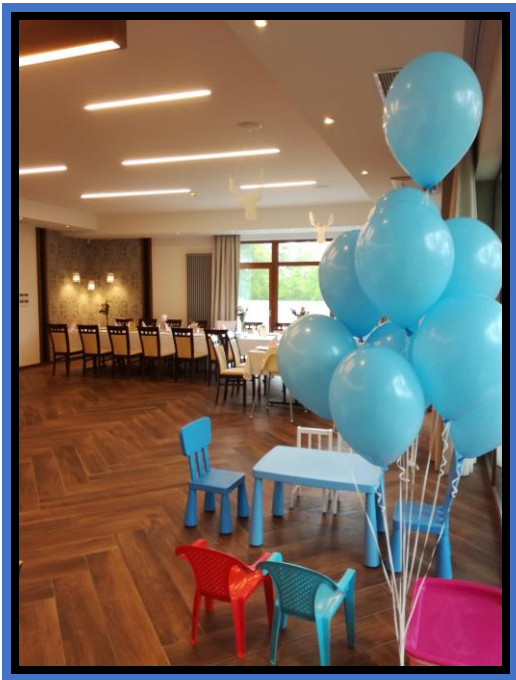


Raut

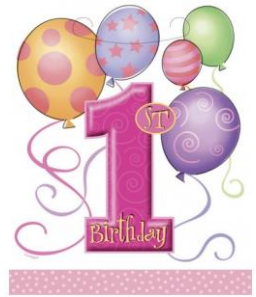
POZIOM JAKOŚĆ STYL

★★★★★



PRZYJĘCIA RODZINNE

WERSJA EKONOMICZNA- 89 pln./os.



Zupa – 1 p./os. / prosimy o wybór 1 propozycji /

- Tradycyjny rosół z makaronem, marchewką oraz mięsem

Danie drugie – 1 p./os. /prosimy o wybór 1 propozycji dla wszystkich Gości /

- Kurczak hasselback nadziewany bekonowym szpinakiem + ziemniaki opiekane + surówka
- Medalion królewski nadziewany pieczarkami i papryką, opiekany w ziarnach sezamu + frytki + surówka
- Klasyczny kotlet schabowy + ziemniaki gotowane + kapusta zasmażana
- Kotlet de vollaille + frytki + surówka
- Zrazy z wołowiny z tradycyjnym nadzieniem + pyzy + modra kapusta na ciepło
- Medalioniki z polędwiczek w pasieczku bekonu + mini kluseczki poznańskie + modra kapusta na ciepło
- Brizolek z polędwiczki z kolorowymi warzywami, zapiekany z serem + ziemniaki opiekane + surówka
- ¼ Kaczki po wielkopolsku marynowanej w jabłkach + pyzy + modra kapusta na ciepło
- Pstrąg w sosie winno-maślanym + ryż basmatti z zielonymi warzywami + mix kolorowych sałat
- „Pęknięta polędwiczka” z dodatkiem kurek smażonych na maśle, zapiekana z serem + mini kluseczki poznańskie + modra kapusta na ciepło
- „Wieża drwała” polędwiczka przekładana panierowanym camembertem + ziemniaki opiekane + warzywa grillowane
- Grillowany łosoś na szpinaku z podpiekanymi pomidorkami koktajlowymi + ryż smażony z warzywami

Tort – 1 p./os. – smak, kształt, kolorystyka – do ustalenia

- Gruszkowy na ciemnym biszkopcie czekoladowym
- Tort malinowy na bazie bitej śmietany z malinami
- Dakłas z orzechami, daktylami i figami
- Tort serowy z wiśniami
- Migdałowy z jasnym biszkoptem
- Czekoladowy z musem czekoladowym, ciemnym biszkoptem i wiśniami
- „Biała dama” na spodzie ciasteczkowym, z dodatkiem musu z białej czekolady oraz konfiturą z czarnej porzeczki
- „Rocher” tort al.’a ferrero rocher
- „Royal” tort wypełniony puszystą czekoladą karmelową na prażynkowym spodzie

Napoje

- Woda mineralna z cytryną , sok jabłkowy 100%, sok pomarańczowy 100% - 500ml/os

WERSJA STANDARD- 145 pln./os.

