

MENU – przyjęcie 5-6 godzin

NAPOJE i ALKOHOLE

- ☺ Kawa i herbata – bez limitu
- ☺ Sok pomarańczowy i jabłkowy – bez limitu
- ☺ Woda mineralna z cytryną – bez limitu
- ☺ Alkohole – we własnym zakresie

ZUPA

- ☺ Hiszpański krem z pomidorów i pieczonej papryki z grzankami ziołowymi

OBIAD PODSTAWOWY

- ☺ Pierś z kurczęcia nadziewana szpinakiem i suszonymi pomidorami
- ☺ Polędwica wieprzowa na sosie miodowym z musztardą francuską

Do obiadu serwujemy:

- ☺ Ziemniaki z pieca w pięciu ziołach
- ☺ Młode ziemniaki gotowane z koprem lub puree
- ☺ Trio świeżych surówek

DESER

- ☺ Tiramisu a`la Romana z biszkoptami, musem truskawkowym, prażonymi migdałami i świeżą miętą

PRZEKĄSKA GORĄCA

- ☺ Strogonoff carski z polędwicy wp z pieczarkami i cebulą

SŁODYCZE

- ☺ Sernik , jabłecznik, czekoladowe z wiśniami, drożdżowe z owocami
- ☺ Wybór owoców sezonowych i egzotycznych

cd. MENU – przyjęcie 5-6 godzin

PŁYTA ZIMNA

- 🔥 Sałatka z kurczakiem, kminem, mieloną kolendrą i wędzoną papryką, ogórkiem, pomidorem, czerwoną cebulą, ciociorką i kolendrą oraz cytrynowym vinaigrette
- 🔥 Sałatka z kozim serem, burakiem marynowanym w czerwonym winie, koprem włoskim, duszoną gruszką, roszką i orzechami włoskimi
- 🔥 Roladki szpinakowe z serkiem i łososiem norweskim
- 🔥 Makrela z wędzoną śliwką podana w wytrawnej babeczce z orzechami włoskimi i świeżą bazylią
- 🔥 Kuleczki serowe – curry, paprykowe, ziołowe – podane w liściu bananowca
- 🔥 Rolada z indyka z brokułem i czosnkiem
- 🔥 Schab po warszawsku z kremem chrzanowym
- 🔥 Kaczka rolowana z rodzynkami aromatyzowana gałką muszkatołową
- 🔥 Półmisek przysmaków mięsnych z naszej szpizarni

INFORMACJE DODATKOWE

- 🔥 Dla dzieci oraz osób na diecie Szef Kuchni przygotowuje **specjalne menu**
- 🔥 W celu wprowadzenia ewentualnych zmian w menu polecamy naszą **Księgę Dań**
- 🔥 Zapewniamy nieodpłatny parking i tło muzyczne
- 🔥 Możliwość zamówienia tortu i alkoholu – prosimy o kontakt z managerem.
- 🔥 Cena przyjęcia do godz. 20:00 wynosi **139 zł**. Po godzinie 20:00 cena przyjęcia jest wyższa o 10%
- 🔥 W/w menu nie dotyczy wesel i przyjęć po I Komunii
- 🔥 Polecamy również usługi działu „Catering Dworu Artusa” – kompleksowa realizacja przyjęć w każdej wskazanej lokalizacji w Łodzi

Przekonaj się jak łatwa jest organizacja przyjęcia w Dworze Artusa -
wyjątkowe miejsce, profesjonalna obsługa, milion wspomnień.

Renata Kacperska

Manager Dworu Artusa

T: 606 704 406

E: artus@ccss.pl

Mirella Zatorska

Catering Manager

T: 606 704 806

E: catering@ccss.pl

www.dwor-artusa.pl