

OFERTA KOMUNIJNA/ IMPREZA
OKOLICZNOŚCIOWA



Rzeszów

Sokoła 1/11

Telefon do kontaktu 604869538

Mail: restauracja.sloik@interia.pl

W mailu z zapytaniem prosimy o uwzględnienie następujących danych:

Planowany termin imprezy

Planowana liczba osób

W przypadku cateringu :

Planowane miejsce imprezy, czy w menu uwzględnić napoje, czy chcą Państwo wypożyczyć zastawę stołową. Prosimy również o podanie numeru kontaktowego

Serdecznie zapraszamy!

MENU I

STARTER

Mix sałat z oscypkiem, żurawiną i kurczakiem

Zupa

Rosół z makaronem

Danie główne:

Roladki z kurczaka z suszonymi pomidorami i serem pleśniowym, sos bazyliowy, ziemniaki pieczone, surówka z czerwonej kapusty

BUFET DESEREOWY

Ciasta własnego wypieku:

Sernik glazurowany karmelem, pychotka z kremem i musem dyniowym, makowiec japoński, ciastka drobne

Cena pakietu 70 zł

MENU II

STARTER

Mini syrniki z sosem owocowym

Zupa

Krem z pomidorów z kleksem śmietany i grzanką

DANIE GŁÓWNE

Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym

Pierś z kurczaka nadziewana karmelizowanymi warzywami, sos jasny z dodatkiem rokitnika

Ziemniaki tłuczone z koperkiem

Dodatki:

Kopytka

Surówki:

Coleśław

Z buraczków

Marchewka

BUFET ZIMNY

Wędliny i mięsa

Pasztet własnej produkcji z chrzanem

Jajka w sosie tatarskim

Koreczki śledziowe

Sałatka jarzynowa ukraińska/tradycyjna

Sałatka grecka z grzankami czosnkowymi

Pieczyno

BUFET DESEROWY

Ciasta własnego wypieku:

Sernik glazurowany karmelem, pychotka z kremem oraz musem dyniowym, makowiec japoński, ciastka drobne

Cena pakietu 120 zł

MENU III

Starter

Mini zupa krem z warzyw z chrupiącą tortillą

Zupa

Rosół z makaronem z wkładką

DANIE GŁÓWNE:

Zrazy wołowe, sos pieczeniowy, kluski śląskie, surówka z czerwonej kapusty

Pierś nadziewana serem, sos kurkowy, ziemniaki tłuczone z koperkiem, mizeria

BUFET ZIMNY

Wędliny i mięsa pieczone

Rolada serowa z kurczakiem i pieczarkami

Pasztet własnej produkcji z chrzanem

Jajka w sosie tatarskim

Koreczki śledziowe

Sałatka jarzynowa ukraińska/tradycyjna

Carpaccio z buraków ze szpinakiem, fetą, truskawkami, sos francuski

Sałatka z kurczakiem, grillowanymi warzywami, serem burrata

Pieczyno

BUFET DESEROWY

Sernik glazurowany karmelem, pychotka z kremem oraz musem dyniowym, makowiec japoński, ciastka drobne

BUFET GORĄCY

Pierogi ruskie

Pierogi z kapustą i grzybami

Pierogi z mięsem

Barszcz czerwony

Cena pakietu 149 zł/os

BUFET KAWOWY ORAZ NAPOJE 35ZŁ/OS

Dzieci do 6 lat ½ ceny

Dzieci poniżej 1 dnego roku - nie wliczamy w cenę.

MOŻLIWOŚĆ KOMPOZYCJI WŁASNEGO MENU

Zupy:

Rosół z makaronem/galuszkami- 10 zł/porcja

Zupa pomidorowa z galuszkami/ryżem/makaronem- 10 zł/porcja

Krem z pomidorów- 12 zł/porcja

Zupa grzybowa z makaronem- 12 zł/porcja

Barszczyk solo z krokietem z kapustą- 15 zł/porcja

Zupa gulaszowa- 15 zł/porcja

Zupa z dyni/cukinii - 10 zł/porcja

Dania główne:

Pierś z kurczaka w sosie kurkowym - 28 zł/porcja

Roladki z kurczaka z suszonymi pomidorami w sosie śmietanowym ze szpinakiem – 28 zł/porcja

