



Lemon Tree Restauracja I Catering

Dariusz Michalczyk

gsm 604575720

mail: info@restauracja-lemontree.pl

www.lemondabrowa.pl

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



Oferta na przyjęcie okolicznościowe 130 pln

Przystawki 300g./os. (proszę wybrać 6 pozycji)

1. Wybór mięs pieczonych, wędzonych i pasztetu naszego wyrobu(schab,boczek,karkówka,baleron)
2. Pstrąg wędzony w naszej wędzarni
3. Carpaccio z buraka z kozim serem i pestkami dyni
4. Śledź w trzech odsłonach :śledź w śmietanie(cebula,jabłko)/śledź w oleju z cebulą/śledź po kaszubsku(pomidory,cebula)
5. Kęski z kurczaka w płatkach kukurydzianych z sosem czosnkowym i tysiąca wysp
6. Mini tortilla trio (z kurczakiem, warzywna, z łososiem)
7. Quiche z kurczakiem i warzywami / vege ze szpinakiem
8. Capreze - mozzarella z pomidorem, świeżą rucolą i pesto bazyliowym
9. Sałatka gyros (kapusta pekińska,pierś z kurczaka,papryka,kukurydza)
10. Sałatka Grecka z serem feta, warzywami, oliwkami
Wybór pieczywa, masło, oliwa, marynaty

Zupy 300ml. /os. (proszę wybrać 1 pozycję) (mix dwóch zup dopłata – 5,00/os.)

1. Rosół z trzech mięs (wołowina , kura , kaczka)
2. Krem z pomidorów z bazylią i mozzarellą
3. Krem grzybowy z grzankami /zupa grzybowa z łazankami
4. Krem z dyni z mlekiem kokosowym i imbirem

Dania drugie 400 g./os. (proszę wybrać 1 pozycję) (mix dwóch dań dopłata – 10,00/os.)

1. Roladka z piersi kurczaka z suszonym pomidorem i mozzarellą
2. Wolno pieczony schab karkowy w sosie grzybowym
3. Roladki z soli ze szpinakiem w sosie cytrynowym

Dodatki:

- 1.Ziemniaki z wody
- 2.Ziemniaki opiekane
- 3.Kopytka
- 4.Ryż basmati z warzywami
- 5.Gnocchi
- 6.Puree ziemniaczane
- 7.Kasza pęczak
- 8.Mix fresh
- 9.Mix surówek(colesław,marchewka,buraczki)
- 10.Wrzywa na parze
- 11.Marchewka z groszkiem

Deser: 150g./os. (ciasta serwujemy okrągłe, wybieramy jedno ciasto na 10 osób)

1. Szarlotka
2. Sernik z białą czekoladą
3. Brownie
4. Tarta owocowa

Napoje – bez limitu:

1. Kawa, herbata
2. Woda, soki, napoje gazowane

+ 10% serwisu do końcowego rachunku



Oferta na przyjęcie okolicznościowe 150 pln

Przystawki 300g./os. (proszę wybrać 7 pozycji)

1. Wybór mięs pieczonych, wędzonych i pasztetu naszego wyrobu(schab,boczek,karkówka,baleron)
2. Pstrąg wędzony w naszej wędzarni
3. Selekcja regionalnych i twardych serów z oliwkami marynowanymi oraz owocami
4. Carpaccio z buraka z kozim serem i pestkami dyni
5. Śledź w trzech odsłonach:śledź w śmietanie(cebula,jabłko)/śledź w oleju z cebulą/śledź po kaszubsku(pomidor,cebula)
6. Tatar wołowy z jajkiem przepiórczym
7. Kęski z kurczaka w płatkach kukurydzianych z sosem czosnkowym i tysiąca wysp
8. Mini tortilla trio (z kurczakiem, warzywna, z łososiem)
9. Quiche z kurczakiem i warzywami/ vege ze szpinakiem
10. Krewetki królewskie w tempurze na miksie sałat z sosem aglioolio
11. Capreze - mozzarella z pomidorem, świeżą rucolą i pesto bazyliowym
12. Sałatka gyros (kapusta pekińska,pierś kurczaka,papryka,kukurydza)
13. Sałatka Grecka z serem feta, warzywami, oliwkami
14. Sałatka z kozim serem, buraczkami, gruszką, karmelizowanymi orzechami na mixie sałat
Wybór pieczywa, masło, oliwa, marynaty

