



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

IMPREZA W LEMON TREE LUB CATERING

Restauracja Lemon Tree zaprasza do skorzystania z naszego lokalu podczas organizacji przyjęć rodzinnych i firmowych.

Do Państwa dyspozycji oddajemy 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 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 zrobienie wstępnej rezerwacji.

Pozdrawiam serdecznie Dariusz Michalczyk 604575720



POGLĄDOWA PROPOZYCJA MENU RESTURACJA LEMON TREE – 150,00/os.

Bufet ciepły:

Zupy:

Rosół z ręcznie robionym makaronem
Krem z topinamburu

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 i wędzonych mięs, pasztetów z piklami

Sery korycińskie/dojrzewające z dodatkami

Tatar wołowy 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 agliolio

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

Sałatka z mozzarella w płaszczku z grillowanych warzyw z kremem balsamicznym

Wybór pieczywa, marynaty, masło smakowe

Desery:

Semifredo – lody waniliowe z prażonymi migdałami na musie malinowym lub mix deserów (oferta droższa o 10,00 zł./os.)

Mus z gorzkiej czekolady z karmelizowanymi wiśniami

Gruszka w białym winie i pomarańczach z pistaciovym mascarpone

Flan waniliowy z musem malinowym

Napoje – bez limitu:

Kawa, herbata

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

Ewentualne dodatkowe koszty:

Pokrowce na krzesła – 10,00 zł./os.

Kompozycje ze świeżych kwiatów na stół – 75,00 zł./szt.

Kompozycje ze świeżych kwiatów na bufet – 150,00 zł./szt.

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

Alkohol według cen w restauracji z 15% rabatu (jest możliwość dostarczenia własnego alkoholu za opłatą korkowego – 10,00 zł./os. dorosła)

Do końcowego rachunku doliczamy serwis odpowiednio 10-20% w zależności od czasu trwania imprezy

