

Restauracja American House

ul. Baletowa 3 02-867 Warszawa

tel. 667-676-576

*restauracja@americanhouse.pl*, www.restauracjaamericanhouse.pl

**Propozycje menu na świąteczne spotkania Wielkanocne**

**dla znajomych, przyjaciół, pracowników…**

**….skomponuj sam swoje menu….**

***(Oferta obowiązuje od 11.03.2023 do 16.04.2023)***

**Zestaw zimnych przekąsek i sałat nr 1 (cena zestawu 36 zł/os)**

* Pasztet Szefa Kuchni z sosami: chrzanowym i cumberland
* Biała kiełbasa w majeranku z jabłkiem podana na sałatce ziemniaczanej
* Nóżki wieprzowe w galarecie
* Wiosenna sałatka jarzynowa

**Zestaw zimnych przekąsek i sałat nr 1 (cena zestawu 42 zł/os)**

* Jajka faszerowane pieczarkami, łososiem i zielonym groszkiem (3 rodzaje)
* Pasztet Szefa Kuchni z sosami: chrzanowym i cumberland
* Biała kiełbasa w majeranku z jabłkiem podana na sałatce ziemniaczanej
* Nóżki wieprzowe w galarecie
* Wiosenna sałatka jarzynowa

**Zestaw zimnych przekąsek i sałat nr 2 (cena zestawu 56 zł/os)**

* Jajka faszerowane pieczarkami, łososiem i zielonym groszkiem (3 rodzaje)
* Pasztet Szefa Kuchni z sosami: chrzanowym i cumberland
* Deski szynek, kiełbas i mięs pieczonych z domowymi marynatami
* Nóżki wieprzowe w galarecie
* Tatar z łososia marynowanego w winie
* Śledź bałtycki podany tradycyjnie w oleju z cebulką i czerwonym pieprzem
* Wiosenna sałatka jarzynowa

**Zestaw zimnych przekąsek i sałat nr 3 (cena zestawu 62 zł/os)**

* Jajka faszerowane pieczarkami, łososiem i zielonym groszkiem (3 rodzaje)
* Pasztet Szefa Kuchni z sosami : chrzanowym i cumberland
* Deski mięs pieczonych z domowymi marynatami
* Schab nadziewany szynką i musem jajecznym pod delikatną galaretą
* Nóżki wieprzowe w galarecie
* Łosoś orientalny podany z ogórkiem marynowanym i ziołową sałatką z komosy ryżowej
* Śledź bałtycki podany tradycyjnie w oleju z cebulką i czerwonym pieprzem
* Wiosenna sałatka jarzynowa

**Zupy i dania gorące do wyboru :**

* Żur wielkanocny podany z kiełbasą wiejską, jajkiem i gorącą bagietką – 28,00 zł/os
* Aksamitny krem chrzanowy podany z ziołowymi grzankami – 22,00 zł/os
* Kiełbasa biała pieczona w piwie z cebulą i świeżą bagietką korzenną – 34,00 zł/os
* Polędwiczki wieprzowe w sosie śliwkowym z puree truflowym i grillowanymi warzywami – 46,00 zł/os
* Królik duszony w białym winie podany z puree ziemniaczano- chrzanowym i marynowanymi w wiśniówce buraczkami – 48,00 zł/os
* Sandacz w sosie z porów z ziemniakami i warzywnym papardelle – 62,00 zł/os
* Kaczka pieczona podana z domowymi kopytkami, karmelizowanym jabłkiem i sosem żurawinowym – 59,00 zł/os
* Jagnięcina duszona z gratiną i buraczkami marynowanymi w wiśniówce - 82,00 zł/os

**Desery :**

***(serwowane lub w formie bufetu podane w całości)***

* Torcik mango – 24 zł/porcję – minimalne zamówienie - 8 porcji
* Babka drożdżowa z bakaliami – 18 zł/porcję - minimalne zamówienie - 8 porcji
* Sernik tradycyjny – 12 zł/porcję
* Mazurek makowy z kremem mascarpone, likierem cointreau i czekoladą – 24 zł/porcję
* Tarta cytrynowa 22zł/porcję

**Napoje:**

serwowane a la carta - płatne według spożycia lub w formie open baru – bez ograniczeń

1. **Open bar - 22 zł /os**
* Kawa i herbata
* Woda mineralna (gazowana lub niegazowana )
1. **Open bar - 26 zł /os**
* Kawa i herbata
* Woda mineralna (gazowana lub niegazowana )
* Soki w dwóch smakach lub lemoniada lub napoje gazowane
1. **Open bar - 32 zł /os**
* Kawa i herbata
* Woda mineralna (gazowana lub niegazowana )
* Soki w dwóch smakach lub lemoniada
* Napoje gazowane typu coca-cola

**Alkohole:**

* dodatkowo płatne według spożycia

*Przy grupach powyżej 12 osób do podanych cen doliczamy 10% serwisu kelnerskiego*

***Realizujemy również zamówienia na wynos z dostawą pod wskazany adres.***

 ***Przy zamówieniu powyżej 1000 zł dowóz gratis.***

***(oferta nie uwzględnia wynajmu i dowozu mebli cateringowych i opakowań)***

*Serdecznie zapraszamy*

*Zespół American House*