



## REZYDENCJA

- 6 klimatycznych pokoi
- położona w sercu Puszczy Zielonki
- dwie sale, dwa tarasy, ogród
- przestronny parking
- profesjonalna obsługa

## EVENTY

- eventy organizowane z pasją i zaangażowaniem
- agencyjna organizacja całości przedsięwzięcia
- imprezy nawet na 6500 osób
- sprzęt cateringowy, meble bankietowe, nagłośnienie, oświetlenie, sceny, obsługa, transport
- niesamowicie pyszny catering
- ekskluzywne rauty, wykwintne bankiety, spotkania biznesowe, festyny, pikniki, biesiady, duże medialne przedsięwzięcia, imprezy motoryzacyjne itp.

## RESTAURACJA

- wesela do około 100 osób
- komunie, chrzciny, jubileusze
- oryginalne, bogate menu
- artystyczna forma podania
- otwarte tylko sobota i niedziela (dla Gości indywidualnych)

## CATERNG

- tylko jakościowe produkty - nie gotujemy z proszku!
- dania ciepłe, zimne, desery, itd.
- lunche biznesowe z dostawą i obsługą
- catering firmowy
- ekskluzywne przekąski „finger food”
- pokazy „live cooking”
- wigilie firmowe, catering wielkanocny
- również zamówienia indywidualne
- niespotykany w branży profesjonalizm

## PUSZCZA ZIELONKA

catering@raut.pl | 61 8127 431

Kicin, ul Poznańska 89, 8 km od Śródki

restauracja@raut.pl | 609 499 821

## OFERTA RAMOWA NA PRZYJĘCIA KOMUNIJNE

Przyjęcia realizujemy w 5ciu klimatyzowanych przestrzeniach na wysokiej jakości porcelanie, przy elegancko przygotowanych stołach (ze świeżym kwiatkiem, serwetkami, itp.), z udekorowanym krzesłem dla dziecka i z udziałem profesjonalnej obsługi 😊 Ponadto do

dyspozycji wszystkich Gości pozostawiamy:

- 4 tarasy z meblami ogrodowymi
- klimatyczne ławeczki w otoczeniu zieleni
- strefa zabaw dla dzieci
- otoczenie Puszczy Zielonki
- przestronny parking

### Przestrzenie do wyboru:

- Sala Przeszklona
- Sala Restauracyjna
- Sala Konferencyjna
- Sala Nova część I
- Sala Nova część II

## MENU:

**Mini przystawka – 1 p./os.:** podana na talerzu dla każdego z Gości – prosimy o wybór **1 propozycji**

- Tatar z łososia wędzonego na tagliatelli z zielonego ogórka
- Sałatka z kolorowych warzyw z trzema serami i malinowym vinegrettem
- Carpaccio z polędwiczek podawane na rukoli, z dodatkiem cebulowego chutneya z gorzkich pomarańczy
- Carpaccio z buraków z miodem i octem winnym, z dodatkiem sera koziego
- Paluszki z kurczaka opiekane w serach, podane na kolorowych sałatach z dipem diabelskim
- Wachlarzyk z piersi kurczaka faszerowany szpinakiem, opiekany w ziarnach sezamu
- Płatki schabowe marynowane w brązowym cukrze i soli morskiej z dodatkiem musu chrzanowego
- Tradycyjny pasztet z kilku rodzajów wysokogatunkowych mięs, pieczony w cieście francuskim z dodatkiem wybornego chutneya żurawinowego
- Tortilla z kąskami grillowanego kurczaka, warzywami i musem śmietankowym
- Tradycyjne caprese ze świeżej mozzarelli z bazylią i oliwa z oliwek
- Cukinia z Modeny marynowana z musem śmietankowym





### Zupa – 1 p./os.: – prosimy o wybór 1 propozycji

- Krem pomidorowy z dodatkiem śmietanki bazyliowej
- Tradycyjny rosół z mięsem, makaronem, marchewką
- Krem z cukinii z białą czekoladą
- Krem drobiowy z kąskami kurczaka i grzybami leśnymi
- Krem szparagowy (sezonowo)
- Krem z buraków z fetą
- Krem z pomidorów i pieczonej papryki
- Zupa krem imbirowy z salsą mango
- Krem brokułowy z gorgonzolą



