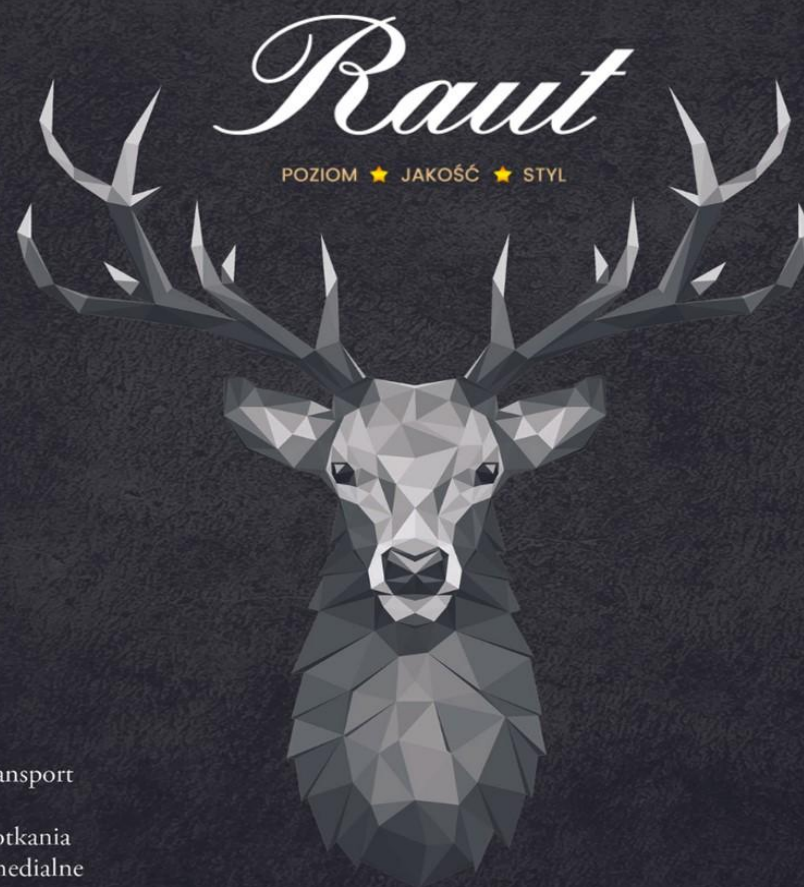




REZYDENCJA

- 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 PRZYJĘCIE WESELNE

WERSJA PREMIUM – pełna, bogata, „bez haczyków”- 380 pln./os.

(przyjmujemy czas trwania do 10 godzin)

Aperitif na powitanie Młodej Pary

- kieliszek wina musującego dla każdego z Gości
- powitanie chlebem i solą

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
- „Burata slajas” carpaccio z buraka, pomarańczy i grejpfruta z włoską burattą
- Tradycyjne capresse 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 brokułowy z gorgonzolą
- Krem z kalafiora z wędzonym łososiem
- Krem szparagowy /sezonowo/
- Chłodnik litewski na botwinie / sezonowo/

Danie drugie – 3 p./os.: podawane na platerach „w stół” – prosimy o wybór 3-4 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 wołowiny z tradycyjnym nadzieniem
- Śródziemnomorska pierś z kurczaka z suszonymi pomidorami i mozzarellą w pasieczku bekonu
- Polędwiczki wieprzowe owijane w pasieczku bekonu grillowanego, w sosie kurkowym
- ¼ Kaczki po wielkopolsku marynowanej w jabłkach



- „Pęknięta polędwiczka” z dodatkiem kurek smażonych na maśle, zapiekana z serem
- Pstrąg w sosie maślano-koperkowym
- Ryba morska w cieście z dodatkiem sosu porowego
- Łosoś grillowany na maślanych warzywach jullienne
- Dorsz z dodatkiem sosu na bazie mleczka kokosowego i trawy cytrynowej
- Wegetariańskie papryki zapiekane z komosą ryżową z warzywami
- Wegetariańskie gołąbki z kaszą i grzybami

