

Oferta imprezy okolicznościowej w Anatra Restaurant

Szanowni Państwo,

dziękujemy za zainteresowanie ofertą Anatra Restaurant. Dołożymy wszelkich starań aby spełnić Państwa oczekiwania i zaproszonych Gości.

Oferta Anatra Restaurant:

- sala do 120 osób
- restauracja klimatyzowana,
- menu skomponowane indywidualnie,
- obiekt z pięknym, dużym ogrodem,
- kominek w restauracji na zimowe wieczory,
- możliwość aranżacji restauracji przez personel, lub firmę zewnętrzną wg. własnego uznania,
- taras ze stolikami,
- baza noclegowa dla Gości - ceny z rabatem,
- możliwość wyświetlenia prezentacji multimedialnej,
- możliwość organizacji grilla w naszym ogrodzie .

Nasi Goście cenią sobie indywidualne i elastyczne podejście, masz pomysł na organizację swojej uroczystości – chętnie pomożemy, doradzimy i w porozumieniu spełnimy nawet najbardziej wygórowane oczekiwania tak, aby ten wyjątkowy dzień pozostał na zawsze w pamięci Państwa i zaproszonych Gości.

Szczegółowe informacje:

Rafał Andrzejaszek

General Manager Eurohotels & Anatra Restaurant

<http://anatra.com.pl/>

<http://eurohotels.com.pl/>

tel. +48 882 515 535

Zapraszamy!

Zespół Anatra Restaurant

MENU NR 1

ZUPA

Rosół z makaronem,

DANIA GŁÓWNE

Karkówka duszona w aromatycznym sosie własnym,
Tradycyjny kotlet schabowy z pieczarkami i cebulką,
Pierś z kurczaka pieczona z miodem i tymiankiem,

DODATKI

Ziemniaki pieczone w aromatycznych ziołach,
Domowe kluski śląskie,
Bukiet sałat z winegretem,
Sałatka z buraczków,
Surówka colesław

NAPOJE

Kompot owocowy,
Woda gazowana i niegazowana

KOSZT MENU 80,00 zł / 1 osoba

MENU 2

ZUPA

Francuska zupa cebulowa

DANIA GŁÓWNE

Pierś z kurczaka z mozzarellą i ziołami,
Schab duszony w sosie pieczarkowy,
Roladka z karkówki nadziewane z porem i boczkiem,

DODATKI

Ziemniaki pieczone w aromatycznych ziołach,
Ryż z warzywami,
Surówka z warzyw sezonowych,
Fasolka szparagowa z sezamem,
Marchewka z brzoskwiniami,

NAPOJE

Kompot owocowy,
Woda gazowana i niegazowana.

KOSZT MENU 80,00 zł / 1 osoba

MENU 3

ZUPA

Rosół z makaronem,

DANIA GŁÓWNE

Grillowana pierś z kurczaka w sosie z świeżych ziół,

Zrazy wieprzowe w sosie musztardowym,

Pieczeń z karkówki w sosie własnym,

DODATKI

Ziemniaki pieczone w aromatycznych ziołach,

Domowe kluski śląskie,

Surówka colesław,

Surówka sezonowa,

Kapusta zasmażana,

NAPOJE

Kompot owocowy,

Woda gazowana i niegazowana

KOSZT MENU 80,00 zł / 1 osoba

MENU 4

ZUPA

Krem pomidorowy z bazyliową nutą,

DANIA GŁÓWNE

Schab duszony w sosie maślano – jabłkowym,

Pierś z kurczaka w sezamowej panierce,

Gulasz węgierski z warzywami,

DODATKI

Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem,

Kopytka,

Surówka z kapusty pekińskiej,

Warzywa gotowane w maśle ziołowym,

Bukiet sałat z winegretem,

DESER

Crumble owocowe pod kokosową kruszonką

PRZEKĄSKI

Mięsa pieczone,

Ryba po grecku,

Sałatka ziemniaczana z bekonem,

Grillowana cukinia z suszonymi pomidorami i mozzarellą,

Kąski z kurczaka w pikantnym sosie

Pieczyno i masło

NAPOJE

Kompot owocowy,

Woda gazowana i niegazowana

KOSZT MENU 120,00 ZŁ /1 OSOBA

MENU 5

ZUPA

Rosół z domowymi kluseczkami,

DANIA GŁÓWNE

Eskalopki z polędwiczki w sosie maślano – ziołowym,
Pierś z kurczaka ze szpinakiem i migdałami,
Tradycyjne zrazy wieprzowe w sosie śliwkowym,