### Danie drugie – 2 p./os.: podawane na platerach „w stół” – prosimy o wybór 3 propozycji

- „Medalion Królewski” faszerowany pieczarkami i serem, opiekany w ziarnach sezamu
- Klasyczny, tradycyjny kotlet schabowy
- Małutkie, tradycyjne zraziki z wieprzowiny w ciemnym sosie
- Polędwiczki wieprzowe owijane w paseczku bekonu grillowanego, w sosie kurkowym
- Pierś kurczaka faszerowana pomidorami suszonymi w słońcu oraz serem mozzarella, zapiekana w paseczku grillowanego bekonu
- Tradycyjny kotlet de volaille
- Oryginalny „szpinakolaj” soute
- „Pęknięte Polędwiczki” z dodatkiem kurek smażonych na maśle, w sosie kurkowym
- „Szawajcar” z serem żółtym i szynką
- „Kieszonki schabowe” z pieczarkami i duszoną cebulką
- Brizolek z polędwiczki z pieczarkami, zapiekany z serem
- Ryba morska w cieście z dodatkiem sosu porowego



- Pstrąg Królewski w sosie maślano – koperkowym
- Wegetariańskie papryki zapiekane z komosą ryżową z warzywami
- Wegetariańskie gołąbki z kaszą i grzybami
- Panierowane fileciki z kurczaka w płatkach kukurydzianych

#### Dodatki: w zależności od dania głównego

- Kluseczki półfrancuskie
- Ziemniaczki opiekane w ziołach
- Ziemniaki gotowane ze świeżym koprem
- Pyzy
- Frytki

#### Surówki

- Z marchwi z owocami ,z białej kapusty z koperkiem, buraczki z chrzanem

#### Deser – 1 p./os.: podawany na talerzach lub w pucharkach– prosimy o wybór 1 propozycji

- Atrakcja lodowa z owocami i bitą śmietanką
- Mus makadamia ze słonym karmelem
- Krem mascarpone z wiśniami prażonymi
- Truskawkowe oreo
- Krem czekoladowy z belgijskiej czekolady z filetem pomarańczy i kroplą likieru Cointreau
- Krem dakłaz z orzechami, karmelem, daktylami, bezą
- „Leśny Mech” mus mascarpone z kruszonym ciastem szpinakowym i pestkami granatu



### **Tort – 1 p./os.**

Smak, kolor, wygląd, dekoracja, race – do ustalenia

Polecamy:

- gruszkowy na ciemnym biszkopcie czekoladowym
- na kruchym spodzie z białą czekoladą i czarna porzeczką
- czekoladowy z nutą alkoholu i konfiturą z porzeczki
- tort malinowy na bazie bitej śmietany z malinami
- migdałowy z jasnym biszkoptem
- pomarańczowy na ciemnym biszkopcie z pomarańczami i mandarynkami
- puszysta karmelowa czekolada przekładana biszkoptem na prażynkowym spodzie
- czekoladowy z musem czekoladowym, ciemnym biszkoptem i wiśniami



### **Śładkie Co Nieco – 1 p./os. prosimy o wybór 2 propozycji**

- Sernik z brzoskwiniami
- Sernik domowy waniliowy
- Szarlotka tradycyjna z kruszonką
- Ciasto czekoladowe z chałwą
- Ciasto orzechowe
- Lekkie ciasto z galaretką i owocami
- Ciasto rafaello kokosowe
- Rożki czekoladowe lub orzechowe w białej i ciemnej czekoladzie
- Ciastko migdałowe
- Tradycyjna WZtka



### **Ewentualna kolacja**

- do ustalenia indywidualnie, wedle życzeń Klienta 😊

**Soki oraz woda mineralna** – dostępne przez cały czas uroczystości w ilości 1000 ml/os.- woda z cytryną, sok pomarańczowy i sok jabłkowy

**Kawa oraz herbata z bufetu** – dostępne przez cały czas uroczystości, bez ograniczeń

**Alkohole i napoje do nich:** do ustalenia

Kolorystyka stołu: do ustalenia

Dekoracja stołu: obrus, serwetka, pojedynczy kwiatek

### **Kalkulacja cenowa:**

- organizacja przyjęcia w powyższej wersji – 220 pln./os.
- kolacja – do ustalenia
- alkohole – do ustalenia

Raut



catering@raut.pl  
61 8780 758

**raut.pl**

restauracja@raut.pl  
609 499 821



Kicin, ul. Poznańska 89; 8 km od Śródki