RESTAURACJA
Na Zdrowie

SZANOWNI PAŃSTWO

W tak szczególnym czasie, jakim jest okres świąteczny, proponujemy Państwu spotkania wigilijne w gronie przyjaciół i współpracowników. Wychodząc na przeciw oczekiwaniom naszych gości proponujemy organizację kolacji lub poczęstunku wigilijnego w formie cateringu

skomponuj swoje własne menu wigilijne ▶

PROPONUJEMY:

Pachnące pierniki oraz kieliszek miodu pitnego na powitanie w cenie menu powyżej 90 zł.

Menu oparte na tradycyjnych, domowych recepturach.

Świąteczne dekoracje stołu oraz sali, której rezerwacja na wyłączność jest bezpłatna.

X-mas party - impreza taneczna jako alternatywa dla tradycyjnej wigilii.

Świąteczną atmosferę w restauracji mieszczącej się w przepięknym krajobrazowo parku Na Zdrowiu

SKOMPONUJ WŁASNE MENU WIGILIJNE

GRZANIEC NA POWITANIE - 7 PLN/200ML

(wino/miód/przyprawy korzenne/pomarańcza/goździki)

PRZYSTAWKA – 14 PLN

Tatar ze śledzia podany na pumperniklu z kremowym sosem z dodatkiem pecorino

Plastry polędwiczki wieprzowej na powidłach śliwkowych z odrobiną kremu chrzanowego

Bruschetta z krajanką grzybowo-pieczarkową i parmezanem

Marynowany w cytrusach śledź, na krajance orzechowo-kaparowej i pierniku

Krucha tartaletka z krajanką grzybową, oliwą truflową i kruszoną fetą podana na espumie śmietankowej z koperkiem.

ZUPA – 12 PLN

Capuccino pieczarkowo-truflowe z grzankami

Barszcz czerwony czysty z uszkami z kapustą i grzybami

Krem z buraka z kruszoną fetą

Postny żur z grzybami

Krem z korzenia pietruszki i pasternaku z prażonym słonecznikiem i oliwą truflową

PIEROGI – PLN 2,50/SZT

Z kapustą i grzybami

Ruskie, postne z twarogiem/cebulką i ziemniakami

DANIA GŁÓWNE – 40 PLN

Dorsz w sosie porowo-kaparowym/pieczone ćwiartki ziemniaków/fasolka szparagowa smażona na maśle z czosnkiem

Świąteczny karp smażony na klarowanym maśle z pietruszką/kaszotto jaglane

Szynka w leśnym demi-glace/gnocchi z oliwą i natką pietruszki/brokuł blanszowany

Pierś z kurczaka z chrustem z warzyw, szynki parmeńskiej i mozzarelli na sosie truflowym/kluseczki półfrancuskie/bukiet warzyw blanszowanych

Polędwiczki wieprzowe sous-vide faszerowane kurkami i porami na sosie śmietanowo-truflowym , podane z kaszotto jaglanym i grilowanymi warzywami

Pieczony filet z łososia z pesto bazyliowym podany na gorącej sałatce z pomidorków koktajlowych, ciecierzycy, tłuczonych ziaren kolendry i młodego szpinaku

Duży krokiet z kapustą i grzybami na sosie pieprzowym/kaszotto z kaszy jaglanej

DESER - 13 PLN

Korzenny piernik przełożony konfiturą morelową na sosie z białej czekolady

Makiełki na chałce maczanej w mleku, z makiem i bakaliami

Sernik kremowy na lustrze sosu malinowego z cynamonem

Pierogi z makiem na sosie śmietankowym z białą czekoladą

DODATKI WIGILIJNE

Kapusta z grochem - 7 pln/porcja 150g

Kapusta z grzybami i masłem - 9 pln/porcja 150g

Pieczarki w śmietanie z tymiankiem i świeżym koprem - 7 pln

Krokiety z kapusta i pieczarkami - 6 pln/szt.

Łazanki z kapustą i grzybami - 7 pln/porcja 150g

BUFET ZAKĄSEK ZIMNYCH - 55 PLN/OS.

Ryba w sosie greckim z odrobiną kardamonu

Galantyna rybna z jajkiem przepiórczym na sałatce jarzynowej

Rolada z kurczaka faszerowana wątróbką i natką

Śledź w oleju z pieczarkami i cebulą

Sałatka śledziowa z ziemniakami i piklami

Crostini z teriną mięsną nadziewaną suszoną śliwką

BUFET CIAST ŚWIĄTECZNYCH – 15 PLN/OS.

Sernik, piernik, makowiec

NAPOJE

Kawa/herbata - bez ograniczeń - 10 pln/os.

Woda/kompot z suszu/soki - 10 pln - 0,5l/os.

Napoje gazowane - 14 pln/1L

Wódka Wyborowa 0,7L - 70 pln

Wódka Luksusowa 0,5L - 50 pln

Wino białe/czerwone - wytrawne, 1L karafka - 35 pln

OPEN BAR

3h wino, piwo, wódka = 55 zł/os.

6h wino, piwo, wódka = 80 zł/os.

4h wino, piwo, wódka, whisky = 100 zł/os.

DO REZERWACJI POWYŻEJ 8 OSÓB DOLICZAMY SERWIS W WYSOKOŚCI 5% CAŁOŚCI RACHUNKU.

W razie pytań zachęcam do kontaktu:
MARCIN WOSIAK
kierownik ds. organizacji usług gastronomicznych
mwosiak@restauracjanazdrowie.pl
+48 792 031 776

RESTAURACJA "NA ZDROWIE"
ul. Zdrowie 8
94-302 Łódź
www.resturacjanazdrowie.pl