DODATKI

Ziemniaki opiekane,
Gnocchi,
Kapusta modra zasmażana,
Warzywa gotowane z masłem ziołowym,
Bukiet sałat z winegretem,

DESER

Panna cotta z konfiturą wiśniową

PRZEKĄSKI

Mięsa pieczone i galantyny,
Tymbaliki drobiowe,
Domowa sałatka warzywna,
Roladka szpinakowa z serkiem ziołowym i szynką parmeńską,
Śledzie na dwa smaki,
Pieczywo i masło

NAPOJE

Kompot owocowy,
Woda gazowana i niegazowana

KOSZT MENU 130,00 ZŁ /1 OSOBA

MENU 6

ZUPA

Krem z kalafiora z oliwą ziołową i chipsem z selera,

DANIA GŁÓWNE

Pierś z kurczaka z brokułami zapiekana pod beszamelem i serem,
Polędwiczka wieprzowa w sosie z serem gorgonzola,
Filet z łososia na miętowym groszku z chili,

DODTAKI

Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem,
Gnocchi z oliwą pieprzową,
Warzywa orientalne,
Fasolka szparagowa w maśle i bułce,
Soczysta sałatka z kapusty pekińskiej z warzywami,

DESER

Ciasto czekoladowe z bitą śmietaną, mascarpone i owocami,

PRZEKĄSKI

Mięsa pieczone i pasztet z kaczki,
Szaszłyki z mini mozzarelli i pomidorków cherry,
Tymabaliki drobiowe,
Sałatka Grecka,
Roladka szpinakowa z serkiem ziołowym i wędzonym łososiem,
Sałatka Cesarska z kurczakiem, grzankami i płatkami parmezanu,
Pieczywo i masło

NAPOJE

Kompot owocowy,
Woda gazowana i niegazowana
Bufet kawowo - herbaciany

KOSZT MENU 140,00 ZŁ /1 OSOBA

MENU 7

ZUPA

Krem kukurydziany z gremolată paprykową i krewetką tygrysią

DANIA GŁÓWNE

Pierś z kurczaka z kostką,
Pieczeń z karkówki w sosie własnym,
Zrazy wołowe ze szparagami,

DODATKI

Ziemniaki gotowane z masłem ziołowym,
Knedel po francusku,
Kapusta zasmażana z bekonem,
Ratatouille warzywne,
Bukiet sałat z winegretem

DESER

Mini serniczki na czekoladowym spodzie z owocami i musem truskawkowym,

PRZEKĄSKI

Półmisek wędlin i serów dojrzewających,
Volawenty z musami kolorowymi,
Schab w auszpiku garniowany z owocami,
Sałatka brokułowa z fetą, pomidorem, kukurydzą w sosie czosnkowo ziołowym,
Łosoś wędzony w koprze i oliwie,
Sałatka capresse z oliwkami i tuńczykiem
Pieczywo i masło

NAPOJE

Kompot owocowy,
Woda gazowana i niegazowana
Bufet kawowo - herbaciany

KOSZT MENU 140,00 ZŁ /1 OSOBA

MENU 8

ZUPA

Krem grzybowy z kwaśną śmietaną i pudrem borowikowym,

DANIA GŁÓWNE

Roladka z kurczaka ze szpinakiem, serkiem i suszonymi pomidorami,
Polędwiczka wieprzowa otulona szynką parmeńską,
Schab duszony w sosie maślano – ziołowym,

DODATKI

Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem,
Kopytka okraszone boczkiem,
Warzywa grillowane w ziołach z parmezanem,
Surówka sezonowa,
Bukiet sałat z winegretem,

DESER

Puchar lodowy z bitą śmietaną i owocami,

PRZEKĄSKI

Wachlarz mięs pieczonych, galantyn i pasztetu,
Ryba w sosie słodko – kwaśnym,
Pałeczki krabowe otulone wędzonym łososiem i sezamem,
Sałatka z selerem naciowym, kurczakiem, płatkami migdałowymi i sosem jogurtowym curry,
Mini szaszłyki z mozzarelli i pomidorków cherry,
Tymbaliki śródziemnomorskie,
Pieczywo i masło

