

W branży gastronomicznej działamy od kilkunastu lat. Doświadczenie zdobyliśmy podczas organizacji setek **bankietów, konferencji i szkoleń**, a także **chrzcin, wesel, komunii** itp.

Stawiamy przede wszystkim na smak i dobór potraw do okazji, wykwalifikowaną i profesjonalną obsługę oraz **indywidualne podejście do każdej imprezy** i uroczystości.

W oparciu o zawarte w zapytaniu ofertowym informacje, **każdorazowo przygotowujemy optymalnie skrojoną ofertę starając się dostosować ją do Państwa oczekiwań.**

Organizujemy imprezy w naszym lokalu (do 120 os.) jak i poza nim, w wyznaczonym przez klienta miejscu. Świadczymy usługi kompleksowe obejmujące zarówno obsługę całego zaplecza gastronomicznego imprezy (personel, zastawa, dekoracje itd.) jak i specjalistyczne (wynajem kucharza bądź obsługi kelnerskiej). **Dowozimy potrawy, wypożyczamy stoły i krzesła, zapewniamy zadaszenie w przypadku imprez plenerowych.**

Jesteśmy elastyczni i otwarci na wszelkie sugestie i oczekiwania. Poniższa oferta stanowi jedynie przykład naszych możliwości.

Zapraszamy do współpracy!
Restauracja Eureka

Zaufali nam:



PRZERWA KAWOWA - propozycje

Propozycja I

- Kawa z ekspresów przelewowych
- Herbata w termosie
- Woda w dzbankach z cytryną

CENA: 7 zł/osoba

Propozycja II

- Kruche ciasteczka
- Kawa z ekspresów przelewowych
- Herbata w termosie
- Woda w dzbankach z cytryną

CENA: 10 zł/osoba

Propozycja III

- Ciastka koktajlowe (2 rodzaje)
- Kruche ciasteczka
- Kawa z ekspresów przelewowych
- Herbata w termosie
- Soki owocowe w dzbankach
- Woda w dzbankach z cytryną

CENA: 16 zł/osoba

Propozycja IV

- Ciasta domowe (2 rodzaje)
- Kruche ciasteczka
- Kawa z ekspresów przelewowych
- Herbata w termosie
- Soki owocowe w dzbankach
- Woda w dzbankach z cytryną

CENA: 18 zł/osoba

*Niniejsza oferta stanowi propozycję. W przypadku innych oczekiwań prosimy o ewentualne sugestie i uwagi.

Wszystkie podane ceny są cenami netto.

LUNCH – propozycje

(Wszystko podane w formie bufetów na stołach szwedzkich z obrusami,
dekoracją i pełną zastawą bankietową)

Propozycja I

- Rosół z makaronem
- Potrawka z kurczaka na słodko-pikantno z warzywami
- Ryż
- Surówka
- Soki owocowe w dzbankach
- Woda w dzbankach z cytryną

Inne zupy do wyboru:

Pomidorowa z ryżem lub makaronem, Kapuśniak, Barszcz czerwony z warzywami

Inne II dania do wyboru:

*Makaron w szpinaku z grillowanym kurczakiem, Pulpeciki w sosie pomidorowym,
Pilaw z wieprzowiną i warzywami, Kotlety mielone w sosie pieczarkowym,
Wątróbka z jabłkiem i cebulą, Pyzy z mięsem i okrasą, Baba ziemniaczana z sosem*

CENA: 27 zł/osoba

Propozycja II

- Krem paprykowo-pomidorowy z grzankami
- Karkówka w sosie z czerwonej cebuli
- Ziemniaki gotowane
- Surówka
- Warzywa blanszowane
- Soki owocowe w dzbankach
- Woda w dzbankach z cytryny

Inne zupy do wyboru:

Cebulowa z grzankami, Fasolowa, Ogórkowa, Pieczarkowa, Barszcz ukraiński, Kalafiorowa, Jarzynowa

Inne II dania do wyboru:

*Lasagne Bolognese z sosem pomidorowym, Kotleciki wieprzowo-wołowe w sosie pieczarkowym
Fileciki z indyka grillowane w sosie cytrynowo-maślanym, Filet z dorsza w kremie pomidorowym,
Luzowane pieczone udka z kurczaka, Pulpeciki rybne z sosem koperkowym*

CENA: 32 zł/osoba

*Niniejsza oferta stanowi propozycję. W przypadku innych oczekiwań prosimy o ewentualne sugestie i uwagi.

Wszystkie podane ceny są cenami netto.