Zupy 300ml. /os. (proszę wybrać 1 pozycję) (mix dwóch zup dopłata – 5,00/os.)

1. Rosół z trzech mięs (wołowina , kura , kaczka)
2. Krem z pomidorów z bazylią i mozzarellą
3. Tajska z mlekiem kokosowym
4. Krem grzybowy z grzankami
5. Żurek z jajkiem i kiełbaską

Dania drugie 400 g./os. (proszę wybrać 1 pozycję) (mix dwóch dań dopłata – 10,00/os.)

1. Polędwiczka wieprzowa z sosem grzybowym
2. Pół kaczki pieczonej w majeranku z jabłkiem karmelizowanym i sosem żurawinowo-wiśniowym
3. Poliki wołowe duszone w sosie śliwkowym
4. Roladka z dorsza ze szpinakiem i sosem cytrynowym
5. Łosoś z grilla zapiekany jabłkiem i rozmarynem
6. Sandacz w sosie porowym

Dodatki

1. Ziemniaki opiekane/ z wody
2. Kopytka
3. Ryż basmati z warzywami
4. Ziemniaki z wody
5. Gnocchi
6. Puree ziemniaczane
7. Kasza pęczak
8. Mix fresh
9. Mix surówek(colesław,marchewka,buraczki)
10. Wrzywa na parze
11. Marchewka z groszkiem



Deser: 150g./os. (ciasta serwujemy okrągłe, wybieramy jedno ciasto na 10 osób)

1. Szarlotka
2. Sernik z białą czekoladą
3. Brownie
4. Tarta owocowa
5. 3 Bit – ciasto na spodzie z herbatników, mascarpone i kajmakiem
6. Mus z białej i gorzkiej czekoladowy z karmelizowanymi wiśniami
7. Flan waniliowy z musem truskawkowym

Napoje – bez limitu:

Kawa, herbata
Lemoniada, Woda, soki, napoje gazowane

+ 10% serwisu do końcowego rachunku

Oferta na przyjęcie okolicznościowe 170 pln

Przystawki 350g./os. (proszę wybrać 7 pozycji)

1. Wybór mięs pieczonych, wędzonych i pasztetu naszego wyrobu(schab,boczek,karkówka,baleron)
2. Pstrąg wędzony w naszej wędzarni
3. Selekcja regionalnych i twardych serów z oliwkami marynowanymi oraz owocami
4. Carpaccio z buraka z kozim serem i pestkami dyni
5. Śledź w trzech odsłonach:śledź w śmietanie(jabłko,cebula)/śledź w oleju z cebulą/śledź po kaszubsku(pomidor,cebula)
6. Tatar wołowy z jajkiem przepiórczym
7. Kęski z kurczaka w płatkach kukurydzianych z sosem czosnkowym i tysiąca wysp
8. Mini tortilla trio (z kurczakiem, warzywna, z łososiem)
9. Quiche z kurczakiem i warzywami / vege ze szpinakiem
10. Roladki z łososia z cytrynowym mascarpone
11. Krewetki królewskie w tempurze na miksie sałat z sosem aglioolio
12. Capreze - mozzarella z pomidorem, świeżą rucolą i pesto bazyliowym
13. Sałatka gyros (kapusta pekińska,pierś kurczaka,papryka,kukurydza)
14. Sałatka Grecka z serem feta, warzywami, oliwkami
15. Sałatka ogrodowa (kurczak,brokuł,jajka,migdały,sos jogurtowo-czosnkowy)
16. Sałatka z wędzoną pierśią z kaczki z pomarańczami i malinowym vinaigrettem
17. Sałatka z kurczakiem duszonym w balsamico i miodzie, pomidorkami cherry i avocado w cytrusowym vinegrette z płatkami parmezanu
18. Sałatka z łososiem, marynowanym ogórkiem z dresingiem miodowo- musztardowym
Wybór pieczywa, masło, oliwa, marynaty