Dodatki – 2 p./os. prosimy o wybór 3 propozycji

- Ziemniaki gotowane
- Ziemniaki opiekane
- Pyzy
- Frytki
- Mini kluseczki poznańskie
- Kluseczki półfrancuskie

Kompozycje surówek: – 1 p./os. prosimy o wybór 2 propozycji

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



A także - 1 p/os. prosimy o wybór 1 propozycji

- Warzywne Rozmaitości – kompozycja warzyw na ciepło - brokuły, mini marchewki, kalafior, fasolki szparagowe
- Modra kapusta z nutą miodu – na ciepło
- Buraczki po kardynalsku ze śmietaną – na ciepło

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

Słodkie Co Nieco – 1 p./os. prosimy o wybór 3 propozycji

- Na przykład: sernik z brzoskwiniami, sernik tradycyjny, szarlotka, ciastko czekoladowe, rożki czekoladowe, ciasto z galaretką, babeczka z owocami i bitą śmietanką, ciasto orzechowe, ciasto chałwowe, ciasto migdałowe, ciasto WZ , i wiele wiele innych 😊



Tort Weselny

- Przygotowany zgodnie ze wskazówkami Pary Młodej; smak i kolorystyka do ustalenia

Mini finger food – 2 p./os. – prosimy o wybór maksymalnie 8 propozycji

- Carpaccio z polędwiczek z dodatkiem chutena cebulowo-pomarańczowego
- Paluszki z kurczaka w serach z dodatkiem dipu diabelskiego
- Mini tatar wołowy z dodatkiem cebulki oraz ogórka
- Mini tortille z kąskami kurczaka oraz kolorowymi paprykami
- Pasztety naszej produkcji w cieście francuskim z dipem żurawinowym
- Mini burgerki z pastrami i piklowanymi ogórkami
- Płatki schabowe z musem chrzanowym
- Emapanadas z ciasta francuskiego z meksykańskim farszem
- Kuleczki serowe w bekonowej panierce
- Mini galarcik z kurczaka
- Klasyczny pstrąg lub łosoś w galarecie
- Crab cakes – kuleczki z paluszkami krabowymi w panko
- Tartinka z krewetką królewską i salsą mango
- Tartinka z łososiem wędzonym z musem cytrynowym
- Słupki warzywne z humusem paprykowym
- Szaszłycki z wędzonym tofu i żółtą rzepą
- Ruloniki z cukinii z włoską pasta
- Tatar z suszonych pomidorów z czarnymi oliwkami i orzeszkami
- Trójkącik z ciasta francuskiego ze szpinakiem i fetą



Salatki – 1 p./os. - prosimy o wybór maksymalnie 3 propozycji

- Śródziemnomorska z serem feta oraz sosem vinegret
- A'la gyros z pieczonym schabem
- Z kaskami kurczaka na kolorowych sałatach
- Kalafiorowa z żółtym serem oraz kukurydzą
- Brokułowa z jajkiem i rzodkiewką
- Kisir turecki z kaszą bulgur z kolorowymi paprykami
- Austriacka z pieczoną szynką i serem Gouda
- Makaronowa z zieloną papryką i chipsami bekonowymi
- Z makaronu ryżowego z tuńczykiem i ogórkiem
- Z serem pleśniowym na rukolii z orzechami włoskimi i miodowym vinegretem

Zupa nocna – 1 p./os.:

- Tradycyjny barszcz czerwony na głębokim wywarze pachnący majerankiem

Śniadanie nocne – 1 p./os.:

- Wegetariańskie pierogi z kapustą i grzybami lub ruskie
- Afrykańska ciecierzycza z masłem orzechowym i pomidorami
- Ragout drobiowe a la RAUT w sosie śmietanowo - pomidorowym
- Golonka po bawarsku w piwie
- Bigos po staropolsku z mięsem i kiełbasą
- Wegetariańskie gołąbki z kaszą pęczak oraz grzybami, w sosie grzybowym
- Wegetariańskie leczo warzywne na ostro
- Wegetariański bigos ze śliwkami suszonymi
- Meat balls w sosie pomidorowym



Napoje - Woda mineralna z cytrusami, soki owocowe – dostępne przez cały czas uroczystości - **1000 ml/os.**