Zupa – 1 p./os. / prosimy o wybór 1 propozycji/

- Tradycyjny rosół z makaronem, marchewką oraz mięsem
- Krem pomidorowy z bazyliową śmietanką
- Krem z zielonego groszku z nutą mięty
- Krem drobiowy z kąskami kurczaka i grzybami z polskich lasów
- Chowder kukurydziany z suszonymi pomidorami i świeżym szczypiorem
- Krem marchwiowo imbirowy z salsą mango
- Krem chrzanowy z bekonową panchettą
- Krem z białych warzyw z kolorowym pieprzem
- Krem szparagowy /sezonowo/
- Chłodnik litewski na botwinie / sezonowo/



Danie drugie – 1,5 p./os. /prosimy wybór 3 propozycji/

- Kurczak hasselback nadziewany bekonowym szpinakiem
- Medalion królewski nadziewany pieczarkami i papryką, opiekany w ziarnach sezamu
- Klasyczny kotlet schabowy
- Kotlet de vollaille
- Zrazy z wołowiny z tradycyjnym nadzieniem
- Medalioniki z polędwiczek w paseczku bekonu
- Brizolek z polędwiczki z kolorowymi warzywami, zapiekany z serem
- ¼ Kaczki po wielkopolsku marynowanej w jabłkach
- Pstrąg w sosie winno-maślanym
- „Pęknięta polędwiczka” z dodatkiem kurek smażonych na maśle, zapiekana z serem
- Stek z karkówki z dodatkiem pieczarek
- Grillowany łosoś na szpinaku z podpiekanymi pomidorkami koktajlowymi
- Miruna na puree z zielonego groszku

Dodatki: – 1,5 p./os./prosimy o wybór 3 propozycji/

- Ziemniaki gotowane
- Ziemniaki opiekane
- Pyzy
- Frytki
- Mini kluseczki

Kompozycje surówek: – 1 p./os./prosimy o wybór 3 propozycji!

- Surówka z buraczków z chrzanem i jabłkiem , z białej kapusty, z marchewki z owocem, pekińska, selerowa z rodzynką, z czerwonej kapusty, itp.

Deser - 1 p/os /prosimy o wybór 1 propozycji!

- Fantazja lodowa /3 kulki lodów/ z owocami i bitą śmietaną
- Mus dakłaz z orzechami, daktylami, kruszona bezą i karmelem
- Mus *mascarpone* z prażonymi wiśniami
- Mus czekoladowy z filetem z pomarańczy
- Krem kawowy latte z kruszoną bezą i czekoladowymi ziarnami kawy
- Panna cotta z sosem malinowym
- Mus z białej czekolady z malinami
- Mus z orzechów makadamii z solą himalajską

Tort – 1 p./os. – smak, kształt, kolorystyka – do ustalenia

- Gruszkowy na ciemnym biszkopcie czekoladowym
- Tort malinowy na bazie bitej śmietany z malinami
- Dakłaz z orzechami, daktylami i figami
- Tort serowy z wiśniami
- Migdałowy z jasnym biszkoptem
- Czekoladowy z musem czekoladowym, ciemnym biszkoptem i wiśniami
- „Biała dama” na spodzie ciasteczkowym, z dodatkiem musu z białej czekolady oraz konfiturą z czarnej porzeczki
- „Rocher” tort al.'a ferrero rocher
- „Royal” tort wypełniony puszystą czekoladą karmelową na prażynkowym spodzie

Napoje

- Woda mineralna z cytryną , sok jabłkowy 100%, sok pomarańczowy 100% - 1000ml/os
- Kawa oraz wybór herbat – bez ograniczeń, dostępne z bufetu przez całą uroczystość

catering@raut.pl
61 8780 758

raut.pl

restauracja@raut.pl
609 499 821

Kicin, ul. Poznańska 89; 8 km od Śródki