Zupy 300ml. /os. (proszę wybrać 1 pozycję) (mix dwóch zup dopłata – 5,00/os.)

1. Rosół z trzech mięs (wołowina , kura , kaczka)
2. Krem z pomidorów z bazylią i mozzarellą
3. Krem grzybowy
4. Żurek z jajkiem i kielbaską
5. Tajska z mlekiem kokosowym
6. Flaki wołowe

Dania drugie 400 g./os. (proszę wybrać 1 pozycję) (mix dwóch dań dopłata – 10,00/os.)

1. Sandacz pieczony w pomidorach
2. Gicz cielęca w sosie własnym
3. Gulasz z dziczyzny w sosisie własnym z warzywami(marchew,seler,cebula,papryka)
4. Polędwiczka wieprzowa w sosie własnym
5. Kurczak zagrodowy wolno gotowany w sosie tymiankowym

Dodatki

1. Ziemniaki opiekane/ z wody
2. Kopytka
3. Ryż basmati z warzywami
4. Ziemniaki z wody
5. Gnocchi
6. Puree ziemniaczane
7. Kasza pęczak
8. Mix fresh
9. Mix surówek(colesław,marchewka,buraczki)
10. Wrzywa na parze
11. Marchewka z groszkiem

Deser: 150g./os. . (ciasta serwujemy okrągłe, wybieramy jedno ciasto na 10 osób)

1. Szarlotka
2. Sernik z białą czekoladą
3. Brownie
4. Tarta owocowa
5. 3 Bit – ciasto na spodzie z herbatników, mascarpone i kajmakiem
6. Mus z białej i gorzkiej czekoladowy z karmelizowanymi wiśniami
7. Flan waniliowy z musem truskawkowym

Napoje – bez limitu:

Kawa, herbata
Lemoniada, Woda, 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 – 12,00 zł./os. (jest możliwość dostarczenia własnego tortu)

Alkohol - ceny ustalane indywidualnie

Menu dla dzieci można ustalić indywidualnie

Dzieci do 2 lat nie są brane pod uwagę w kalkulacji, dzieci od 2 do 10 lat liczone są z 30% rabatem.

+ Do końcowego rachunku doliczamy serwis 10%



PROPOZYCJE OPEN BAR i ATRAKCJI:

OPEN BAR 1

Wino białe i czerwone stołowe
Wódka Gorzka Żołądkowa DeLux, wyborowa
Piwo Okocim
Gin Seagram's
Rum White Diamonds
Whisky Johny Walker Red, The Charles House
(drinki na bazie wymienionych alkoholi)

Koszt:

Asortyment do 6 godzin – 70 PLN

Asortyment do 8 godzin 80 PLN

OPEN BAR 2

Wino białe i czerwone stołowe
Prosecco
Wódka - Finlandia lub Absolut
Piwo Okocim
Gin Seagram's
Whisky - Johnny Walker Red
Tequila - Olmeca Silver
Rum – Bacardi Carta Blanca
(drinki na bazie wymienionych alkoholi)

Koszt:

Asortyment do 6 godzin 90 PLN

Asortyment do 8 godzin 105 PLN

OPEN BAR 3

Wino białe i czerwone stołowe
Wódka - Finlandia lub Absolut
Piwo Okocim, Piwa kraftowe butelkowe
Gin Gordon's
Whisky - Johnny Walker Black,
Ballantine's Finest Szkocka
Tequila - Olmeca Silver
Rum – Bacardi Carta Blanca
Likiery - Bols (blue,banan,melon)lub Kahlua lub Bailey's
(drinki na bazie wymienionych alkoholi)

