

KUCHARIA

Uroczysty Obiad w Restauracji Kucharia

Zapraszamy do organizacji przyjęcia rodzinnego lub uroczystego obiadu w naszej restauracji Kucharia lub Kucharia 2 na osiedlu Garnizon. Klimatyczne oraz nietypowy wystrój naszych restauracji pozwolą miło spędzić czas z rodziną lub przyjaciółmi.

"My gotujemy smacznie, Goście jedzą zdrowo"

Do dyspozycji Gości:

Kucharia sala do 20 osób

Kucharia 2 sala do 50 osób

Menu I - 129 zł/os. *

Zupa do wyboru:

- ∞ Tradycyjny rosół z kury z domowym makaronem i zieloną pietruszką
- ∞ Zupa grzybowa z suszonych borowików z domową zacierką
- ∞ Krem z pieczonych buraków z kozim serem i prażonymi orzechami nerkowca

Druge danie do wyboru:

- ∞ Zraz zawijany z gdańskim farszem, kasza pęczka z zieloną pietruszką, modra kapusta z rodzynkami
- ∞ Pieczona kaczka pomorska z częstkami jabłka i żurawiną, ziemniaczane kluski, regionalne marynaty
- ∞ Łosoś marynowany w ziołach pieczony w cieście francuskim z musem chrzanowym, ziemniaki puree z koperkiem, mix sałat z sosem miodowo-balsamicznym

Dodatki: Warzywa gotowane lub surówki sezonowe

Dla dzieci na życzenie: De Volaille z frytkami i surówką z marchewki

Deser do wyboru:

- ∞ Torcik lodowy z sosem owocowym
- ∞ Panna Cotta z flambiowanymi truskawkami i bitą śmietaną

Napoje:

Woda mineralna, kawa, herbata na życzenie

Menu II - 169 zł/os. *

Zupa do wyboru:

- ∞ Tradycyjny rosół z kury z domowym makaronem i zieloną pietruszką
- ∞ Zupa grzybowa z suszonych borowików i domową zacierką
- ∞ Krem z pieczonych buraków z kozim serem i prażonymi orzechami nerkowca

Półmiski (dwie pozycje do wyboru):

- ∞ Zraz zawijany z gdańskim farszem
- ∞ Eskalopki drobiowe w kukurydzianej panierce
- ∞ Łosoś marynowany w ziołach pieczony w cieście francuskim z musem chrzanowym
- ∞ Pieczona kaczka pomorska z częstkami jabłka i żurawiną,

Dodatki: Kasza pęczak z zieloną pietruszką, ziemniaki z koperkiem lub frytki, warzywa gotowane lub surówki sezonowe

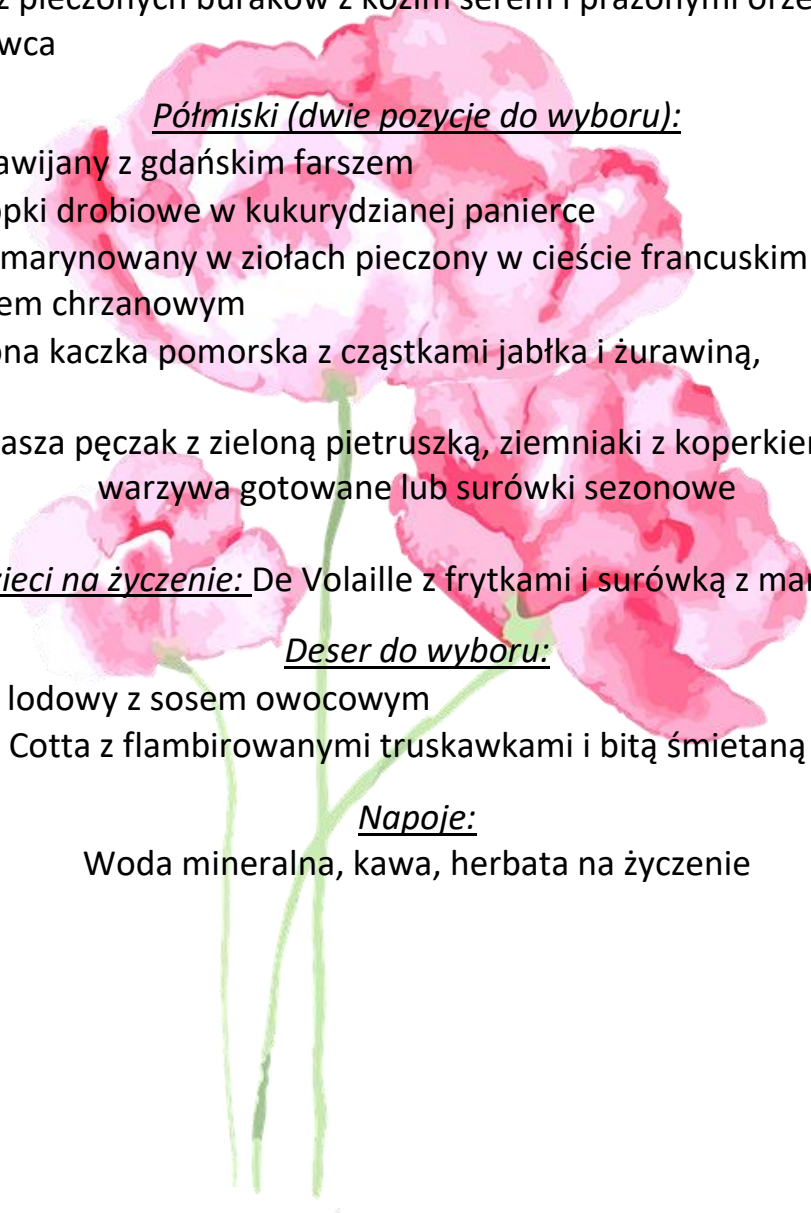
Dla dzieci na życzenie: De Volaille z frytkami i surówką z marchewki

