

Raut

POZIOM JAKOŚĆ STYL

★★★★★



PRZYJĘCIA RODZINNE

WERSJA EKONOMICZNA - 99 pln./os.

(przyjmujemy czas trwania do 3 godzin)



designed by freepik.com

Zupa – 1 p./os.

- Tradycyjny rosół z makaronem, marchewką oraz mięsem

Danie drugie – 1 p./os. /prosimy o wybór 1 propozycji dla wszystkich Gości /

- Kurczak hasselback nadziewany bekonowym szpinakiem + ziemniaki opiekane + surówka
- Medalion królewski nadziewany pieczarkami i papryką, opiekany w ziarnach sezamu + frytki + surówka
- Klasyczny kotlet schabowy + ziemniaki gotowane + kapusta zasmażana
- Kotlet de vollaille + frytki + surówka
- Zrazy z wieprzowiny z tradycyjnym nadzieniem + pyzy + modra kapusta na ciepło
- Medalioniki z polędwiczek w paseczku bekonu + kluseczki półfrnacuskie + modra kapusta na ciepło
- Brizolek z polędwiczki z pieczarkami, zapiekany z serem + ziemniaki opiekane + surówka
- Schab soute przewijany szynką + ziemniaki opiekane + surówka
- Pstrąg w sosie winno-maślanym + ryż basmatti z zielonymi warzywami + mix kolorowych sałat
- Ryba morska w cieście na puree z zielonego groszku + ziemniaki opiekane + surówka
- Stek z karkówki z pieczarkami + ziemniaki opiekane + surówka z czerwonej kapusty

Tort – 1 p./os. – smak, kształt, kolorystyka – do ustalenia

- Gruszkowy na ciemnym biszkopcie czekoladowym
- Tort malinowy na bazie bitej śmietany z malinami
- Migdałowy z jasnym biszkoptem
- Tort z galaretką z puszystą śmietaną z truskawkami, obłany pyszną galaretką na jasnym biszkopcie
- Czekoladowy z musem czekoladowym, ciemnym biszkoptem i wiśniami
- Tort cappuccino z puszysta kawową śmietaną połączony z konfiturą z czarnej porzeczki

Napoje

- Woda mineralna z cytryną , sok jabłkowy 100%, sok pomarańczowy 100% - 350ml/os

WERSJA STANDARD - 180 pln./os.

(przyjmujemy czas trwania do 4 godzin)



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

- Tradycyjny rosół z makaronem, marchewką oraz mięsem
- Krem pomidorowy z bazyliową śmietanką
- Krem z zielonego groszku z nutą mięty
- Krem drobiowy z kąskami kurczaka i grzybami z polskich lasów
- Chowder kukurydziany z suszonymi pomidorami i świeżym szczypiorem
- Krem marchwiowo imbirowy z salsą mango
- Krem chrzanowy z bekonową panchettą
- Krem z białych warzyw z kolorowym pieprzem
- Krem szparagowy /sezonowo/
- Chłodnik litewski na botwince / sezonowo/

Danie drugie – 1,5 p./os. /prosimy wybór 3 propozycji/

- Kurczak hasselback nadziewany bekonowym szpinakiem
- Medalion królewski nadziewany pieczarkami i papryką, opiekany w ziarnach sezamu
- Klasyczny kotlet schabowy
- Kotlet de vollaille
- Śródziemnomorska pierś z kurczaka z suszonymi pomidorami i mozzarellą w paseczku bekonu
- Zrazy z wieprzowiny z tradycyjnym nadzieniem
- Medalioniki z polędwiczek w paseczku bekonu
- Brizolek z polędwiczki z pieczarkami zapiekany z serem
- Pstrąg w sosie maślano-koperkowym
- „Pęknięta polędwiczka” z dodatkiem kurek smażonych na maśle, zapiekana z serem
- Ryba morska w cieście na puree z zielonego groszku

Dodatki: – 1,5 p./os./prosimy o wybór 3 propozycji /

- Ziemniaki gotowane
- Ziemniaki opiekane
- Pyzy
- Frytki
- Mini kluseczki

Kompozycje surówek: – 1 p./os./prosimy o wybór 3 propozycji/

- Surówka z buraczków z chrzanem i jabłkiem , z białej kapusty, z marchewki z owocem, pekińska, selerowa z rodzynką, z czerwonej kapusty, itp.

