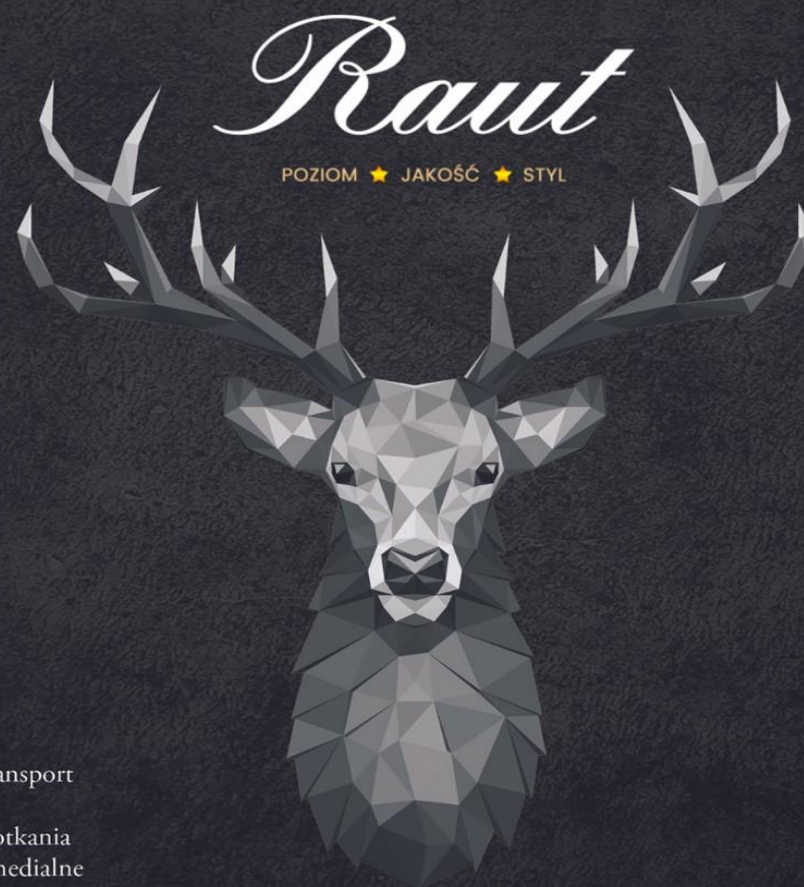




REZYDENCJA

- 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 RODZINNE

WERSJA EKONOMICZNA – 105 pln./os.

(przyjmujemy czas trwania do 3 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

- 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 wieprzowiny z tradycyjnym nadzieniem + pyzy + modra kapusta na ciepło
- Medalioniki z polędwiczek w pasieczku bekonu + kluseczki półfrnacuskie + modra kapusta na ciepło
- Brizolek z polędwiczki z pieczarkami, zapiekany z serem + ziemniaki opiekane + surówka
- Schab soute przewijany szynką + ziemniaki opiekane + surówka
- Pstrąg w sosie winno-maślanym + ryż basmatti z zielonymi warzywami + mix kolorowych sałat
- Ryba morska w cieście na puree z zielonego groszku + ziemniaki opiekane + surówka
- Stek z karkówki z pieczarkami + ziemniaki opiekane + surówka z czerwonej kapusty



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

- Gruszkowy na ciemnym biszkopcie czekoladowym
- Tort malinowy na bazie bitej śmietany z malinami
- Migdałowy z jasnym biszkopciem
- Tort z galaretką z puszystą śmietaną z truskawkami, obłany pyszną galaretką na jasnym biszkopcie
- Czekoladowy z musem czekoladowym, ciemnym biszkopciem i wiśniami
- Tort cappuccino z puszystą kawową śmietaną połączony z konfiturą z czarnej porzeczki

Napoje

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



WERSJA STANDARD – 195 pln./os.

