



## *Oferta okolicznościowa*

### *Lokal na wyspie*

Szanowni Państwo, dziękujemy za zainteresowanie ofertą organizacji imprezy okolicznościowej.

Przedstawiona poniżej cena zawiera menu, rezerwację lokalu, obsługę kelnerską oraz zieloną strefę zewnętrzną- kamienne ognisko, strefy z meblami ogrodowymi na obu pomostach.

Lokal na wyspie wyposażony jest w nagłośnienie, wi-fi, klimatyzację, szatnię oraz łazienki.

Zapraszamy do skorzystania z naszych usług.

05-205 Rasztów 50 a,

Kontakt:

tel. 516504016

[rezerwacje@mainevent.pl](mailto:rezerwacje@mainevent.pl)

# Menu

200 zł/osoba\* /6 godzin rezerwacji

\*dzieci do 12 r ż -50% ceny

minimalne zamówienie 30 osób dorosłych

## **Grill bufet lub jedno danie w serwisie**

Mix mięs grillowych (kiełbasa, karkówka, kaszanka z cebulką w folii, kurczak)

Szaszłyk warzywny,

Ziemniaki pieczone,

Dwie surówki/ sałatki z sezonowych warzyw

Smalec swojski, ogórki kwaszone, pieczywo bankietowe, ketchup, musztarda

## **Zupa** (jedna do wyboru)

1. Rosół na gęsinie z makaronem domowym i marchewką

2. Żur staropolski na wędzonce

3. Barszcz czerwony z uszkami lub pasztecikiem

5. Krem z białych warzyw z groszkiem ptysiowym i oliwą z białej trufli (wege)

6. Krem z pomidorów ze świeżą bazylią (wege)

## **Danie II** (jedno do wyboru)

1. Pierś z kurczaka supreme na sosie z suszonych pomidorów, ziemniaki opiekane i bukietem sałat z dressingiem koperkowym

2. Tradycyjny kotlet schabowy podawany z ziemniakami z wody i zasmażaną kapustą

3. Kotlet kijowski/ Devolay z puree ziemniaczanym i duszoną marchewką z groszkiem

4. Klopsiki z soczewicy podawane z puree ziemniaczanym i marchewką z groszkiem (wege)

5. Karkówka w sosie myśliwskim podawana z kluskami śląskimi i buraczkami na ciepło

6. Udo faszerowane w boczku, ziemniaki gotowane i bukiet sałat

## **Przystawki\*** (sześć do wyboru)

*Przystawki wydawane są w formule bufetu, przystawki w stole + 15 zł/osoba/ pozycja*

1. Mini schabik po warszawsku

2. Tortilla z kurczakiem

3. Tortilla z wędzonym łososiem

4. Rolada z łososią w cieście szpinakowym

5. Pikantne skrzydełka drobiowe z dipami

6. Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem

7. Sałatka z brokułów z wędzonym boczkiem i vinegrette z rodzynkami

8. Sałatka warzywna z makaronem noodle (wege)

### **Słodki bufet**

Cztery rodzaje ciast, mix ciastek deserowych

### **Dodatki**

Serwis kawowy – trzy rodzaje kaw, kilka rodzajów herbat, cukier biały, cytryna filetowana, mleko roślinne, mleko krowie, mleko bez laktozy

Napoje gazowane, napoje niegazowane (woda z cytryną w dzbankach, Coca-cola, Fanta, Sprite, sok jabłkowy, sok pomarańczowy - bez limitu)

## *Dodatki do menu*

*Opcjonalnie mogą Państwo rozszerzyć menu o wybrane dodatki*

### **Dodatki do grilla (15 zł/ osoba)**

1. Szaszłyki warzywne z grilla
2. Pałki drobiowe w marynacie imbirowej z chilli
3. skrzydełka w marynacie jogurtowej z ziołami
4. Boczek
5. Żeberka w miodzie i tymianku

### **Danie III (30 zł/osoba)**

1. Strogonow
2. Flaki wołowe
3. Bogracz
4. Risotto grzybowe (wege/ wegan)
5. Zupa z grzybów leśnych z łazankami (wege)

### **Deski**

Deska pierogów (mix 3 rodzajów) 150 zł

Deska biesiadna (kabanosy, winogrona, sery pleśniowe, orzechy włoskie) 150 zł