



Ślota

PRZYJĘCIA
RODZINNE

od 1994

Raut

CATERING & EVENTY

Perla

PRZYJĘCIA RODZINNE

Celebrowaj najważniejsze rodzinne chwile w wyjątkowej atmosferze. Organizujemy przyjęcia rodzinne, które na długo pozostają w pamięci – od chrzcin i komunii, przez jubileusze i urodziny, aż po spotkania w gronie najbliższych.

Zapewniamy eleganckie wnętrza, wyśmienitą kuchnię oraz profesjonalną obsługę, dbając o każdy detal, abyście mogli w pełni cieszyć się wspólnie spędzonym czasem.

Każde przyjęcie przygotowujemy z indywidualnym podejściem, dopasowując ofertę do Waszych potrzeb i oczekiwań. Powierzcie nam organizację swojego rodzinnego święta i stwórzmy razem niezapomniane wspomnienia.





Oferta

PRZYZYJĘCIA
RODZINNE

W E R S J A E K O N O M I C Z N A

(przyjmujemy czas trwania do 3 godzin)

120 zł / os.

ZUPA - 1 p./os.

- Tradycyjny rosół z makaronem, marchewką oraz mięsem

DRUGIE DANIE – 1 p./os.

prosimy o wybór 1 propozycji

- 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 bekonem + 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



W E R S J A E K O N O M I C Z N A

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



Oferta

PRZYZYCIA
RODZINNE

W E R S J A S T A N D A R D O W A

(przyjmujemy czas trwania do 4 godzin)

200 zł / 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 kaskami kurczaka i grzybami z polskich lasów
- Chowder kukurydziany z suszonymi pomidorami i świeżym szczypiorem
- Krem z buraka z oliwą z gorgonzoli
- 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/



W E R S J A S T A N D A R D

DRUGIE DANIE – 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
- Kotlet de vollaille
- Oryginalny „szpinakolaj”
- „Szawajcar” z serem żółtym i szynką
- Śródziemnomorska pierś z kurczaka z suszonymi pomidorami i mozzarellą w paseczku bekonu
- Zrazy z wieprzowiny z tradycyjnym nadzieniem
- Udko z kurczaka w sosie słodko pikantnym
- „Pęknięta polędwiczka” z dodatkiem kurek smażonych na maśle, zapiekana z serem
- Brizolek z polędwiczki wieprzowej z pieczarkami i kolorowymi paprykami, zapiekany z serem
- Drobiowy „Przysmak Zygryda” faszerowany pieczarkami w paseczku bekonu w sosie serowym
- Pstrąg w sosie maślano-koperkowym
- Ryba morska w cieście z dodatkiem sosu porowego
- Wegetariański makaron ze szpinakiem i suszonymi pomidorami w sosie
- Wegetariańskie papryki zapiekane z komosą ryżową z warzywami
- Wegetariańskie gołąbki z kaszą i grzybam

DODATKI – 1,5 p./os.

prosimy o wybór 3 propozycji

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



Glenta

PRZYZĘCIA RODZINNE

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
- Lotus – kajmak, banany, mus mascarpone ciasteczko korzenne Lotus
- „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

W E R S J A S T A N D A R D

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% - **500 ml / os**
- Kawa oraz wybór herbat – bez ograniczeń, dostępne z bufetu przez całą uroczystość



Oferta

PRZYZYJĘCIA
RODZINNE

W E R S J A P R E M I U M

(przyjmujemy czas trwania do 5 godzin)

240 zł / os.

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 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



W E R S J A P R E M I U M

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 kaskami kurczaka i grzybami z polskich lasów
- Chowder kukurydziany z suszonymi pomidorami i świeżym szczypiorem
- Krem z buraka z oliwą z gorgonzoli
- 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/



W E R S J A P R E M I U M

DRUGIE DANIE – 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”
- „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
- Wegetariański makaron ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
- Wegetariańskie papryki zapiekane z komosą ryżową z warzywami
- Wegetariańskie gołąbki z kaszą i grzybami



Glenta

PRZYZĘCIA RODZINNE

DODATKI – 1,5 p./os.

prosimy o wybór 3 propozycji

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

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



W E R S J A P R E M I U M

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 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
- Dakłaz z orzechami, daktylami i figami
- 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% - 500 ml / os
- Kawa oraz wybór herbat – bez ograniczeń, dostępne z bufetu przez całą uroczystość







Kontakt

SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI!



catering@raut.pl
restauracja@raut.pl



61 8780 758
605 443 066



raut.com.pl

od 1994
Raut
CATERING & EVENTY