

Raut

POZIOM JAKOŚĆ STYL



OFERTA RAMOWA NA PRZYJĘCIA KOMUNIJNE

Przyjęcia realizujemy w 5ciu klimatyzowanych przestrzeniach na wysokiej jakości porcelanie, przy elegancko przygotowanych stołach (ze świeżym kwiatkiem, serwetkami, itp.), z udekorowanym krzesłem dla dziecka i z udziałem profesjonalnej obsługi 😊 Ponadto do dyspozycji wszystkich Gości pozostawiamy:

- 4 tarasy z meblami ogrodowymi
- klimatyczne ławeczki w otoczeniu zieleni
- kącik zabaw dla dzieci z rowerami, hulajnogami, piłkami, zabawkami, malowankami, itp.
- otoczenie Puszczy Zielonki
- przestronny parking

Przestrzenie do wyboru:

- Sala Przeszklona
- Sala Restauracyjna
- Sala Konferencyjna
- Sala Nova część I
- Sala Nova część II



MENU:

Mini przystawka – 1 p./os.: podana na talerzu dla każdego z Gości – prosimy o wybór 1 propozycji

- Wachlarzyk z piersi kurczaka faszerowany dobrze przyprawionym szpinakiem, grillowany w sezamie
- Sałatka z kolorowych warzyw z trzema serami i malinowym vinegrettem
- Carpaccio z polędwiczek podawane na rukoli, z dodatkiem cebulowego chutneya z gorzkich pomarańczy
- Carpaccio z buraków z miodem i octem winnym, z dodatkiem sera koziego
- Paluszki z kurczaka opiekane w czarnym i białym sezamie, podane na kolorowych sałatach z dipem diabelskim
- Płatki schabowe marynowane w brązowym cukrze i soli morskiej z dodatkiem musu chrzanowego
- Tradycyjny pasztet z kilku rodzajów wysokogatunkowych mięs, pieczony w cieście francuskim z dodatkiem wybornego chutneya żurawinowego
- Tortilla z kąskami grillowanego kurczaka, warzywami i musem śmietankowym
- Tradycyjne caprese ze świeżej mozzarelli z bazylią i oliwą z oliwek
- *Mini bułeczka*
- *Masło*



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

- Krem pomidorowy z dodatkiem śmietanki bazyliowej
- Tradycyjny rosół z mięsem, makaronem, marchewką
- Zupa krem z zielonego groszku
- Krem drobiowy z kąskami kurczaka i grzybami leśnymi
- Krem szparagowy (sezonowo)
- Krem z buraków z fetą
- Krem z pomidorów i pieczonej papryki
- Zupa krem imbirowy z salsą mango
- Krem brokułowy z prażonymi ziarnami słonecznika



Danie drugie – 2 p./os.: podawane na platerach „w stół” – prosimy o wybór 3 propozycji

- „Medalion Królewski” faszerowany pieczarkami i serem, opiekany w ziarnach sezamu
- Klasyczny, tradycyjny kotlet schabowy
- Malutkie, tradycyjne zraziki z wieprzowiny w ciemnym sosie
- Polędwiczki wieprzowe owijane w paseczku bekonu grillowanego, w sosie kurkowym
- Pierś kurczaka faszerowana pomidorami suszonymi w słońcu oraz serem mozzarella, zapiekana w paseczku grillowanego bekonu
- Tradycyjny kotlet de volaille
- „Pęknięte Polędwiczki” z dodatkiem kurek smażonych na maśle, w sosie kurkowym
- „Schabowe Jukki” z bekonową kapustą, w ciemnym sosie
- „Kieszonki schabowe” z pieczarkami i duszoną cebulką

- Brizolek z polędwiczek z kolorowymi paprykami
- Ryba morska w cieście na pure z zielonego groszku
- Pstrąg Królewski w sosie maślano – koperkowym
- Wegetariańskie papryki zapiekane z pomarańczowym kuskusem
- Wegetariańskie gołąbki z kaszą i grzybami
- Panierowane fileciki z kurczaka

Dodatki: w zależności od dania głównego

- Kluseczki półfrancuskie
- Ziemniaczki opiekane w ziołach
- Talarki ziemniaczane z omastą cebulowo – paprykową
- Ziemniaki gotowane ze świeżym koprem
- Pyzy
- Frytki

Surówki

- Z marchwi z owocami
- Z białej kapusty z koperkiem
- Buraczki z chrzanem

Deser – 1 p./os.: podawany na talerzach lub w pucharkach– prosimy o wybór 1 propozycji

- Atrakcja lodowa z owocami i bitą śmietanką
- Mus z białej czekolady z malinami
- Mus makadamia ze słonym karmelem
- Krem *mascarpone* z wiśniami prażonymi
- Kruszona kawowa beza
- Krem czekoladowy z belgijskiej czekolady z filetem pomarańczy i kroplą likieru Cointreau
- Krem dakłaz z orzechami, karmelem, daktylami, bezą
- Mus tiramisu z Amaretto



Tort – 1 p./os.

Smak, kolor, wygląd, dekoracja, race – do ustalenia

Polecamy:

- gruszkowy na ciemnym biszkopcie czekoladowym
- na kruchym spodzie z białą czekoladą i czarna porzeczką
- czekoladowy z nutą alkoholu i konfiturą z porzeczki
- tort malinowy na bazie bitej śmietany z malinami
- dakłas z orzechami, daktylami i figami
- tort serowy z wiśniami
- migdałowy z jasnym biszkoptem
- pomarańczowy na ciemnym biszkopcie z pomarańczami i mandarynkami
- puszysta karmelowa czekolada przekładana biszkoptem na prażynkowym spodzie
- czekoladowy z mussem czekoladowym, ciemnym biszkoptem i wiśniami



Słodkie Co Nieco – 1 p./os. prosimy o wybór 2 propozycji

- Sernik z brzoskwiniami
- Sernik domowy waniliowy
- Szarlotka tradycyjna z kruszonką
- Ciasto czekoladowe z chałwą
- Ciasto orzechowe
- Lekkie ciasto z galaretką i owocami
- Ciasto rafaello kokosowe
- Rożki czekoladowe lub orzechowe w białej i ciemnej czekoladzie
- Ciastko migdałowe
- Tradycyjna WZtka



Ewentualna kolacja

do ustalenia indywidualnie, wedle życzeń Klienta 😊

Soki oraz woda mineralna – dostępne przez cały czas uroczystości w ilości 1000 ml/os.- woda z cytryną, sok pomarańczowy i sok jabłkowy

Kawa oraz herbata z bufetu – dostępne przez cały czas uroczystości, bez ograniczeń

Alkohole i napoje do nich: do ustalenia

Kolorystyka stołu: do ustalenia

Dekoracja stołu: obrus, serwetka, pojedynczy kwiatek, dodatkowe elementy dekoracyjne (kamyczki, kryształki, itp.)

Kalkulacja cenowa:

- organizacja przyjęcia w powyższej wersji – 215 pln./os.
- kolacja – do ustalenia
- alkohole – do ustalenia

catering@raut.pl
61 8780 758

raut.pl

restauracja@raut.pl
609 499 821

Kicin, ul. Poznańska 89; 8 km od Śródki

