

PRZYJĘCIA POŻEGNALNE - STYPY

RESTAURACJA KUCHARIA²

GARNIZON, UL. BIAŁOSZEWSKIEGO 6

Zapraszamy do skorzystania z oferty menu naszej restauracji.

Przyjęcia organizujemy od 79 zł za osobę.

Sala restauracyjna dysponuje 60 miejscami konsumpcyjnymi.

Menu I - koszt 79 zł/os.*

Zupa (jedna do wyboru):

- Rosół z kury z makaronem
- Biały barszcz z jajkiem
- Krem z pomidorów z groszkiem ptysiovym

Danie główne (serwowane na talerzu)

Do wyboru:

- Wieprzowina (kotlet schabowy, pieczeń z szynki, zraz zawijany z gdańskim farszem)
- Drób (kotlet z piersi kurczaka po parysku, kotlet De Volaille)

Jeden dodatek skrobiowy do wyboru:

- Ziemniaki puree
- Kasza pęczak z zieloną pietruszką

Jeden dodatek ciepłych warzyw do wyboru:

- Kapusta biała lub modra na ciepło
- Marchewka z groszkiem

Bukiet surówek - 2 rodzaje

Deser (jeden do wyboru):

- Tradycyjny sernik
- Szarlotka z bitą śmietaną

Kawa, herbata na życzenie

Płatne dodatkowo:

- woda mineralna 1l - 13,00 zł
- soki owocowe 1l - 17,00 zł

Menu II - koszt 89 zł/os.*

Zupa (jedna do wyboru):

- Rosół z kury z makaronem
- Biały barszcz z jajkiem
- Krem z pomidorów z groszkiem ptysiovym

Danie główne (serwowane na talerzu)

Do wyboru:

- Wieprzowina (kotlet schabowy, pieczeń z szynki, zraz zawijany z gdańskim farszem)
- Drób (kotlet z piersi kurczaka po parysku, kotlet De Volaille)

Jeden dodatek skrobiowy do wyboru:

- Ziemniaki puree
- Kasza pęczak z zieloną pietruszką

Jeden dodatek ciepłych warzyw do wyboru:

- Kapusta biała lub modra na ciepło
- Marchewka z brokułami

Bukiet surówek - 2 rodzaje

Deser:

Wybór ciast na paterach (dwa rodzaje do wyboru):

- Tradycyjny sernik
- Szarlotka
- Babeczki z kremem i kajmakiem

Kawa, herbata na życzenie

Płatne dodatkowo:

- woda mineralna 1l - 13,00 zł
- soki owocowe 1l - 17,00 zł

Kucharia 2 (os. Garnizon) + 48 602 651 157 / 58 323 99 08
ul. Białoszewskiego 6, 80-280 Gdańsk-Wrzeszcz

Menu III - koszt 109 zł/os.*

Zupa (jedna do wyboru):

- Rosół z kury z makaronem
- Biały barszcz z jajkiem
- Krem z pomidorów z groszkiem ptysiowym

Danie główne (na półmiskach)

Dwa mięsa do wyboru:

- Wieprzowina (kotlet schabowy, pieczeń z szynki, zraz zawijany z gdańskim farszem)
- Drób (kotlet z piersi kurczaka po parysku, kotlet De Volaille)

Dwa dodatki skrobiowe:

- Ziemniaki puree
- Kasza pęczak z zieloną pietruszką

Jeden dodatek ciepłych warzyw do wyboru:

- Kapusta biała lub modra na ciepło
- Marchewka z groszkiem
- Marchewka z brokułami

Bukiet surówek - 2 rodzaje

Deser

Wybór ciast na paterach (dwa rodzaje do wyboru):

- Tradycyjny sernik
- Szarlotka
- Babeczki z kremem, eklery, ptysie
- Ciasto bananowe
- Ciasto jogurtowe

Kawa, herbata na życzenie

Płatne dodatkowo:

- woda mineralna 1l - 13,00 zł
- soki owocowe 1l - 17,00 zł

Menu IV - koszt 149 zł/os.*

Zupa (jedna do wyboru):

- Rosół z kury z makaronem
- Biały barszcz z jajkiem
- Krem z pomidorów z groszkiem ptysiowym

Danie główne (na półmiskach)

Trzy pozycje do wyboru:

- Wieprzowina (kotlet schabowy, pieczeń z szynki, zraz zawijany z gdańskim farszem)
- Drób (kotlet z piersi kurczaka po parysku, kotlet De Volaille)
- Ryba (łosoś pieczony w ziołach, dorsz w panko)

Dwa dodatki skrobiowe: ziemniaki puree, kasza pęczak z zieloną pietruszką

Jeden dodatek ciepłych warzyw:

- Kapusta biała lub modra na ciepło
- Marchewka z groszkiem
- Marchewka z brokułami

Bukiet surówek - 2 rodzaje

Deser

Wybór ciast na paterach (dwa rodzaje do wyboru):

- Tradycyjny sernik
- Szarlotka
- Babeczki z kremem, eklery, ptysie
- Ciasto bananowe
- Ciasto jogurtowe

Kawa, herbata na życzenie

Płatne dodatkowo:

- woda mineralna 1l - 13,00 zł
- soki owocowe 1l - 17,00 zł

* dodatkowo doliczamy opłatę za obsługę i obrusy 10% wartości rachunku

