



Przykładowe menu na przyjęcie okolicznościowe 2020r. - cena od 130,00 zł

- woda mineralna, soki: pomarańczowy, jabłkowy, z czarnej porzeczki (bez ograniczeń)

Przystawka (do wyboru 1) -1 porcja/ osobę

Konfitowane pomidory na musie z sera koziego z sosem bazyliowym
Połudwiczka wieprzowa w czerwonym winie na musie daktylowym z figami
Soczyste płatki kaczki na liściach młodych sałat z konfiturą z kumkwiatu i sosem z granata
Zapiekane białe szparagi w szynce dojrzewającej z sosem holenderskim na grzance ziołowej i kruszonce z jajka (**sezonowo**)

Zupa (do wyboru 1 lub 2 pozycje w zależności od liczby Gości)

Rosół z domowym makaronem
Barszcz z pasztecikiem
Krem z zielonego groszku z buraczanym ravioli
Krem pomidorowy
Żurek z białą kielbasą i jajkiem

Opcja sezonowa: Chłodnik, Krem szparagowy

Dania główne (do wyboru 3-5 pozycji w zależności od liczby Gości) -2 porcje/ osobę

Kurczak supreme marynowany w czosnku i kolendrze w sosie szafranowym
Kotlet de Volaille z pietruszką i masłem
Kaczka duszona w sosie porto z figami
Tradycyjny zraz wołowy w sosie pieczeniowym
Połudwiczka wieprzowa faszerowana kurkami w sosie koperkowym
Sandacz smażony na klarowanym maśle w sosie kurkowym
Wegański falafel
Wegańska kofta z ryżem curry, sos pomidorowy z kuminem, mix sałat

Dodatki (do wyboru, ilość rodzajów uzależniona od liczby Gości)

Ziemniaki z koperkiem, frytki, bułeczki bao bao z modrą kapustą
Czarna soczewica z palonym kalafiolem, marchewka baby z sokiem z pomarańczy i nutą chili, młode warzywa na parze, surówki (2 rodzaje)

Deser- 1 porcja/osobę

Lody z owocami i bitą śmietaną lub fondant czekoladowy z lodami waniliowymi
Kawa, herbata

Zimny bufet (do wyboru 4-5 pozycji w zależności od liczby Gości)- 2 porcje/ osobę

Mini tatar wołowy z jajkiem przepiórczym
Rostbef pieczony w wiśniach z musem z kolorowego pieprzu
Plastry piezonego schabu z musem chrzanowym
Wybór kolorowych terin mięsnych z dipami
Tymbaliki rybne z warzywami
Krewetki pieczone, sos paprykowy, sałatka z kopru włoskiego z pomarańczami i imbirem
Sałatka grecka
Sałatka nicejska

Kolacja- 1,5 porcji/ osobę

Barszcz z jarskim pasztecikiem lub flaczki po poznańsku
Golonka gotowana w kapuście
Szaszłyki drobiowe z warzywami, tzatzyki

GRZEMI s.c. 60-415 Poznań, ul. Lutycka 34 tel.: 61 662 36 65

NIP 781-17-87-109 REGON 300352089

Konto bankowe nr: 12 1750 0012 0000 0000 2319 7437

www.powozownia.pl



Oferta dodatkowo zawiera:

- dekorację kwiatową na stole, świeczniki
- atrakcyjne ceny alkoholu
- możliwość wykorzystania placu zabaw, ogródka letniego, parkingu