



Lemon Tree Restauracja i Ogród

Dariusz Michalczyk

gsm 604575720

mail: biuro@prcatering.pl

mail: lemon.tree.m@wp.pl

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 komunii. 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 cukinią 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, paszтетów 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 pomidorami 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, pomidorami 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 pistaciovym mascarpone
Flan waniliowy z musiem 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
Orzeźwiający 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 nadziwony 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 nadziwanej 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
Klusieczki ziołowe smażone na masełku
Ryż włoski
Klusieczki śląskie
Gnochi/Mini kopytka
Szparagi ,brokuły i kalafior romanesco w maśle imbirowym
Buraczki glazurowane w miodzie i czerwonym winie
Pomidory nadziwane 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 kawiozem
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
Paszтет 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 aromatyzowanym octem jabłkowym
Mix kolorowych sałat z marynowanyimi 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 zapiekanyimi z kozim serem na mixie sałat z pomidorkami suszonymi i vinegrettem malinowym
Sałatka ze szpinakiem i rucolą z warzywami grillowanymi i pieczoną papryką z winegretem szalotkowym aromatyzowanym modeńskim balsamico
Sałatka Cezar z marynowanym kurczakiem i sosem anchois
Sałatka jarzynowa garniowana 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