



Menu przyjęcia okolicznościowe

*istnieje możliwość dostarczenia swojego alkoholu, wówczas pobieramy opłatę korkową w wysokości 10zł od każdej osoby z wyjątkiem dzieci

*istnieje możliwość dostarczenia swojego tortu, wówczas pobieramy opłatę talerzykową w wysokości 5zł od każdej osoby

*zorganizowanie przyjęcia na wyłączność w soboty, jest możliwe przy zamówieniu na kwotę minimum 30 000 tysięcy złotych, która jest równoważnością zamówienia dla 100 osób. Poza sobotami wyłączność jest możliwa przy minimalnym zamówieniu na kwotę 20 000 tysięcy złotych. Wyjątek stanowią miesiące od października do marca, wówczas ceny ustalamy indywidualnie.

*powyżej 100 osób nie pobieramy opłaty korkowej ani opłaty tortowej

CENA: 180 zł/os

Zupa (jedna do wyboru)

II Danie (jedno danie do wyboru)

III Danie (jedno danie do wyboru)

Przystawki zimne (osiem)

Bufet słodko kawowy

*istnieje możliwość domówienia kilku porcji wegetariańskich lub wegańskich w ramach powyższej ceny

Zupy:

Tradycyjny polski rosół z makaronem domowym i marchewką

Flaki wołowe

Zupa z grzybów leśnych z łazankami **(wege)**

Zupa krem z białych warzyw z groszkiem ptysiowym i oliwą z białej trufli **(wege/weagn)**

II Danie:

Polędwiczki wieprzowe na sosie kremowo grzybowym podawane z kluskami śląskimi i bukietem warzyw z masłem

Udo kacze confit z sosem żurawinowym podawane z puree ziemniaczanymi i buraczkami na ciepło

Polędwiczki kurczaka z suszonymi pomidorami i szpinakiem podawane z ziemniakami z pieca i fasolką szparagową na maśle

Tradycyjny schabowy podawany z ziemniakami z wody i mizerią

Kotleciki z soczewicy i papryki na musie z suszonych pomidorów podawane z pieczonymi ziemniakami (wege/wegan)

III Danie:

Strogonow

Żur staropolski z jajkiem

Barszcz czerwony podawany w towarzystwie krokietów z mięsem

Karkówka duszona w sosie myśliwskim podawana z kopytkami i buraczkami na ciepło

Udo z kurczaka owinięte wędzonym boczkiem z sosem śliwkowym podawane z kluskami śląskimi i bukietem surówek

Żebro wieprzowe w sosie bbq podawane z pieczonymi ziemniakami i kapustą zasmażaną

Stek z łososia na sosie koperkowym podawany z puree ziemniaczanym i gotowanymi warzywami z masłem (wege)

Risotto ze szparagami, cukinią i grzybami (wege/wagn)

Przystawki zimne

Półmisek mięs pieczonych/wędlin

Pasztet z żurawiną

Nugetsy z kurczaka

Ryba po grecku

Mini schabik po warszawsku

Warzywa na styl hiszpański z Pesto (wege)

Melon w szynce parmeńskiej

Śliwka suszona w bekonie

Za dodatkową dopłatą

Tatar wołowy z dodatkami 100g/20zł

Bufet słodko kawowy

Kawa rozpuszczalna /parzona

Herbata mix smaków

Woda z cytryną i miętą w karafkach

Ciasta sernik, szarlotka, brownie

Dodatkowo płatne napoje:

Napoje gazowane (cola, fanta, sprite, tonic) – podawane w szklanych butelkach, soki jabłko i pomarańcz w karafkach – 30zł/os

Napoje gazowane (cola, fanta, sprite, tonic) – podawane w plastikowych butelkach, soki jabłko i pomarańcz w karafkach – 20zł/os

ZA DODATKOWĄ OPŁATĄ:

Owoce filetowe sezonowe 120zł półmisek

Deser 15zł (pucharek lodowy)

Tatar wołowy z dodatkami 100g/20zł



Stodoła Rasztów

ul. Norwida 6, 05-250 Rasztów

www.stodolarasztow.pl

tel. 665 884 016

e-mail: kontakt@stodolarasztow.pl

