**

**Lemon Tree Restauracja I Ogród**

Dariusz Michalczyk

gsm 604575720

mail: biuro@prcatering.pl

mail: lemon.tree.m@wp.pl

[www.lemondabrowa.pl](http://www.lemondabrowa.pl)

www.prcatering.pl

**KOMUNIA W LEMON TREE**

**LUB**

**CATERING**

Restauracja Lemon Tree zaprasza do skorzystania z naszego lokalu podczas organizacji przyjęcia z okazji komuni. W tym dniu

oddajemy do Państwa dyspozycji restaurację, dwie hale namiotowe i duży ogród.

W menu proponujemy różnorodne dania gwarantując jakość produktu, świeżość, sezonowość i własnoręczne wykonanie. Dzieciom zapewniamy zabawę z animatorami a dorosłym dużo przestrzeni i niepowtarzalny klimat.

Tych którzy chcą w tym dniu zaprosić gości do domu zapraszam do skorzystania z naszego cateringu. Zapewniamy zarówno dostawę potraw jak też kompleksową usługę cateringową.

Jeśli nasza propozycja wzbudzi Państwa zainteresowanie proszę o kontakt i ewentualne spotkanie w celu omówienia Państwa potrzeb i wstępnej rezerwacji.

Pozdrawiam serdecznie Dariusz Michalczyk 604575720

**POGLĄDOWA PROPOZYCJA MENU – 150,00/os.**

**Bufet ciepły:**

**Zupy:**

Rosół z ręcznie robionym makaronem

Zupa ze świeżych kurek z mlekiem kokosowym i pomidorami

lub alternatywa do ciepłej zupy- chłodnik

**Dania główne:**

Polędwiczki wieprzowe duszone w leśnych grzybach podane z kluskami śląskimi i cukinnią faszerowaną warzywami zapiekaną z grana padano

Grillowana pierś z kurczaka podawana z grillowanymi warzywami w sosie maślano-pomidorowym z ryżem włoskim

Lub alternatywa do jednego dania mięsnego – danie rybne

**Zimne przekąski w stole:**

Wybór pieczonych wędlin, pasztetów z domowym pieczywem i piklami

Sery korycińskie i dojrzewające z dodatkami

Tatar z polędwicy wołowej podany z jajkiem przepiórczym i dodatkami – podawany w trakcie przyjęcia

Roladki z cukinii z kozim serem i suszonymi pomidoram i roladki

z bakłażana faszerowane fetą i pomidorami

Krewetki królewskie w tempurze na miksie sałat z sosem aglioolio

Sałatka z kurczakiem duszonym w balsamico i miodzie, pomidorkami cherry i avocado w cytrusowym vinegrette z płatkami parmezanu

Sałatka z mozzarella w płaszczyku z grillowanych warzyw z kremem balsamicznym

Wybór pieczywa , marynaty, masło smakowe

**Desery:**

Semifredo – lody waniliowe z prażonymi migdałami na musie malinowym

lub mix deserów:

Mus z gorzkiej czekolady z sosem wiśniowym

Gruszka w białym winie i pomarańczach z pistaciowym mascarpone

Flan waniliowy z musem malinowym

**Napoje – bez limitu:**

Kawa, herbata

Napoje zimne:woda, lemoniady smakowe, soki, napoje gazowane)

**Ewentualne dodatkowe koszty:**

Kompozycje ze świeżych kwiatów na stół – 60,00 zł./szt. – (jest możliwość dostarczenia własnych kwiatów)

Tort – 9,00 zł./os. ( jest możliwość dostarczenia własnego tortu )

Alkohol według cen w restauracji – 20%rabatu na napoje 40% i drinki ( jest możliwość dostarczenia własnego alkoholu za opłatą korkowego – 10,00 zł./os. dorosła)

******

***WIĘKSZY WYBÓR DAŃ:***

***ZUPY DO WYBORU:***

*Krem z białych warzyw z grzankami ziołowymi*

*Orzeźwijący krem ze świeżych pomidorów z pesto*

*Krem champinion z grzybów na białym winie z grzankami*

*Krem z cukini z grzankami ziołowo-serowymi*

*Zupa cebulowa z wytrawnym cherry podana z grzankami serowo- ziołowymi*

*Rosół staropolski z przepiórkami*

*Żurek*

*Flaki*

***DRUGIE DANIA DO WYBORU:***

Pieczone roladki z łososia faszerowane świeżymi kurkami i szpinakiem, podane z ziemniakami pieczonymi w rozmarynie i czosnki z warzywnym rattatuj

Stek z halibuta smażony w cytrusach podany na kremie z zielonego groszku i fasolką szparagową

Schab pieczony w sosie własnym podany z kopytkami i młodą kapustą z koperkiem

Stek z łososia podany z sosem szafranowym, puree z selera i grillowanymi szparagami

