

Restauracja LOGOS  
Imprezy Okolicznościowe  
Komunie / Chrzcziny / Urodziny / Przyjęcia  
OFERTA 2024

Szanowni Państwo,  
nasze menu, to połączenie tradycyjnych smaków z nowoczesnymi akcentami. Proponujemy szeroki wybór dań, przygotowanych z zawsze świeżych składników i lokalnych produktów! Nasz szef kuchni chętnie dostosuje do specjalnych wymagań dietetycznych oraz preferencji smakowych.  
Zapraszamy do współpracy!

**Ceny zaczynają się już od 100zł/osoba!**

W ramach przyjęć okolicznościowych w cenie oferujemy:

- wystrój Sali dostosowany do typu przyjęcia;
- pełną obsługę kelnerską;
- kawę, herbatę oraz wodę z cytryną i miętą bez ograniczeń

Poniżej prezentujemy przykładowe menu dla przyjęć okolicznościowych!

**Zupy:**

- Krem z pieczonych pomidorów z bazylią
- Królewski Rosół z makaronem zrobiony z czterech rodzajów mięs
- Krem z białych warzyw z karmelizowaną gruszką i kawałkami bekonu.
- Żurek po litewsku (z jajkiem)

**Dania główne:**

- Wolno pieczona wołowina w sosie pieczeniowym
- Kaczka faszerowana jabłkami i żurawiną obtoczona tymiankiem i majerankiem (połówka)
- Pierś z kaczki z sosem żurawinowym
- Filet z kurczaka w sosie myśliwskim / kurkowym
- Kurczak po Polsku
- Kurczak De Vollaie podany z tłuczonymi ziemniakami z masłem
- Pierś z kurczaka w sosie miodowo musztardowym
- Filet drobiowy w sosie kaparowym
- Pierś z kurczaka w sosie śmietanowym z suszonymi pomidorami
- Kotlet schabowy z kością, podany z kapustą zasmażaną
- Pulpety wieprzowe podane w sosie z pieczonych pomidorów
- Pieczony dorsz podany z sosem cytrynowym
- Pieczarki zawijane w szynce parmeńskiej
- Wolno gotowany indyk w sosie warzywnym
- Polędwiczki wieprzowe w sosie z zielonego pieprzu z kluskami śląskimi

## **Przystawki (na stole):**

- Wybór pieczyw z lokalnej piekarni
- Sałatka Bałkańska
- Talerz pieczonych wędlin (schab, karkówka, boczek) przygotowanych na miejscu
- Sałatka z młodych ziemniaków z jajkiem i ogórkiem
- Tatar wołowy
- Tatar z łososia
- Rolada faszerowana szpinakiem i prażonymi włoskimi orzechami
- Sałatka cesar z kurczakiem i parmezanem
- Śledź w oleju lnianym
- Sałatka ze szpinaku z grzankami
- Sałatka z kurczakiem, granatem i serem gorgonzola
- Deska serów

## **Desery:**

- Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi
- Sernik z kajmakiem
- Beza z musem malinowym
- Brownie na belgijskiej czekoladzie

## **Propozycje dla najmłodszych**

### **Zupa:**

- Zupa Pomidorowa z makaronem
- Rosół z makaronem zrobiony z czterech rodzajów mięs

### **Dania główne:**

- Panierowany filec z kurczaka z frytkami i surówką
- Pałeczki z kurczaka, frytki i surówka

### **Deser:**

- Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi
- Brownie na belgijskiej czekoladzie

**Napoje butelkowane (Coca-Cola, Fanta, Sprite, Cappy) – 7zł/sztuka**

**Możliwość dokupienia open-baru z napojami bezalkoholowymi**

**Napoje alkoholowe – ustalone indywidualnie**

**Tort (komunijny/urodzinowy itp.) od 150zł/kg**

**Masz pytania? Umów się na rozmowę!**

**Ireneusz Smaga**

**Tel. +48 661 706 961**

**kontakt@restauracjalogos.pl**