

Oferta nr. 2 - 189 zł od osoby



Pan/Pani/firma:

Godz:

Data rezerwacji:

Ilość osób:

Telefon:

PRZYSTAWKI: (do ustalenia 5 przystawek)



- Roladki z łososia z kremowym serkiem
- Śledź z cebulą w oleju lnianym
- Śledź z sosem tatarskim
- Roladki ze śledzia z cebulką i skórą pomarańczy
- Kluski z makiem
- Kapusta z grzybami
- Smażony pasztet na razowcu i musem śliwkowym i chrzanem
- Ryba po grecku z warzywami
- Decha mięs pieczonych, pasztetów i wędlin
- Carpaccio z buraka z korzennym octem balsamicznym
- Mini galaretki z kurczaka z groszkiem i marchewką
- Sałatka polska jarzynowa (wegetariańska)
- Sałatka śledziowa z ziemniakiem i ogórkiem kiszonym

ZUPA: (do ustalenia jedna zupa dla wszystkich gości)

- Barszcz czerwony z uszkami
- Krem z leśnych grzybów z grzankami
- Krem z buraka z gruszką i goździkami
- Cebulowa z grzybami i grzankami

DANIE GŁÓWNE (do ustalenia dwa dania, goście w dniu rezerwacji wybierają jedno)

- Roladka z kurczaka faszerowana grzybami w kremowym sosie, opiekane ziemniaki, bukiet sałat
- Udo kaczki w sosie żurawinowym, kopytkami i surówką z buraków z orzechami
- Okoń w sosie porowym, puree ziemniaczane i warzywa gotowane z masłem
- Łazanki smażone z kapustą i grzybami
- Schab w sosie własnym podany z puree ziemniaczanym i surówką z buraków z miodem
- Pieczeń z szynki wieprzowej sos musztardowy dijon, ziemniaki opiekane, fasolka szparagowa
- Polędwiczka wieprzowa w sosie z leśnymi grzybami, puree ziemniaczane i bukiet sałat
- Pierogi z kapustą i grzybami (wegetariańskie)





DESERY NA PATERACH:

- Jabłecznik
- Piernik
- Makowiec

NAPOJE I ALKOHOLE:

1 OPEN BAR 39 ZŁ

soki owocowe, woda gazowana i niegazowana, kawa, herbata

2 OPEN BAR 100 ZŁ ZA OSOBE (LIMIT CZASOWY 4H, KAŻDA KOLEJNA GODZINA 40 ZŁ)

soki owocowe, woda, kawa, herbata, pepsi,
wino Genoa białe i czerwone, piwo z beczki

3 OPEN BAR 150 ZŁ ZA OSOBE (LIMIT CZASOWY 3 H, KAŻDA KOLEJNA GODZINA 80 ZŁ)

soki owocowe, woda, kawa, herbata, pepsi,
wino Genoa białe i czerwone, piwo z beczki
wódka Soplica, Żubrówka biała



Restauracja czynna do godziny 22:00. W przypadku braku ustalenia przedłużenia funkcjonowania restauracji doliczamy do rachunku 300 zł za każdą rozpoczętą godzinę.

Potwierdzeniem rezerwacji jest przekazanie zadatku w wysokości 30% wartości oferty menu.

Do końcowego rachunku doliczamy serwis 10%

Kontakt Manager:

Rafał Puźniak

Tel: 796 333 727

e-mail: rafal.puzniak@wp.pl

Kontakt Restauracja:

Tel. 885 992 855

e-mail: restauracja@pragatu.pl



PragaTu
RESTAURACJA