NAPOJE

Kompot owocowy,
Woda gazowana i niegazowana
Bufet kawowo - herbaciany

KOSZT MENU 140,00 ZŁ /1 OSOBA

MENU 9

ZUPA

Królewski rosół z kluseczkami, kurczakiem i warzywami,

DANIA GŁÓWNE

Schab po włosku duszony w białym winie,
Roladka z indyka z fetą, pomidorami suszonymi w sosie ziołowym,
Połędwiczka wieprzowa z aromatyczną tapenadą,
Filet z sandacza w sosie kaparowym,

DODATKI

Purre z białych korzennych warzyw,
Szpiniakowe kopytka podsmażane,
Marchewka baby duszona w mleku kokosowym,
Brukselka gotowana w sosie paprykowym bournouse,
Sałatka z buraczków z musztardą francuską i tymiankiem,

PRZEKĄSKI

Wachlarz mięs pieczystych i wędlin tradycyjnie wędzonych,
Pasztet z kaczki w migdałach z konfiturą żurawinową,
Dorsz w sosie słodko – kwaśnym z rodzynkami i owocami tropikalnymi,
Sałatka z kozim serem, gruszką i plasterkami rostbefu w sosie malinowym,
Sałatka z szynką, ananasem, papryką i prażonymi ziarnami słonecznika,
Tatar z łososia z ziołami i oliwą cytrynową,
Pieczywo i masło

NAPOJE

Kompot owocowy,
Woda gazowana i niegazowana
Bufet kawowo – herbaciany

KOLACJA

Gulasz węgierski z pieczywem,
Barszcz z pasztecikiem grzybowym

KOSZT MENU 180,00 ZŁ /1 OSOBA

MENU 10

ZUPA

Krem z białych korzennych warzyw z chipsem z topinamburu,

DANIA GŁÓWNE

Bitki wołowe w sosie z czerwonego wina i warzyw,
Zrazy wieprzowe tradycyjnie nadziewane,
Kurczak kukurydziany supreme,
Pieczony filet z halibuta na purre dyniowym,

DODTAKI

Ryż z pesto pomidorowym,
Pieczone łódki ziemniaczane z rozmarynem,
Kluski śląskie w maśle i koprze,
Kapusta modra na ciepło,
Glazurowana marchewka w miodzie z żurawiną,
Duet fasolek szparagowych w prażonym sezamie w maśle,

PRZEKĄSKI

Półmisek mięs pieczonych, galantyn i wędlin tradycyjnie wędzonych,
Tymbaliki wieprzowe z suszoną śliwką i morelą,
Tatar śledziowy z marynowanymi grzybami,
Sałatka z plastrami z indyka w oliwie orzechowej,
Sałatka z owocami morza, oliwkami, kaparami i pomidorami suszonymi,
Tuńczyk w czarnym sezamie na musie cytrynowym,
Pieczywo i masło

NAPOJE

Kompot owocowy,
Woda gazowana i niegazowana
Bufet kawowo – herbaciany

KOLACJA

Żurek staropolski z pieczywem,
Barszcz z krokietem mięsny.

KOSZT MENU 180,00 ZŁ /1 OSOBA

MENU 11

ZUPA

Krem dyniowy z pomarańczą i nutą imbirową,

DANIA GŁÓWNE

Rolada z karkówki nadziewana grzybami,

Filet z kaczki w sosie wiśniowym,

Devolaj z masłem pietruszkowym,

Polędwiczka wieprzowa szpikowana marynowana szparagami,

DODATKI

Duet ryżowy z warzywami królewskimi i kurkumą,

Ziemniaki opiekane w rozmarynie,

Pyzy drożdżowe,

Surówka sezonowa,

Mix sałat z prażonymi ziarnami,

Groszek cukrowy z marchewką baby,

PRZEKĄSKI

Półmisek mięs pieczonych, pasztetu z kaczki i wędlin tradycyjnie wędzonych,

Tatar wołowy z marynatami,

Rostbef na różowo z sosem malinowym,

Krewetki tygrysie z oliwkami z pomidorami suszonymi w sosie chili,

Rellites z kaczki z jabłkiem i tymiankiem z domowym pieczywem,

Sałatka z wędzoną piersią z kurczaka z ryżem i ananasem,

Sałatka z tuńczykiem, jajkiem, korniszonem i dymką,

Pieczywo i masło

NAPOJE

Kompot owocowy, Woda gazowana i niegazowana

Bufet kawowo – herbaciany

KOLACJA

Udziec jagnięcy z pęczotto grzybowym,

Consomme z kaczki z pierożkami

KOSZT MENU 210,00 ZŁ /1 OSOBA

MENU 12

ZUPA

Consomme z kaczki z pierożkami

DANIA GŁÓWNE

Comber z królika w sosie koperkowym,
Zrazy wołowe ze szparagami,
Eskalopki cielęce duszone w białym winie,
Łosoś pieczony z sosem z szyjek rakowych,

