
Dopasowujemy ofertę w taki sposób, by czas spędzony w naszej restauracji był niezapomnianym, wspaniałym przeżyciem, które zostanie piękną pamiątką. Nasz doświadczony zespół płynnie przeprowadzi Państwa przez wszystkie etapy organizacyjnie dbając o spójność menu i organizację bankietu w restauracji.

Menu, które proponujemy dobieramy do indywidualnych życzeń i preferencji. Jesteście Państwo otoczeni opieką Managera Sali, który bezpośrednio odpowiada za koordynację całego przyjęcia.



DEKORACJA KWIATOWA W PREZENCIE!
NIEOGRANICZONE NAPOJE CIEPŁE I ZIMNE
DRUK MENU
DZIECI DO LAT 3 - GRATIS
DZIECI OD 3 DO 10 LAT - 50%



ZUPA / DANIE GŁÓWNE (1p/1os.) / DESER (1p/1os.) (serwowane 1p/1os.)	110 zł / os.
ZUPA / DANIE GŁÓWNE / DESER	155 zł / os.
ZUPA / DANIE GŁÓWNE / DESER / ZIMNY BUFET + SAŁATKI	180 zł / os.
ZUPA / DANIE GŁÓWNE / DESER / ZIMNY BUFET + SAŁATKI + KOLACJA NA CIEPŁO	205 zł / os.
PRZYSTAWKA / ZUPA / DANIE GŁÓWNE / DESER / ZIMNY BUFET + SAŁATKI / CIEPŁA KOLACA	215 zł / os.

PRZYSTAWKI

(1 pozycja do wyboru)

- Carpaccio z buraka z kozim serem i oliwą truflową 
- Bruschetta z pomidorami i bazylią 
- Mini tarta z ciasta kruchego z polędwiczką sous vide i żurawiną






ZUPY

(1 pozycja do wyboru)

- Rosół z makaronem
- Krem pomidorowy z oliwą ziołową
- Krem z białych warzyw
- Krem z pieczonego buraka z wędzonym twarogiem
- Krem z pomidorów i pieczonej papryki
- Krem grzybowy (sezonowo)
- Chłodnik z botwinki i ogórka (sezonowo)
- Krem szparagowy (sezonowo)

DANIA GŁÓWNE

(2 porcje na osobę, 3 pozycje do wyboru, serwis na półmiskach)

- Roladka drobiowa w panierce panko nadziewana hallumi, żurawiną i boczkiem
 - Schab panierowany w panko z pieczarką
 - Pieczeń z karkówki z sosem pieczeniowym
 - Zraz wieprzowy w sosie pieczeniowym
 - Grillowany schab z sosem grzybowym
 - Żeberko wieprzowe duszone po poznańsku
- Schab saute z serem i szynką crudo duszony w białym winie z szalwią
- Polędwiczka wieprzowa duszona z porem i wędzonym boczkiem
- Polędwiczka wieprzowa sous-vide w sosie kurkowym
- Polik wieprzowy pieczony z warzywami
- Kotlet de volaille
- Filet panierowany w migdałach w sosie z owoców leśnych
- Eskalopki drobiowe w cieście serowym
- Roladka drobiowa saute z mozzarellą bufala, suszonym pomidorem i zielonym pesto sosem bazyliowym
- Roladka drobiowa z delikatnym serkiem
- Roladka drobiowa z brokułami
- Ryba maślana z kaparami
- Miruna pieczona
- Camembert z żurawiną i prażonymi pestkami dyni 
- Stek z pieczonego kalafiora 
- Kotlet z cieciorki i buraka pieczonego 
- Szaszłyk z tofu z warzywami 
- Kotleciki sojowe 

DODATKI SKROBIOWE

(3 pozycje do wyboru)

- Ziemniaki gotowane
- Ryż
- Frytki
- Kopytka
- Pyzy

DODATKI WARZYWNE

(3 pozycje do wyboru)

