

## OFERTA URODZINOWA

### **PROPOZYCJA I**

#### **PRZYSTAWKA**

- Tatar z łososia i śledzia z oliwkami, jabłkiem i limonką

#### **DANIE GŁÓWNE**

- Chrupiąca roladka drobiowa z pieczoną porą i bekonem na ziemniakach z cebulką i warzywami z masłem

#### **DELICJA**

- Sernik Babci Ani z sosem wiśniowym

**Cena: 133zł / osoba**

### **PROPOZYCJA II**

#### **PRZYSTAWKA**

- Marynowane na zimno grillowane warzywa z szynką dojrzewającą i parmezanem, podane na rukoli z menolnem

#### **ZUPA**

- Delikatna włoska zupa jarzynowa z makaronem

#### **DANIE GŁÓWNE**

- Roladka drobiowa z mozzarellą i suszonymi pomidorami, z ziemniakami tłuczonymi, brokułami i sosem bazyliowym

#### **DELICJA**

- Wyborne Tiramisu podane w pucharku

**Cena: 173zł / osoba**

### **PROPOZYCJA III**

#### **ZUPA**

- Tradycyjny rosół z domowym makaronem i kluseczkami drobiowymi

#### **DANIE GŁÓWNE 1,5 porcji/osoba**

- Tradycyjna rolada śląska
- Roladka drobiowa z serem i grilowanymi warzywami
- Chrupiący schab panierowany w szlachetnym serze bursztyn

#### **DODATKI SKROBIOWE**

- Ziemniaki ze skórką pieczone
- Kluski śląskie ciemne i jasne
- Ziemniaki tłuczone z koperkiem

#### **DODATKI WARZYWNE**

- Tradycyjna modro kapusta
- Marchewka na słodko z ananasek i pomarańczą
- Surówka z białej kapusty z kukurydzą i koperkiem

#### **DELICJA**

- Lody waniliowe z bakaliami, ajerkoniakiem i rozetą bitej śmietany

#### **PRZEKĄSKI ZIMNE**

- Deska mięs i wędlin z restauracyjnej wędzarni
- Deska selekcyonowanych polskich serów z winogronem i orzechami
- Pasztet z dziczyzną z musem tatarskim
- Tymbalik drobiowy w winnym auszpiku
- Galantyna drobiowa na kolorowo
- Łosoś ze szpinakiem i kremowym serkiem
- Sałatka brokułowa z pomidorami i jajkiem w dressingu czosnkowym
- Lekkie sałaty z suszonymi pomidorami, greckim serem i grzankami
- Pieczywo mieszane
- Masło smakowe

**Cena: 233zł / osoba**

#### **PROPOZYCJA IV**

##### **ZUPA**

- Delikatny krem z podgrzybków z royalem tymiankowym

##### **DANIE GŁÓWNE 1,5 porcji /osoba**

- Tradycyjna rolada śląska
- Panierowana rolada wieprzowa nadziewana szynką, ogórkiem i serem
- Pieczone udko z kurczęcia faszerowane grzybami

##### **DODATKI SKROBIOWE**

- Ziemniaki ze skórką pieczone
- Kluski śląskie ciemne i jasne
- Ziemniaki tłuczone z koperkiem

##### **DODATKI WARZYWNE**

- Marchewka na stodko z dodatkiem płatków migdałowych i śmietany
- Tradycyjna modro kapusta
- Bukiet warzyw parowanych masłem

##### **DELICJA**

- Mus z białej czekolady z wiśniowym sosem

##### **PRZEKĄSKI ZIMNE**

- Deska mięs i wędlin restauracyjnej wędzarni
- Deska selekcyonowanych polskich serów z winogronem i orzechami
- Pasztet z dziczyzny podany z musem tatarskim
- Tymbalik drobiowy w winnym auszpiku
- Tymbalik z wędzonej szynki
- Sałatka brokułowa z pomidorami i jajkiem w dressingu czosnkowym
- Sałatka z wędzonym kurczakiem, ananasem i orzechami włoskimi
- Galantyna drobiowa na kolorowo
- Pieczywo mieszane
- Masło smakowe

##### **CIEPŁA KOLACJA**

- Kremowe julienne z kurczęcia z kurkami i chrupiącą bagietką

**Cena: 263zł / osoba**

**PAKIET NAPOI – PROPONOWANY DO WSZYSTKICH OFERT / 75 pln / osoba**

Nielimitowana selekcja kaw

Nielimitowana selekcja herbat

Woda gazowana, woda niegazowana ( z dodatkami )

3 rodzaje soków

Napoje gazowane ( selekcja 4 – butelki 0,2 )

**PAKIET ALKOHOLI STANDARD / 105 pln/ osoba / 8 godzin**

Wódka Ogiński

Piwo lane

Wino czerwone House

Wino białe House

**PAKIET ALKOHOLI PREMIUM / 195 pln/ osoba / 8 godzin**

Wódka Ogiński

Piwo lane

Wino białe House

Wino czerwone House

Whiskey

Gin

USŁUGI DODATKOWE DO ARANŻACJI NA ŻYCZENIE:

- 1.SOMMELIER – asysta podczas kolacji/ lub dobór win do dań z asystą / do wyceny indywidualnej
2. POKAZ SABRAGE – 300 pln
3. SŁODKIE BUFETY / wycena indywidualna
- 4.TORTY / wycena indywidualna
- 5.BARMAN NA WYŁĄCZNOŚĆ / wycena indywidualna wg potrzeb
- 6.FONTANNA CZEKOLADOWA/ 40 pln osoba / minimum 15 osób
- 7.FONTANNA ALKOHOLOWA / 45 pln osoba/ minimum 15 osób
- 8.DEKORACJE SALI/ wycena indywidualna
- 9.OBSŁUGA MUZYCZNA/ wycena indywidualna

Cennik dzieci:

- 0-3 lat – 0 zł
- 4-8 lat – 50 %

UWAGI CO DO FORMY I KSZTAŁTU NASZEJ OFERTY REALIZUJEMY Z NASZYMI GOŚCIMI NA BIEŻĄCO.

Pozostaje do dyspozycji:

Paulina Sadło

Manager Restauracji Mona

+48 504-800-074

[kontakt@restauracjamon.pl](mailto:kontakt@restauracjamon.pl)