

# PROPOZYCJA MENU

## NA PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE

*Drodzy Goście!*

*Poniżej prezentujemy propozycję menu na przyjęcie okolicznościowe. Pragniemy jednak zaznaczyć, że przedstawione menu to jedynie oparta na naszym wieloletnim doświadczeniu sugestia, która może zostać w dowolny sposób zmodyfikowana tak, aby spełnić Państwa oczekiwania. Innymi słowy, każdy element niniejszej propozycji może ulec zmianie po uwzględnieniu preferencji kulinarnych naszych Gości*

# **UROCZYSTY OBIAD**

## **Zupa**

**(do wyboru jedna z propozycji)**

*Rosół z makaronem*

*Krem z brokułów z prażonymi pestkami dyni i grzankami*

*Krem z borowików z groszkiem ptysiowym*

*Łagodna zupa z trawą cytrynową i kawałkami kurczaka*

## **Danie główne**

*Roladki wieprzowe w sosie mięsny*

*Szaszłyk z kurczaka smażony w piecu tandoori marynacie imbirowej lub miętowej, podawany na żeliwnej płycie*

*Polędwiczki wieprzowe w łagodnym sosie migdałowym*

## **Dodatki**

*Kluski śląskie*

*Ziemniaczki z wody z koperkiem*

*Ryż zapiekany z bukietem warzyw*

## **Zestawy surówek**

*Surówka z białej kapusty, pora i ananasa w sosie vinegrett*

*Salatka z kapusty pekińskiej i świeżych warzyw w zalewie jogurtowo-czosnkowej*

*Marchewka z jabłkiem i rodzynkami lub buraczki tarte na zimno*

## **Deser**

**(do wyboru jedna z propozycji)**

*Bukiet lodów z owocami, bitą śmietaną oraz polewą*

*Szarlotka na gorąco z lodami na musie malinowym*

## **Napoje**

**(bez ograniczeń)**

*Kawa oraz herbata*

*Soki: pomarańcz, jabłko, woda mineralna niegazowana*

## **Zimna płyta**

*1. Półmisek wędlin i mięs pieczonych:*

- *karczek pieczony*
- *schab pieczony ze śliwką i morelą*
- *szynka gotowana*
- *baleron*
- *wędlina drobiowa*
- *kabanosy*

*Dip czosnkowy*

*2. Jaja faszerowane z różnymi pastami*

*3. Sałatka jarzynowa w muszelce z ciasta francuskiego*

*4. Sałatka grecka z serem feta*

*5. Sałatka gyros z kurczakiem grillowanym w sosie czosnkowym*

*6. Roladki z szynki konserwowej ze szparagami w galarecie*

7. Ogórek, pomidor, papryka świeża
8. Koreczki serowo-oliwkowe na połówce pomarańczy
9. Śledź po kaszubsku
10. Pieczywo mieszane + masło

### **Ciepły posiłek wydawany w trakcie zimnej płyty**

*Półmisek gorących przekąsek indyjskich:*

- *pierozki samosa z nadzieniem mięsnym / warzywnym*
- *paluszki z kurczaka panierowane w mące z soczewicy*
- *jeże cebulowe z ziemniaczkami*

*Do przekąsek podawane są 3 rodzaje sosów o różnym stopniu ostrości lub barszczyk czerwony czysty.*

*Cena **100,00 zł** od osoby obejmuje dodatkowo wystrój stołów, dekoracje kwiatowe oraz obsługę kelnerską.*

*W przypadku rezygnacji z ciepłego posiłku cena wynosi **90,00 zł** od osoby.*

*Cena obowiązuje w godzinach otwarcia restauracji od 12:00 -22:00 (Piątek oraz w Sobotę do 23:00)*

*W celu uzyskania szczegółowych informacji proszę o kontakt:*

**510 704 647 – Aneta Maciej**

606 316 989 – Katarzyna Pietras-Faruque

## **ZALETY ORGANIZACJI PRZYJĘCIA W BOMBAJ TANDOORI:**

- *podpisanie umowy jest dla Państwa **GWARANCJĄ CENY***
- *przy podpisaniu umowy pobierana jest zaliczka w wysokości 200zł*
- *całość płacona w tym samym dniu zaraz po zakończonej uroczystości*
- *dla wegan oraz wegetarian specjalne menu do uzgodnienia*
- *za dzieci do 3-7 lat płacą Państwo tylko 50% ceny*
- *możemy Państwu za dodatkową opłatą dostarczyć ciasto oraz tort  
(współpracujemy z cukiernią Ciepłak z Dąbrowy Górniczej)*
- *monitoring całego obiektu*