DODATKI

Risotto maślane z kurkami,
Ziemniaki opiekane w ziołach,
Gnocchi z oliwą pieprzową,
Ratatulle warzywne z czosnkiem i ziołami,
Mix sałat z ziarnami i miodowo musztardowym winegretem,
Sałatka z buraczków z gorczycą i tymiankiem,

PRZEKĄSKI

Wachlarz mięs pieczystych, galantyn i pasztetu
Półmisek serów pleśniowych i wędlin tradycyjnych,
Filet z kaczki na różowo z powidłami żurawinowymi,
Sałatka orientalna z kaczką,
Sałatka grecka,
Śledź na dwa smaki,
Ryba w sosie pomidorowym,
Pieczywo i masło

NAPOJE

Kompot owocowy, Woda gazowana i niegazowana
Bufet kawowo – herbaciany

KOLACJA

Pieczona golonka w piwie i warzywach,
Żurek z pieczywem.

KOSZT MENU 210,00 ZŁ /1 OSOBA

Napoje i alkohol

Propozycja I

Alkohol zakupiony u nas w specjalnych cenach,
Wódka Wyborowa 0,7l – 80,00 zł
Wódka Finlandia 0,7l - 90,00 zł
Jack Daniels 0,7l - 140,00 zł
J. W. Red 0,7 – 120,00 zł
Wino białe / czerwone – od 60,00 zł
Sok owocowy 1l – 14,00 zł
Napoje gazowane 1l – 16,00 zł
Kawa i herbata – 8,00 zł

Propozycja II

Alkohol i napoje po stronie Gości
Opłata korkowa – 30,00 zł / 1 Osoba

Obie propozycje można modyfikować wg Państwa uwag i sugestii.

Oferta naszych ciast

Duża blaszka 24 porcje 140 zł lub mała blaszka 12 porcji 80 zł:
- sernik na czekoladowym spodzie
- ciasto czekoladowe z konfiturą wiśniową
- jabłecznik z paloną włoską bezą
Tarta o średnicy 20 cm 12 porcji :80 zł:
- tarta czekoladowa
- tarta cytrynowa z bezą
- tarta budyniowo-waniliowa z owocami

Informacje dodatkowe:

1. Menu do 140zł/os. obowiązują do godziny 22:00. W przypadku przedłużenia o każdą kolejną godzinę doliczamy opłatę 200zł/godz.
2. Menu od 180zł/os nie mają żadnych kosztów dodatkowych związanych z wynajmem sali. Obowiązują do godziny 4:00.
3. Do rachunku doliczamy 5% wartości rachunku końcowego – jest to opłata za serwis.
4. Jeżeli dostarczacie Państwo tort lub ciasto do restauracji z piekarni lub cukierni to do rachunku doliczamy kwotę od 50,00 zł do 150,00 zł za serwis tortu i ciast.

Atrakcje dodatkowe:

1. Grill w ogrodzie wg ustalonego Menu. Cena za osobę wg Menu.
2. Stół wiejski w wędlinami z własnej wędzarni oraz piklami własnej produkcji. Cena do 600,00 zł.
3. Możliwość pomocy w znalezieniu zespołu czy dj.
4. Degustacja wina lub whisky – cena do indywidualnego ustalenia.
5. Dziczyzna – wg indywidualnego zamówienia.
6. Karykaturzysta. Cena do indywidualnego ustalenia.
7. Muzyka na żywo – saksofon. Koszt około 1000 – 2000 zł.
8. Candy bar – cena zależna od wybranego asortymentu.
9. Animator dla dzieci – koszt około 1000,00 zł

Szczegółowe informacje:

Rafał Andrzejaszek

General Manager Eurohotels & Anatra Restaurant

r.andrzejaszek.manager@gmail.com

<http://anatra.com.pl/>

<http://eurohotels.com.pl/>

tel. +48 882 515 535