- Surówka z białej kapusty
- Surówka z marchwi
- Surówka z selera z migdałami
- Surówka z kapusty pekińskiej
- Surówka z kapusty kiszonej
- Szatkowany burak na ciepło
- Marchewka glazurowana
- Jarzyny gotowane

DESER

(1 pozycja do wyboru)

Selekcja lodów z owocami i bitą śmietaną

Szarlotka z lodami i bitą śmietaną

lub

Ciasto domowe

(3 rodzaje - mix, 1,5 kostki na osobę)



ZIMNY BUFET

(2 porcje na osobę, 4 pozycje do wyboru, serwis na półmiskach)

Roladka z szynki ze szparagami

Jajko w szynce na sałatce jarzynowej

Soczysty schab pieczony ze śliwką

Roladka z kurczaka z morelą i żurawiną

Sakiewka ze schabu z masłem chrzanowym

Galantyna z kurczaka

Filet z kurczaka w galarecie

Roladka z indyka ze szpinakiem

Roladka z polędwiczką z suszonymi pomidorami

Indyk w maladze

Roladka z polędwiczką z kurkami


Kawałki kurczaka w sosie słodko-kwaśnym

Mini tortilla (warzywno-mięsna)

**DO ZIMNEGO BUFETU SERWOWANE JEST PIECZYWO,
MASŁO ORAZ SAŁATKI.**

SALATKI

(2 pozycje do wyboru)

Sałatka jarzynowa 

Sałatka cesarska

Sałatka grecka 

Sałatka z kurczakiem na parze i oliwą bazyliową

Sałatka makaronowa z szynką

Sałatka z kurczakiem i makaronem ryżowym

Sałatka Caprese 

Sałatka z burakami i tofu 

Sałatka z tortellini z suszonymi pomidorami i oliwą 

KOLACJA NA CIEPŁO

(1 porcja na osobę, 1 pozycja do wyboru,
serwis na półmiskach)

Strogonow wieprzowy z kluskami półfrancuskimi

Szaszłyk udek kurczaka

Grillowany filet z pesto bazyliowym

Golonka pieczona z warzywami podana
z kiszoną kapustą

ZUPA

(1 pozycja do wyboru)

Barszcz z krokietem

Żurek po staropolsku

Zupa węgierska

NAPOJE

(bez ograniczeń)

Woda z cytryną

Soki owocowe

Kawa i herbata



OPCJA DODATKOWA

DODATKOWA PORCJA MIĘSA

Drób
Wieprzowina
25 zł / porcja

Ryba
Wołowina
28 zł / porcja

TATAR

Wołowy lub z łosoja
30 zł / porcja

DODATKOWA PORCJA ZIMNEGO BUFETU

13 zł / porcja

DODATKOWA PORCJA CIASTA

8 zł / porcja

PIZZA

około 30 cm średnicy

różne rodzaje / mix + sosy
37 zł / szt.

DESKA SERÓW LUB WĘDLIN DLA 3 OS.

75 zł / szt.

ALKOHOL

Istnieje możliwość zakupu napojów i alkoholi w Restauracji Biała Dama.

Wino Biała Dama 0,7 l **60 zł / but.**

Wódka Finlandia 0,7 l **80 zł / but.**

Wódka Finlandia 0,5 l **60 zł / but.**

W przypadku dostarczenia alkoholu we własnym zakresie pobierana jest opłata (korkowe) za każdą pełnoletnią osobę w wysokości **10 zł** lub **15 zł** za każdą otwartą butelkę.

Alkohole muszą posiadać banderole.

TORT

W przypadku dostarczenia tortu lub ciasta we własnym zakresie pobierana jest opłata serwisowa za talerzyk.

5 zł / os.

Współpracujemy z cukiernią Łobza.


Tort z cukierni - 160 zł / kg.

www.lobza.pl

FLORYSTKA

Hanna Dylewska **730-331-19**

KONTAKT

 **+48 880 992 559**

**Plac Niepodległości 20,
Kórnik**

biuro@restauracjabialadama.pl