Deser - 1 p/os /prosimy o wybór 1 propozycji/

- Fantazja lodowa /3 kulki lodów/ z owocami i bitą śmietaną
- Mus dakłaz z orzechami, daktylami, kruszona beza i karmelem
- Mus *mascarpone* z prażonymi wiśniami
- Mus czekoladowy z filetem z pomarańczy
- Kruszona kawowa beza
- Panna cotta z sosem malinowym
- Mus z białej czekolady z malinami
- Mus makadamia ze słonym karmelem

Tort – 1 p./os. – smak, kształt, kolorystyka – do ustalenia

- Gruszkowy na ciemnym biszkopcie czekoladowym
- Tort malinowy na bazie bitej śmietany z malinami
- Dakłaz z orzechami, daktylami i figami
- Czekoladowy z musem czekoladowym, ciemnym biszkoptem i wiśniami
- „Biała dama” na spodzie ciasteczkowym, z dodatkiem musu z białej czekolady oraz konfiturą z czarnej porzeczki
- „Rocher” tort al.’a ferrero rocher
- „Royal” tort wypełniony puszystą czekoladą karmelową na prażynkowym spodzie

Napoje

- Woda mineralna z cytryną , sok jabłkowy 100%, sok pomarańczowy 100% - 500ml/os
- Kawa oraz wybór herbat – bez ograniczeń, dostępne z bufetu przez całą uroczystość



WERSJA PREMIUM - 205 pln./os.

(przyjmujemy czas trwania do 5 godzin)



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

propozycji

- Wachlarzyk z piersi kurczaka faszerowany dobrze przyprawionym szpinakiem, grillowany w sezamie
- 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 czarnym i białym sezamie, podane na kolorowych sałatach z dipem diabelskim
- 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 oliwą z oliwek

- *Mini bułeczka*
- *Masło*

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

- Tradycyjny rosół z makaronem, marchewką oraz mięsem
- Krem pomidorowy z bazyliową śmietanką
- Krem z zielonego groszku z nutą mięty
- Krem drobiowy z kąskami kurczaka i grzybami z polskich lasów
- Chowder kukurydziany z suszonymi pomidorami i świeżym szczypiorem
- Krem marchwiowo imbirowy z salsą mango
- Krem chrzanowy z bekonową panchettą
- Krem z białych warzyw z kolorowym pieprzem
- Krem szparagowy /sezonowo/
- Chłodnik litewski na botwince / sezonowo/

Danie drugie – 2 p./os. /prosimy wybór 3 propozycji/

- Kurczak hasselback nadziewany bekonowym szpinakiem
- Medalion królewski nadziewany pieczarkami i papryką, opiekany w ziarnach sezamu
- Klasyczny kotlet schabowy
- Kotlet de vollaille
- Zrazy z wieprzowiny z tradycyjnym nadzieniem

- Śródziemnomorska pierś z kurczaka z suszonymi pomidorami i mozzarellą w paseczku bekonu
- Medalioniki z polędwiczek w paseczku bekonu
- Brizolek z polędwiczki z pieczarkami, zapiekany z serem
- ¼ Kaczki po wielkopolsku marynowanej w jabłkach
- Pstrąg w sosie maślano-koperkowym
- „Pęknięta polędwiczka” z dodatkiem kurek smażonych na maśle, zapiekana z serem
- Ryba morska w cieście na puree z zielonego groszku
- Łosoś grillowany na maślanych warzywach jullienne

Dodatki: – 1,5 p./os./prosimy o wybór 3 propozycji /

- Ziemniaki gotowane
- Ziemniaki opiekane
- Pyzy
- Frytki
- Mini kluseczki

Kompozycje surówek: – 1 p./os./prosimy o wybór 3 propozycji/

- Surówka z buraczków z chrzanem i jabłkiem , z białej kapusty, z marchewki z owocem, pekińska, selerowa z rodzynką, z czerwonej kapusty, itp.

Deser - 1 p/os /prosimy o wybór 1 propozycji/

- Fantazja lodowa /3 kulki lodów/ z owocami i bitą śmietaną
- Mus dakłaz z orzechami, daktylami, kruszona bezą i karmelem
- Mus *mascarpone* z prażonymi wiśniami
- Mus czekoladowy z filetem z pomarańczy
- Kruszona kawowa beza
- Panna cotta z sosem malinowym
- Mus z białej czekolady z malinami
- Mus makadamia ze słonym karmelem

Tort – 1 p./os. – smak, kształt, kolorystyka – do ustalenia

- Gruszkowy na ciemnym biszkopcie czekoladowym
- Tort malinowy na bazie bitej śmietany z malinami
- Dakłaz z orzechami, daktylami i figami
- Czekoladowy z musem czekoladowym, ciemnym biszkoptem i wiśniami
- „Biała dama” na spodzie ciasteczkowym, z dodatkiem musu z białej czekolady oraz konfiturą z czarnej porzeczki
- „Rocher” tort al.’a ferrero rocher
- „Royal” tort wypełniony puszystą czekoladą karmelową na prażynkowym spodzie

Napoje

- Woda mineralna z cytryną , sok jabłkowy 100%, sok pomarańczowy 100% - 500ml/os
- Kawa oraz wybór herbat – bez ograniczeń, dostępne z bufetu przez całą uroczystość



catering@raut.pl
61 8780 758

raut.pl

restauracja@raut.pl
609 499 821

Kicin, ul. Poznańska 89; 8 km od Śródki