(przyjmujemy czas trwania do 4 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 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 oliwą truflową
- Krem brokułowy z gorgonzolą
- Krem z cukinii z białą czekoladą
- Krem szparagowy /sezonowo/
- Chłodnik litewski na botwince / sezonowo/



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

- Kurczak hasselback nadziewany bekonowym szpinakiem
- Medalion królewski nadziewany pieczarkami i papryką, opiekany w ziarnach sezamu
- Klasyczny kotlet schabowy
- Kotlet de vollaille
- Oryginalny „szpinakolaj” soute
- „Szawajcar” z serem żółtym i szynką

- Śródziemnomorska pierś z kurczaka z suszonymi pomidorami i mozzarellą w pasieczku bekonu
- Zrazy z wieprzowiny z tradycyjnym nadzieniem
- Polędwiczki wieprzowe owijane w pasieczku bekonu grillowanego, w sosie kurkowym
- „Pęknięta polędwiczka” z dodatkiem kurek smażonych na maśle, zapiekana z serem
- Brizolek z polędwiczki z pieczarkami, zapiekany z serem
- Pstrąg w sosie maślano-koperkowym
- Ryba morska w cieście z dodatkiem sosu porowego
- Wegetariańskie papryki zapiekane z komosą ryżową z warzywami
- Wegetariańskie gołąbki z kaszą i grzybami

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
- Z kapusty pekińskiej
- Selerowa z rodzynką
- Z czerwonej kapusty



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 beza i karmelem
- Mus z gorzkiej czekolady z dodatkiem jeżyn
- Mus mascarpone z prażonymi wiśniami
- Mus czekoladowy z filetem z pomarańczy
- „Leśny Mech” mus mascarpone z kruszonym ciastem szpinakowym i pestkami granatu
- Truskawkowe Oreo
- Panna cotta z sosem malinowym
- Mus z białej czekolady z malinami
- Mus makadamia ze słonym karmelem



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

- Gruszkowy na ciemnym biszkopcie czekoladowym
- Tort malinowy na bazie bitej śmietany z malinami
- Czekoladowy z musem czekoladowym, ciemnym biszkopciem 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
- Pomarańczowy na ciemnym biszkopcie z pomarańczami i mandarynkami



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**

WERSJA PREMIUM – 220 pln./os.

(przyjmujemy czas trwania do 5 godzin)

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 serach, 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 mięs, w cieście francuskim z dodatkiem dipu żurawinowego
- Tortilla z kąskami grillowanego kurczaka, warzywami i musem śmietankowym
- Tradycyjne caprese ze świeżej mozzarelli z bazylią i oliwą z oliwek
- Cukinia z Modeny z musem śmietankowym
- Tatar z łososia wędzonego z kaparami na tagliatelli z zielonego ogórka
- *Mini bułeczka + masło*



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 oliwą truflową
- Krem szparagowy /sezonowo/
- Chłodnik litewski na botwince / sezonowo/

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

- Kurczak hasselback nadziewany bekonowym szpinakiem
- Medalion królewski nadziewany pieczarkami i papryką, opiekany w ziarnach sezamu
- Klasyczny kotlet schabowy
- Kotlet de vollaille
- Oryginalny „szpinakolaj” soute
- „Szawajcar” z serem żółtym i szynką
- Zrazy z wieprzowiny z tradycyjnym nadzieniem
- Śródziemnomorska pierś z kurczaka z suszonymi pomidorami i mozzarellą w paseczku bekonu
- Polędwiczki wieprzowe owijane w paseczku bekonu grillowanego, w sosie kurkowym
- Brizolek z polędwiczki z pieczarkami, zapiekany z serem



- ¼ Kaczki po wielkopolsku marynowanej w jabłkach
- Pstrąg w sosie maślano-koperkowym
- „Pęknięta polędwiczka” z dodatkiem kurek smażonych na maśle, zapiekana z serem
- Ryba morska w cieście z dodatkiem sosu porowego
- Łosoś grillowany na maślanych warzywach jullienne
- Wegetariańskie papryki zapiekane z komosą ryżową z warzywami
- Wegetariańskie gołąbki z kaszą i grzybami

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

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

Kompozycje surówek: – 1p./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



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
- „Leśny Mech” mus *mascarpone* z kruszonym ciastem szpinakowym i pestkami granatu
- Truskawkowe Oreo
- Panna cotta z sosem malinowym
- Mus z białej czekolady z malinami
- Mus makadamia ze słonym karmelem

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
- Czekoladowy z musem czekoladowym, ciemnym biszkopciem 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
- 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 Śródk

