



Drodzy Goście,

aby spotkanie było udane i budziło jak najlepsze wspomnienia jesteśmy otwarci na sugestie dotyczące menu oraz oprawy przyjęcia.

Nasi profesjonaliści z przyjemnością zaplanują, zorganizują i zadbają o każdy szczegół Państwa uroczystości.

Usługa organizacji przyjęcia obejmuje:

- rezerwację miejsc w jednym z wybranych lokali
 - Restauracja NAVONA
 - Grill & bar OSADA
 - Klub ARCO
- uroczyście nakryty stół (obrusy/bieżniki, serwetki, kwiaty, świece),
- 1 bezpłatne miejsce parkingowe





MENU

WŁOSKIE SMAKI

Przystawki & sałatki

Deska włoskich wędlin i serów

Vitello tonnato - plastry pieczonej cielęciny w sosie z tuńczyka

Involtini di prosciutto - szynka parmeńska z melonem

Caprese - pomidory z serem mozzarella i świeżą bazylią

Cevuche w cytrusach - kapary, cherry, oliwa limonowa

Involtini di zucchini - cukinia z serkiem kremowym i rucolą

Mix zielonych sałat z owocami i szynką parmeńską

Fusilli z suszonymi pomidorami, salami, oliwkami i oliwą ziołową

Zupa

Stracciatella z makaronem orzo i warzywami

Danie główne do wyboru

Polędwiczka wieprzowa a'la saltimbocca, gnocchi ziemniaczane,
orzechy prażone, sezonowe warzywa, sos serowy, tapenada cytrusowa
lub

Sandacz w sosie z palonego masła z orzechami, puree ziemniaczane,
spaghetti warzywne

Deser

Semifreddo z owocami i sosem karmelowym

Cena: 165 zł / os.

Dzieci do 2 lat – bez opłat

Dzieci od 2 do 10 lat – 50% ceny pakietu
(możliwość skorzystania z menu dziecięcego)

Gwarantując profesjonalną obsługę
do końcowego rachunku zostanie doliczony 10% serwis.



MENU

POLSKIE SMAKI 1

Przystawki & sałatki

Tradycyjnie pieczone mięsa z domowymi piklami
Wędzony pstrąg z zielonymi warzywami i sosem sojowym
Pomidory z serem mozzarella i pesto bazylikowym
Roladki z cukinii z serkiem kremowym i pomidorami
Mix sałat z warzywami sezonowymi i serem feta
Sałatka jarzynowa z zielonym groszkiem

Zupa do wyboru

Flaki Staropolskie
lub
Rosół z makaronem, marchewką i natką pietruszki

Danie główne

Schabowy na smalcu, ziemniaki z koperkiem, kapusta zasmażana

Ciasta & desery

Sernik, szarlotka, creme brulee

Cena: 145 zł/ os.

Dzieci do 2 lat – bez opłat
Dzieci od 2 do 10 lat – 50% ceny pakietu
(możliwość skorzystania z menu dziecięcego)

Gwarantując profesjonalną obsługę
do końcowego rachunku zostanie doliczony 10% serwis.



MENU

POLSKIE SMAKI 2

Przystawki & sałatki

Tradycyjnie pieczone mięsa z domowymi piklami
Schab po warszawsku w galarecie
Pasztet z żurawiną
Indyk w sosie tuńczykowym z kaparami i pomidorami
Pomidory z serem mozzarella i pesto bazylikowym
Sałata rzymska z kurczakiem grzankami i pomidorkami cherry
Mix sałat z warzywami sezonowymi i serem feta
Sałatka jarzynowa z zielonym groszkiem

Zupa do wyboru

Krem z zielonego groszku z prażonym boczkiem
lub
Rosół z makaronem, marchewką i natką pietruszki

Danie główne

Polędwiczka wieprzowa w boczku, warzywa sezonowe, sos grzybowy

Deser

Lody waniliowe z owocami

Ciasta & desery

Sernik, szarlotka, drożdżowe, mini beza z musem waniliowym i owocami

Cena: 159 zł/ os.

Dzieci do 2 lat – bez opłat
Dzieci od 2 do 10 lat – 50% ceny pakietu
(możliwość skorzystania z menu dziecięcego)

Gwarantując profesjonalną obsługę
do końcowego rachunku zostanie doliczony 10% serwis.