Koszt:

Asortyment do 6 godzin 120 PLN

Asortyment do 8 godzin 140 PLN



ATRAKCJE NA IMPREZY:

Torty na różne okazje – od klasycznych na białej śmietanie z dekoracją owocową do różno smakowych tortów artystycznych w różnych kształtach – koszt od 12,00 zł./os.

DJ, nagłośnienie – od 800,00

DJ, nagłośnienie, oświetlenie – od 1500,00

Muzyka na żywo: Zespół składający się z utalentowanych, wykształconych muzyków w różnych konfiguracjach instrumentalnych np: pianino, kontrabas, perkusja, klarnet, saksofon, wokal + nagłośnienie - trzy sety po 45 minut – koszt 500,00 jeden muzyk. Można zamawiać dowolną ilość muzyków, rekomendujemy 4 osobowe składy z uwagi na bardzo dobre brzmienie i szeroki repertuar grania. Jest też możliwość za dodatkową opłatą 500zł. dołączyć do zespołu dj-a – koszt kolejne 500,00

Iluzjonista - przechadzający się między gośćmi i robiący indywidualne sztuczki – 500,00

Iluzjonista - pokaz dla gości z ustalonym repertuarem z interakcją z gośćmi – 1000,00 - 1500,00

Stand up z pokazem iluzjonistycznym:

30 min iluzji scenicznej - tutaj do wyboru są dwie formy:

*Bardziej wesołe i wyluzowane towarzystwo decyduje się na tzw. Iluzjonistę - pokaz dał artyście mi gwarancję przejścia do półfinału Mam Talent oraz dał zwycięstwo w mistrzostwach polski One Man Show Ludzik 2017 + nagroda publiczności

*Dla bardziej klasycznych klientów klasyczny pokaz stand up, równie zabawny, ale w bardziej eleganckiej formie

Po pokazie scenicznym artysta podchodzi do gości z bliska i czarują dla mniejszych grup osób podczas imprezy. Ta forma pokazu budzi większe zaskoczenie ponieważ bardzo często cała magia dzieje się na dłoniach widza - z bliska.

Najlepiej połączyć 30min show scenicznego ("Iluzjonista" lub klasyczny stand up - 30 min), oraz close up (czarowanie dla gości z bliska) 1h – koszt 3700,00 + nocleg dla 2 osób

Człowiek z wężem, pokaz z interakcją z gośćmi – koszt 1000,00

Pokaz barmański – od 2500,00 (drudzy barmani w polsce)

Karykaturzysta malujący gości podczas imprezy – 500,00 zł./godzina malowania

Pokaz tańca w wybranej tematyce z interakcją z gośćmi – od 1000,00 w zależności od konfiguracji

Fotobutka przebierana – 1500,00

Ognisko – od 200,00 (możliwość pieczenia kiełbasek, jabłek lub serwowania kociołka z gorącym gulaszem węgierskim – koszt ustalany indywidualnie wedle zapotrzebowania)

POMYSŁ NA PREZENT DLA JUBILATA CZY SOLENIZANTKI:

Możemy polecić bardzo dobrego karykaturzystę Sergiusza Kaszkowskiego. Może zrobić bardzo fajne karykatury dla każdej z osób obchodzącej jakiś jubileusz na których wedle wskazówek przedstawi osoby z humorem a trochę w oparciu o np. Hobby czy uwzględni jakąś cechę charakteru czy przypadłość itp. Karykatury są oprawione w antyramy, gotowe do powieszenia na ścianę i zapakowane na prezent - koszt do ustalenia indywidualnie z artystą już od 500 zł.

