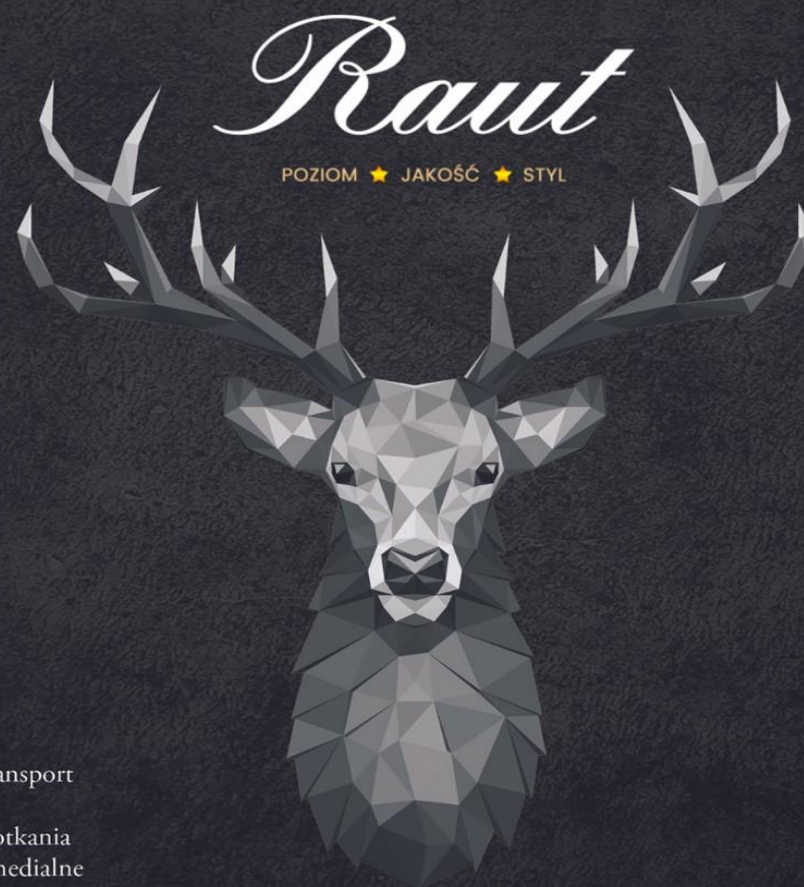




REZYDENCJA

- 6 klimatycznych pokoi
- położona w sercu Puszczy Zielonki
- dwie sale, dwa tarasy, ogród
- przestronny parking
- profesjonalna obsługa

EVENTY

- eventy organizowane z pasją i zaangażowaniem
- agencyjna organizacja całości przedsięwzięcia
- imprezy nawet na 6500 osób
- sprzęt cateringowy, meble bankietowe, nagłośnienie, oświetlenie, sceny, obsługa, transport
- niesamowicie pyszny catering
- ekskluzywne rauty, wykwintne bankiety, spotkania biznesowe, festyny, pikniki, biesiady, duże medialne przedsięwzięcia, imprezy motoryzacyjne itp.

RESTAURACJA

- wesela do około 100 osób
- komunie, chrzciny, jubileusze
- oryginalne, bogate menu
- artystyczna forma podania
- otwarte tylko sobota i niedziela (dla Gości indywidualnych)

CATERNG

- tylko jakościowe produkty - nie gotujemy z proszku!
- dania ciepłe, zimne, desery, itd.
- lunche biznesowe z dostawą i obsługą
- catering firmowy
- ekskluzywne przekąski „finger food”
- pokazy „live cooking”
- wigilie firmowe, catering wielkanocny
- również zamówienia indywidualne
- niespotykany w branży profesjonalizm

PUSZCZA ZIELONKA

catering@raut.pl | 61 8127 431

Kicin, ul Poznańska 89, 8 km od Śródki

restauracja@raut.pl | 609 499 821

OFERTA RAMOWA NA PRZYJĘCIA POGRZEBOWE

WERSJA EKONOMICZNA – 85 pln./os.

(przyjmujemy czas trwania do 2 godzin)

Zupa – 1 p./os.

- Tradycyjny rosół z makaronem, marchewką oraz mięsem

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

- Klasyczny kotlet schabowy + ziemniaki gotowane + surówka z buraczków
- Kotlet de vollaille + frytki + surówka Coseław
- Schab soute przewijany szynką + ziemniaki opiekane + surówka z czerwonej kapusty
- Ryba morska w cieście + ziemniaki opiekane + surówka z kiszonej kapusty
- Stek z karkówki z pieczarkami + ziemniaki opiekane + surówka z czerwonej kapusty



Słodkie co nieco – 1 p./os. – prosimy o wybór 2 propozycji dla wszystkich Gości

- Sernik domowy
- Szarlotka z kruszonką
- Ciasto z galaretką
- Brownie czekoladowe

Napoje

- Woda mineralna z cytryną , sok jabłkowy 100%, sok pomarańczowy 100% - 350ml/os



WERSJA STANDARD – 105 pln./os.

(przyjmujemy czas trwania do 3 godzin)

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 z białych warzyw
- Krem brokułowy z prażonymi ziarnami słonecznika
- Krem z cukinii z białą czekoladą



Danie drugie – 1,5 p./os.: podawane na platerach „w stół” – prosimy o wybór 3 propozycji

- Klasyczny kotlet schabowy
- Kotlet de vollaille
- Oryginalny „szpinakolaj” soute
- „Szawajcar” z serem żółtym i szynką
- Zrazy z wieprzowiny z tradycyjnym nadzieniem
- Stek z karkówki z pieczarkami
- Brizolek z polędwiczki z pieczarkami, zapiekany z serem
- Śląskie karminadle
- Filet z kurczaka w panierce z płatków kukurydżianych
- Ryba morska w cieście z dodatkiem sosu porowego



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

- Ziemniaki gotowane
- Ziemniaki opiekane
- Pyzy
- Frytki

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

- Surówka z buraczków z chrzanem i jabłkiem
- Z białej kapusty
- Z marchewki z owocem
- Z kapusty pekińskiej
- Selerowa z rodzynką
- Z czerwonej kapusty

Słodkie co nieco - 1 p./os.: – prosimy o wybór 2 propozycji

- Sernik domowy
- Szarlotka z kruszonką
- Brownie czekoladowe
- Ciasto z galaretką i owocami
- Klasyczna WZ-tka

Napoje

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



Raut