

KUCHARIA

Uroczystości Rodzinne w Restauracji Kucharia Obiad poślubny/Chrzcziny/Urodziny

Zapraszamy do organizacji przyjęcia rodzinnego lub uroczystego obiadu w naszej restauracji Kucharia lub Kucharia 2 na osiedlu Garnizon.

Urokliwy oraz nietypowy wystrój naszej 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 60 osób

Menu I - 139 zł/os.*

Zupa do wyboru:

- ∞ Tradycyjny rosół z kury z domowym makaronem i zieloną pietruszką
- ∞ Krem porowo-jabłkowy z różowym imbirem i rukolą
- ∞ Barszcz żuławski na zakwasie z białą kiełbasą i chrzanem
- ∞ Krem z pieczonych buraków z kozim serem i prażonymi orzechami nerkowca

Drugie danie na półmiskach (dwie pozycje do wyboru)

- ∞ Zraz zawijany z gdańskim farszem
- ∞ Pierś z kurczaka gotowana na parze z masłem ziołowym w papierowej sakiewce
- ∞ Polędwiczki drobiowe w panko
- ∞ Kaczka luzowana z farszem polskim
- ∞ Łosoś marynowany w ziołach pieczony w cieście francuskim z musem chrzanowym

Dodatki:

- ∞ Ziemniaki z koperkiem, kasza pęczak z zieloną pietruszką
- ∞ Warzywa gotowane, surówki sezonowe

Dla dzieci na życzenie: Kotlet z piersi kurczaka z frytkami i surówką z marchewki

Deser:

- ∞ Ciasto firmowe (do wyboru: tradycyjny sernik, szarlotka, babeczki z kremem)

Lub

- ∞ Deser lodowy z sosem owocowym, czekoladowym lub toffi

Napoje:

kawa, herbata

Menu II - 179 zł/os.*

Przystawka:

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

Lub

- ∞ Tatar z łososia gravlax z rukolą i różowym pieprzem

Zupa do wyboru:

- ∞ Tradycyjny rosół z kury z domowym makaronem i zieloną pietruszką
- ∞ Krem porowo-jabłkowy z różowym imbirem i rukolą
- ∞ Barszcz żuławski na zakwasie z białą kiełbasą i chrzanem
- ∞ Krem z pieczonych buraków z kozim serem i prażonymi orzechami nerkowca

Półmiski (trzy pozycje do wyboru):

- ∞ Zraz zawijany z gdańskim farszem
- ∞ Pieczeń z karkówki w sosie własnym z tymiankiem
- ∞ Pierś z kurczaka gotowana na parze z masłem ziołowym w papierowej sakiewce
- ∞ Polędwiczki drobiowe w panko
- ∞ Kaczka luzowana z farszem polskim
- ∞ Łosoś marynowany w ziołach pieczony w cieście francuskim z musem chrzanowym

Dodatki:

- ∞ Ziemniaki z koperkiem, kasza pęczak z zieloną pietruszką
- ∞ Warzywa gotowane, surówki sezonowe

Dla dzieci na życzenie: Kotlet z piersi kurczaka z frytkami i surówką z marchewki

Deser:

- ∞ Ciasto firmowe (do wyboru: tradycyjny sernik, szarlotka, babeczki z kremem)

Lub

- ∞ Deser lodowy z sosem owocowym, czekoladowym lub toffi

Napoje:

kawa, herbata

Menu III - 249 zł/os.** z kolacją przekąskową

Przystawka:

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

Lub

- ∞ Tatar z łososia gravlax z rukolą i różowym pieprzem

Zupa do wyboru:

- ∞ Tradycyjny rosół z kury z domowym makaronem i zieloną pietruszką
- ∞ Krem porowo-jabłkowy z różowym imbirem i rukolą
- ∞ Barszcz żuławski na zakwasie z białą kiełbasą i chrzanem
- ∞ Krem z pieczonych buraków z kozim serem i prażonymi orzechami nerkowca

Półmiski (trzy pozycje do wyboru):

- ∞ Zraz zawijany z gdańskim farszem
- ∞ Pieczeń z karkówki w sosie własnym z tymiankiem
- ∞ Pierś z kurczaka gotowana na parze z masłem ziołowym w papierowej sakiewce
- ∞ Polędwiczki drobiowe w panko
- ∞ Kaczka luzowana z farszem polskim
- ∞ Łosoś marynowany w ziołach pieczony w cieście francuskim z musem chrzanowym

Dodatki:

- ∞ Ziemniaki z koperkiem, kasza pęczak z zieloną pietruszką
- ∞ Warzywa gotowane, surówki sezonowe

Dla dzieci na życzenie: Kotlet z piersi kurczaka z frytkami i surówką z marchewki

Deser:

- ∞ Ciasto firmowe (do wyboru: tradycyjny sernik, szarlotka, babeczki z kremem)

Lub

- ∞ Deser lodowy z sosem owocowym, czekoladowym lub toffi

Przekąski kolacyjne:

- ∞ Łosoś w galarecie
- ∞ Półmisek wędzonek z własnej wędzarni
- ∞ Cukinia grillowana z musem serowym
- ∞ Pomidorki cherry faszerowane musami smakowymi
- ∞ Mini tatar z kaparami
- ∞ Sałatka a'la grecka
- ∞ Sałatka z pieczonego buraka z kozim serem, marynowaną gruszką i sosem balsamicznym
- ∞ Bułeczki, masło

Napoje:

kawa, herbata

Do każdego Menu dodatkowo płatne:

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

Tort (z rekomendowanej cukierni) wg wagi 140 zł/kg

Soki wg spożycia: pomarańcz, jabłko, czarna porzeczką

Ceny: sok 1 l - 17 zł;

Woda mineralna wg spożycia: 1 l – 13 zł.

Powyższe zestawy Menu to nasza propozycja dla Państwa.

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 każdego przyjęcia, która zauroczy wszystkich gości swym wyglądem, smakiem oryginalnej belgijskiej czekolady i niezwykle aromatycznym zapachem.

Koszt – 50 zł/os. (min. 25 osób).



Informacje i zamówienia:

Kucharia ² Ul. Białoszewskiego 6, 80-280 Gdańsk

Tel. 602 651 580, 602 651 157

www.kucharia.pl ; kontakt@kucharia.pl



**POLSKIE HOTELE
NIEZALEŻNE**