Propozycja III

- Minestrone włoska zupa jarzynowa
- Roladka z indyka z fetą i szpinakiem w sosie winno-śmietanowym
- Ryż z warzywami
- Warzywa blanszowane
- Surówki
- Soki owocowe w dzbankach
- Woda w dzbankach z cytryną

Inne zupy do wyboru:

Żur z białą kiełbasą, Krem z brokuł z groszkiem ptysiowym, Cygańska na wieprzowinie z kiełbasą i pomidorami, Krem z leśnych grzybów z makaronem Stelline, Krem ziemniaczany z prażoną cebulką, bekonem i szczypiorkiem

Inne II dania do wyboru:

Limanda na szpinaku z sosem ziołowym, Szyńka w sosie żurawinowym, Eskalopki wieprzowe w sosie winno-śmietanowym, Filet z indyka w sosie pieczeniowym, Lasagne szpinakowa z sosem pieczarkowym, Żeberka pieczone, Schab w sosie myśliwskim, Roladki drobiowe z fetą, rukolą i suszonymi pomidorami w sosie ziołowym

CENA: 39 zł/osoba

Propozycja III

- Bogracz z karkówki
- Polędwiczki wieprzowe w sosie z leśnych grzybów
- Ziemniaki gratin
- Mix sałat z winegret
- Warzywa blanszowane
- Surówki
- Soki owocowe w dzbankach
- Woda w dzbankach z cytryną

Inne zupy do wyboru:

Wyborna zupa grzybowa z kluseczkami, Krem z cukinii z migdałami i słonecznikiem, Krem z dyni z pistacjami, Rybna z łososiem w pomidorach, Chłodnik Gazpacho

Inne II dania do wyboru:

Schab w sosie śliwkowym, Łosoś w sosie krewetkowym, Sandacz w porach, Łosoś w sosie kaparowym, Polędwiczki wieprzowe w sosie śliwkowym, Roladki drobiowe z fetą, rukolą i suszonymi pomidorami w sosie ziołowym

CENA: 48 zł/osoba

*Niniejsza oferta stanowi propozycję. W przypadku innych oczekiwań prosimy o ewentualne sugestie i uwagi.

Wszystkie podane ceny są cenami netto.

PRZERWA ZAKĄSKOWA – propozycje

*(Wszystko podane w formie bufetów na stołach szwedzkich z obrusami,
dekoracją i pełną zastawą bankietową.
Cena obejmuje jedną przerwę do 30 min)*

Propozycja I

- Tartinki rozmaite z chleba ziarnistego i pszennego z serem, salami i brie z musami krewetkowym i warzywnym na sałatach
- Łódeczki warzywne z różnymi pastami i kiełkami
- Kawa z ekspresów przelewowych
- Herbata w termosie
- Soki owocowe w dzbankach
- Woda w dzbankach z cytryną

CENA: 23 zł/os

Propozycja II

- Tartinki rozmaite z chleba ziarnistego i pszennego z serem, salami i brie z musami krewetkowym i warzywnym na sałatach
- Frankfurterki w cieście francuskim oprószone oregano
- Vol-a-venty z fetą i szpinakiem
- Ogniste skrzydełka
- Placuszki ziemniaczane z musem koperkowym
- Kawa z ekspresów przelewowych
- Herbata w termosie
- Soki owocowe w dzbankach
- Woda w dzbankach z cytryną

CENA: 33 zł/os

*Niniejsza oferta stanowi propozycję. W przypadku innych oczekiwań prosimy o ewentualne sugestie i uwagi.

Wszystkie podane ceny są cenami netto.

Propozycja III

- Tartaletki z porem i serem pleśniowym
- Tartaletki z łososiem i szpinakiem
- Sakiewki z indykiem i warzywami
- Placuszki z cukini
- Filety z białych ryb morskich w złotym cieście
- Sałatka z grillowanym kurczakiem, kukurydzą i ananasem
- Sałatka z fetą i oliwkami z winogret
- Patery owoców
- Kawa z ekspresów przelewowych
- Herbata w termosie
- Soki owocowe w dzbankach
- Woda w dzbankach z cytryną

CENA: 45 zł/os

Propozycja IV

- Terrina z łososia i sandacza
- Deski serów pleśniowych i dojrzewających z owocami
- Tarta z boczkiem i szalotką
- Sakiewki z łososiem i warzywami
- Roladki z ciasta ziołowego z indykiem i warzywami
- Vol-a-venty z grzybami leśnymi
- Warzywa grillowane z ziołami i balsamico
- Sałatka z szynką i szparagami
- Kawa z ekspresów przelewowych
- Herbata w termosie
- Soki owocowe w dzbankach
- Woda w dzbankach z cytryną

CENA: 55 zł/os

*Niniejsza oferta stanowi propozycję. W przypadku innych oczekiwań prosimy o ewentualne sugestie i uwagi.

Wszystkie podane ceny są cenami netto.