MENU

POLSKIE SMAKI 3

Przystawki & sałatki

Tradycyjnie pieczone mięsa z domowymi piklami
Półgęsek z żurawiną i pomarańczą
Pasztet z żurawiną i chrzanem
Łosoś w soli z kaparami i oliwą cytrynową
Pomidory z serem mozzarella i pesto bazylikowym
Roladki z cukinii z serkiem kremowym i pomidorami
Sałata rzymska z kurczakiem grzankami i pomidorkami cherry
Mix sałat z warzywami sezonowymi i serem feta
Sałatka jarzynowa z zielonym groszkiem

Zupa do wyboru

Krem z pomidorów z grzankami i pesto bazylikowym
lub
Rosół z makaronem, marchewką i natką pietruszki

Danie główne do wyboru

Policzki wieprzowe, ziemniaki, warzywa sezonowe, sos porto
lub
Sandacz, puree pietruszkowe, spaghetti warzywne, pianka bazyliowa

Deser

Szarlotka z lodami waniliowymi i orzechami

Ciasta & desery

Sernik, szarlotka, drożdżowe, mus z białej czekolady z owocami,
creme brulee, mini beza z musem waniliowym i owocami

Cena: 175 zł/ os.

Dzieci do 2 lat – bez opłat
Dzieci od 2 do 10 lat – 50% ceny pakietu
(możliwość skorzystania z menu dziecięcego)

Gwarantując profesjonalną obsługę
do końcowego rachunku zostanie doliczony 10% serwis.

NAPOJE

OPEN BAR (4h)

Woda mineralna niegazowana z miętą i cytryną

Soki owocowe

Kawa / Herbata

Cena: 30 zł / os.

Dzieci do 2 lat – bez opłat

Dzieci od 2 do 10 lat – 20 zł / os.

ALKOHOLE

Wino domowe (białe / czerwone) – 75 zł / karafka 1l

Prosecco z beczki – 85 zł / karafka 1l

CIASTA & DESERY

Minimalne zamówienie 10 porcji jednego rodzaju

- Tartoletki czekoladowo-waniliowe (40g) – 8 zł
- Tartoletki z kremem waniliowym i owocami (40g) – 7zł
- Sernik w polewie czekoladowej (40g) – 7zł
- Szarlotka (40g) – 7zł
- Ciasto domowe z owocami (40g) – 7zł
- Seromak / duet serowo-makowy (40g) – 7zł
- Panna cotta z sosem malinowym (40g) – 7zł
- Creme brulee z cukrem trzcinowym (40g) – 7 zł
- Mus z białej i ciemnej czekolady (40g) – 6 zł
- Mus waniliowy (40g) – 6 zł
- Mus truskawkowy (40g) – 6 zł
- Trufle w czekoladzie z sosem karmelowo-pomarańczowym (20g) – 6 zł
- Trufle w białej otoczce z kokosem i nutą Amaretto (20g) – 6 zł

TORTY

Sugerowana porcja 100g / os

- Tort śmietankowo-truskawkowy – 140 zł / 1kg
(jasny biszkopt, bita śmietana, truskawki)
- Tort malinowy – 140 zł / 1kg
(jasny biszkopt, bita śmietana, maliny)
- Tort czekoladowy – 140 zł / 1kg
(ciemny biszkopt, bita śmietana z czekoladą)
- Tort Black Forest – 140 zł / 1kg
(ciemny biszkopt, bita śmietana wiśnie)
- Tort Royal orzechowo kawowy – 160 zł / 1kg
(ciemny biszkopt, krem czekoladowo-orzechowy, kawa)
- Tort bezowy z marakują – 160 zł / 1kg
(beza, mascarpone, marakuja)
- Tort bezowy z truskawkami – 160 zł / 1kg
(beza, mascarpone, truskawki)
- Tort Tiramisu – 170 zł / 1kg
(jasny biszkopt, mascarpone, kawa, amaretto, kakao)

Wniesienie tortu do lokalu - opłata tortowa 5 zł / os.

W cenie: przechowanie tortu w chłodni, serwis, talerzyki, widelczyki.

OWOCE

- Owoce filetowane / krojone (100g) – 15 zł
- Świeże owoce sezonowe podane w całości (100g) – 7 zł

DODATKOWE INFORMACJE

Potwierdzeniem organizacji przyjęcia jest akceptacja zamówienia (e-mail) oraz wpłata zaliczki w uzgodnionym terminie.

Na 7 dni przed przyjęciem prosimy o potwierdzenie finalnej liczby Gości, za którą zostaną Państwo obciążeni płatnością.

W przypadku przyścia mniejszej liczby osób koszt pozostaje niezmienny i różnica między ilością wynikającą z rezerwacji, a faktyczną zostanie doliczona do rachunku.

Standardowa rezerwacja obejmuje 4h przyjęcia.

Gwarantując profesjonalny serwis pozwalamy sobie doliczyć 10% do rachunku.

Ceny pakietów zawierają podatek VAT.

Zastrzegamy sobie prawo do zmiany pozycji menu uwarunkowując to sezonowością, a tym samym dostępnością produktów na rynku.

KONTAKT

restauracja@accata.pl

info@accata.pl

tel. +48 602 414 055

Prezentowana oferta cenowa ma charakter informacyjny,
nie stanowi oferty handlowej w rozumieniu Art.66 par.1 Kodeksu Cywilnego.