Pierś z kurczaka nadziewana karmelizowanymi warzywami w sosie koperkowym - 28,50 zł/porcja

Zrazy wołowe nadziewane marchewką cebulą, papryką w sosie pieczeniowym - 34 zł/porcja

Pieczona karkówka w sosie myśliwskim - 28,50/porcja

Roladka ze schabu z boczkiem, żurawiną i oscypkiem w sosie ciemnym pieczeniowym -28,50 zł/os

Pieczone żeberka w sosie BBQ – 34 zł/os

Dorsz w sosie cytrynowym – 32 zł/porcja

Panierowany filec z kurczaka – 18 zł/porcja

Pierogi ruskie -2,20 zł/ szt

Pierogi z kapustą - 2,40 zł/szt

Pierogi z mięsem - 2,80 zł/szt

Ziemniaki/kopytka/kluski śląskie/ziemniaki pieczone - 8 zł/porcja

Surówka z kapusty/marchewki/buraczków – 8 zł/porcja

Mizeria ze śmietaną - 10 zł/porcja

Pomidory z cebulką – 10 zł/porcja

Kapusta zasmażana – 8 zł/porcja

BUFET ZIMNY

Wędliny i mięsa pieczone – 85 zł półmisek (1kg)

Mięsa pieczone – 95 zł półmisek (1kg)

Pasztet – 75zł półmisek (1 kg)

Rolada serowa z pieczarkami - 80 zł półmisek (1kg)

Galaretki z kurczaka – 70 zł/półmisek (10 porcji)

Koreczki śledziowe – 60 zł/półmisek (10porcji)

Filet z łososia w galarecie – 99 zł/półmisek(10porcji)

Tatar z łososia – 120 zł półmisek (10 porcji)

Jajka w sosie tatarskim lub nadziewane – 65 zł półmisek(10 porcji)

Salatka jarzynowa - 65zł salaterka (10 porcji)

Salatka śledziowa - 65zł półmisek (10 porcji)

Salatka selerowa z szynką i ananasem – 65 zł salaterka(10 porcji)

Salatka warstwowa z brokułem, jajkiem, sosem czosnkowym – 65 zł półmisek (10 porcji)

Carpaccio z buraczków z dodatkami – 60 zł półmisek (10 porcji)

Mix sałat z kurczakiem i grillowanymi warzywami - 70 zł półmisek (10 porcji)

Salatka amerykańska – 70 zł półmisek (10 porcji)

Salatka grecka z grzankami - 60 zł półmisek (10 porcji)

Rollsy z szynki z serkiem i warzywami lub prażonym słonecznikiem - 40 zł (10 szt)

Rollsy z tortilli z kurczakiem i warzywami

Tartinki- kanapeczki - 45 zł (10szt)

Startery - 14 zł/porcja

BUFET DESEROWY

Sernik, szarlotka, pychotka, malinowa chmurka, makowiec japoński, ciastka drobne - 180 zł patera

Puchar lodowy mix lodowy, owoce , sos czekoladowy, bita śmietana -16 zł/szt

Owoce filetowane - 180 zł patera

Tort biszkoptowy z bitą śmietaną i owocami - 14,50 zł /porcja

Tort bezowy z kremem i owocami – 20 zł/ porcja

Tort kokosowy z kremem i musem malinowym - 16,50 zł/ porcja

Tort orzechowo czekoladowy z kremem kawowym i chrupiącą wkładką - 17zł/ porcja

Usługa krojenia tortu własnego - 30 zł

Catering

Potrawy możemy przygotować na półmiskach przyniesionych przez Państwa.

Możliwość wypożyczenia naczyń - 300 zł kaucja

Wypożyczenie półmisek - 10zł kaucja/szt

W opakowaniach jednorazowych

Opakowanie na tort - 9 zł

Taca na przystawki duża - 10 zł/szt

Taca na przystawki średnia - 6 zł/ szt

Pojemnik zbiorczy na sałatki- wielkość salaterki - 6zł/szt

Nie posiadamy naczyń zbiorczych jednorazowych na zupeł

W przypadku wypożyczenia naczyń zbiorczych (tj. termosów) pobieramy kaucje 20% wartości zamówienia.

Transport wyceniany jest w zależności od odległości.

Możliwość odbioru własnego

Nie oferujemy obsługi, dekoracji stołów