Deser do wyboru:

- ∞ Torcik lodowy z sosem owocowym
- ∞ Panna Cotta z flambirowanymi truskawkami i bitą śmietaną

Napoje:

Woda mineralna, kawa, herbata na życzenie



Menu III - 179 zł/os. **

Przystawka:

- ∞ Pierś z kaczki na sałacie z marynowaną gruszką, sos miodowo-jabłkowy, owoce granatu, ciepła bagietka, masło

Zupa do wyboru:

- ∞ Tradycyjny rosół z kury z domowym makaronem i zieloną pietruszką
- ∞ Zupa grzybowa z suszonych borowików i domową zacierką
- ∞ Krem z pieczonych buraków z kozim serem i prażonymi orzechami nerkowca

Danie na talerzu: Pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem i suszonymi pomidorami, sos śmietanowy, ryż, brokuły z marchewką

Półmiski (dwie pozycje do wyboru):

- ∞ Zraz zawijany z gdańskim farszem
- ∞ Eskalopki drobiowe w kukurydzianej panierce
- ∞ Łosoś marynowany w ziołach pieczony w cieście francuskim z mussem chrzanowym
- ∞ Pieczona kaczka pomorska z częstkami jabłka i żurawiną,

Dodatki: Kasza pęczak z zieloną pietruszką, ziemniaki z koperkiem lub frytki, warzywa gotowane lub surówki sezonowe

Dla dzieci na życzenie: De Volaille z frytkami i surówką z marchewki

Deser do wyboru:

- ∞ Torcik lodowy z sosem owocowym
- ∞ Panna Cotta z flambiowanymi truskawkami i bitą śmietaną

Napoje:

Woda mineralna, soki owocowe, kawa, herbata na życzenie

Istnieje możliwość dokupienia kolacji w cenie 70 zł/os.

Przekąski kolacyjne:

- ∞ Łosoś w galarecie
- ∞ Półmisek wędzonek z własnej wędzarni
- ∞ Cukinia grillowana z mussem serowym
- ∞ Mini tatar z kaparami
- ∞ Sałatka a'la grecka
- ∞ Sałatka z buraków ze szpinakiem baby, kozim serem, marynowaną gruszką i sosem balsamicznym
- ∞ Bułeczki, masło

Do każdego Menu dodatkowo płatne:

Ciasto: 2 rodzaje (własnego wypieku) 20 zł/os.

Tort (z rekomendowanej cukierni) wg wagi 120 zł/kg

Soki wg spożycia: pomarańcz, jabłko, czarna porzeczką

Ceny: sok 1 l - 17 zł

Powyższe zestawy Menu to nasza propozycja dla Państwa.

Oferujemy możliwość zmiany wybranych pozycji wg Państwa życzeń i sugestii.

Dzieci do lat 3 bezpłatnie. Od 4 lat do 10 lat - 50% ceny.

Dodatkowo doliczamy opłatę za obsługę, obrusy, pokrowce 10% wartości rachunku.

Dekoracja kwiatowa płatna dodatkowo 10 zł/os.

Uroczystość przewidziana w określonych godzinach.

***Czas trwania uroczystości- do 4 godzin**

****Czas trwania uroczystości- do 6 godzin**

**Dodatkowe atrakcje, które proponujemy podczas przyjęcia
w naszej Restauracji:**

Fontanna Czekoladowa

Niezapomniana atrakcja kulinarna każdej uroczystości, która zauroczy wszystkich gości swym wyglądem, smakiem oryginalnej belgijskiej czekolady i niezwykle aromatycznym zapachem.

Koszt – 25 zł/os. (min. 25 osób).

Informacje i zamówienia:

Kucharia ² Ul. Białoszewskiego 6 lok. U2, 80-280 Gdańsk

Tel. 602 651 157, 602 651 580

www.kucharia.menu ; kontakt@kucharia.menu