*Medaliony z polędwiczek wieprzowych w sosie chablis*

*Kaczka pieczona w miodzie z sosem różanym*

*Schab nadziewny grzybami w sosie tymiankowym*

*Polędwiczki w zielonym pieprzu*

*Roladki z soli ze szpinakiem w sosie cytrynowym*

*Medaliony z indyka w parmezanowej panierce*

*Roladki z soli nadziewanej szpinakiem w sosie szampańskim*

*Medaliony z polędwiczek wieprzowych w sosie winogronowym*

*Piersi kaczki na karmelizowanych jabłkach w sosie żubrówkowym*

*Schab przekładany oscypkiem w sosie żurawinowym*

***DODATKI DO DAŃ GŁÓWNYCH DO WYBORU:***

*Śródziemnomorskie conchiglie nadziwane kurkami w sosie winnym*

*Gratine z ziemniaków z dodatkiem ziół i słodkiej smietany*

*Kluseczki ziołowe smażone na masełku*

*Ryż włoski*

*Kluseczki śląskie*

*Gnochi/Mini kopytka*

*Szparagi ,brokuły i kalafior romanesco w maśle imbirowym*

*Buraczki glazurowane w miodzie i czerwonym winie*

*Pomidory nadziewane szpinakiem zapiekane z grana padano*

*Śródziemnomorskie conchiglie w aromatycznym sosie pomidorowym ze szpinakiem*

*Cukinie faszerowane warzywami prowansalskimi*

*Śródziemnomorskie conchiglie nadziwane warzywami w sosie winnym*

***PRZEKĄSKI DO WYBORU:***

*Figi zapiekane z gorgonzolą w szynce parmeńskiej*

*Szynka parmeńska z melonem, rucolą z paluszkami grissini*

*Tatar z łososia wędzonego na sałatce chrzanowej z kaparami w sosie dijone.*

*Piersi kaczki marynowane z karmelizowanym jabłkiem i gruszką*

*Camembert zawijany w grillowaną cukinię i szynkę parmeńską*

*Krewetki w cieście czosnkowym z salsą Pesto i chilli*

*Wieże z wędzonych ryb z kawiorem*

*Schab z dzika z konfiturą*

*Mozarella w płaszczyku z grillowanych warzyw z kremem balsamicznym*

*Carpaccio z polędwicy wołowej aromatyzowane parmezanem i kaparami Polędwiczki wieprzowe z pleśniowym serem i truskawkami*

*Grilowane piersi kaczki serwowane z truskawkami i gruszkami duszonymi w winie z sosem żubrówkowym*

*Tradycyjny tatar staropolski z dodatkami*

*Tatar z łososia krewetkami i kaparami podany z sosem kawiorowym i przepiórczym jajkiem*

*Kompozycja krabów i krewetek z sosami do wyboru*

*Rolada z boczku szpikowana czosnkiem*

*Carpaccio z polędwicy wołowej aromatyzowane winegretem truflowym*

*Pasztet z zająca z konfiturą różaną*

*Deska serów z orzechami, krakersami i owocami*

*Tradycyjne zimne nóżki z octem*

*Śledzie w oleju z cebulką*

*Śledzie w trzech smakach*

*Pieczony łosoś na bukiecie sałat w sosie dijon*

*Coctail z wędzonym pstrągiem na mixie sałat z sosem koktajlowym*

*Rucola i szpinak z wędzonymi półgęskami w winegrecie żurawinowym*

*Grillowanym ser kozi zawijany w szynkę parmeńską na bukiecie sałat ze szparagami i pomidorami aromatyzowany octem jabłkowym*

*Mix kolorowych sałat z marynowanyni krewetkami i paluszkami surimi w ananasowym*

*chilli z kardamonem*

*Capreze z sycylijskich pomidorów i świeżej mozarelli skropione sosem bazylikowym i balsamicznym*

Sałatka z kozim serem , szynką parmeńską , suszonymi pomidorami i oliwą z pestek dyni

*Sałatka z karczochami zapiekanymi z kozim serem na mixie sałat*

*z pomidorkami suszonymi i vinegrettem malinowym*

*Sałatka ze szpinakiem i rucolą z warzywami grillowanymi i pieczoną papryką z vinegretem szalotkowym aromatyzowanym modeńskim balsamico*

*Sałatka Cezar z marynowanym kurczakiem i sosem anchois*

*Sałatka jarzynowa garnirowana jajkami przepiórczymi*

***DESERY DO WYBORU:***

*Deser lodowy z owocami leśnymi na ciepło*

*Gruszka gotowana w winie i pomarańczach z mascarpone i prażonymi pistacjami*

*Strudel jabłkowy z sosem waniliowym i gałką lodów*

Ciasto czekoladowe z sezonowymi owocami

Semifreddo z karmelizowanymi migdałami

Sernik z gruszką i białą czekoladą

Tiramisu w pucharku

***DODATKOWE PRZEKĄSKI GORĄCE:***

*Barszczyk czerwony z pasztecikami*

*Pierogi - z mięsem, ze szpinakiem, z kapustą i grzybami*

*( podawane na półmiskach lub w podgrzewaczach )*

*Boeuf Stroganow wołowy z pieczywem*

*Kurczak po tajsku w zielonym curry z ryżem*