Kawa oraz herbata – dostępne przez cały czas uroczystości - **bez ograniczeń**

OPCJONALNIE - „Atrakcje Wieczne” – zamówienia dodatkowe

- Dzik pieczony w całości, serwowany przez Szefa Kuchni z kolorowymi dipami
- Łosoś w całości serwowany z pieca i „rozbierany” przy Gościach
- Rostbef pieczony na różowo z trzema dipami
- Szyńka pieczona w całości z dodatkiem sosu żurawinowego
- Pokaz live cooking – kuchnie Świata do wyboru 😊
- Stół wiejski z wędlinami i serami
- Piramida z truskawek w białej i ciemnej czekoladzie
- Fontanna czekoladowa (dla 70-100 osób)

INNE WERSJE MENU SĄ RÓWNIEŻ MOŻLIWE DO ZREALIZOWANIA, ZAPRASZAMY DO OSOBISTYCH USTALEŃ 😊



Informacje dodatkowe:

Oferta obejmuje przyjęcia trwające do 10 godzin

Zadatek na rezerwację przyjęcia – **1 000 pln.**

Dzieci do 0-2-letnich lat – **gratis! (jedzą z porcji rodziców)**

Dzieci od 3 -5 lat - **50% ceny**

Dzieci powyżej 5lat – **100% ceny**

Osoby towarzyszące – DJ, fotograf, kamerzysta, orkiestra, itp. - **190 pln/os.**

Pokrowiec na krzesło – **16 pln /szt.**

Usługi dekoratorskie i florystyczne – **cena do ustalenia**

Organizacja ślubu cywilnego – **do ustalenia**

Tzw. „korkowe” przy alkoholach od Zleceniodawcy- **18 pln/but. do poj. 0,7l**

Zgoda na konfetti w Sali – **500 pln**

Zgoda na konfetti na zewnątrz – **800 pln**

Sprzątanie ponadstandardowe – **od 550 pln**

Przedłużenie uroczystości- **600 pln/godz.**

Parking – **gratis!**

Atrakcje dodatkowe :

Stół wiejski z wędlinami i serami – **45 pln/os.**

Dzik pieczony - **cena do ustalenia**

Szynka w całości z dipami, kapustą zasmażaną i pieczywem - **750 pln/szt.– ok. 10kg**

Łosoś w całości z pieca – **650 pln/szt.**

Pokaz live cooking – **cena do ustalenia**

Rostbef wołowy z dipami – **45 pln/os.**

Fontanna czekoladowa (dla 70-100 osób) – **cena do ustalenia**

Piramida z truskawkami w czekoladzie 2kg – **cena do ustalenia**

Pokoje dla Gości:

Posiadamy 5 pokoi dwuosobowych oraz apartament dwupokojowy 😊

Apartament dla Młodej Pary / **powyżej 50 Gości, w każdej wersji menu /- gratis!**

Apartament dla Młodej Pary - / **poniżej 50 Gości /- 450 pln**

Pokoje dla Gości - **330 pln/pokój dwuosobowy ze śniadaniem**

Dostawka - **90 pln ze śniadaniem**

Doba hotelowa - **14.00 - 12.00**

W każdej wersji przyjęcia zapewniamy:

Kolorystyka stołu - błękitna, ecri, czerwona, zielone jabłuszko, bordo, złota, fioletowa, biała, srebrna, czarna + biała itp.

dysponujemy białymi i czarnymi obrusami

dysponujemy okrągłymi oraz prostokątnymi stołami.

Podstawowa dekoracja stołu: pojedynczy kwiat, serwetka w kolorze przewodnim

Tablica na rozkład stołów

Możliwość organizacji ślubu cywilnego na zewnątrz lub na Sali

Świadczymy również kompleksowe usługi dekoratorskie i florystyczne

Współpracujemy z kilkoma Dj'ami, orkiestrami oraz saksofonistami

Zapewniamy o 100 % profesjonalności usługi i wyjątkowo smacznym jedzeniu.



catering@raut.pl
61 8780 758

raut.pl

restauracja@raut.pl
609 499 821

Kicin, ul. Poznańska 89; 8 km od Śródki

