

W branży gastronomicznej działamy już od kilkunastu lat. Z powodzeniem organizujemy, wszelkiego rodzaju imprezy okolicznościowe takie jak:

- **chrzciny**
- **wesela**
- **urodziny**
- **komunie**
- **stypy** itd.

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

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

Dysponujemy przestronnym lokalem na 120 osób, z antresolą i bezpłatnym parkingiem dla gości.

Świadczymy także **kompleksowe usługi cateringowe umożliwiając Państwu organizację imprezy w wyznaczonym miejscu.** Z chęcią zajmiemy się obsługą całego zaplecza gastronomicznego imprezy (personel, zastawa, dekoracje itd.) lub umożliwimy wynajem tylko 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 kontaktu!
Restauracja Eureka

OBIAD/KOLACJA W LOKALU - propozycje

Propozycja I:

Przystawka

- Capresse z mozzarelli i pomidorów polane oliwą bazyliową, kolorowym pieprzem i balsamico

Zupa

- Rosół z makaronem domowym

II danie (serwowane na półmiskach)

- De volaille z masełkiem i pietruszką
- Karkówka w sosie z czerwonej cebuli
- Sola na szpinaku z sosem ziołowym

Dodatki

- Ziemniaki gotowane
- Frytki
- Warzywa blanszowane
- Surówki ze świeżych warzyw (2 rodzaje)

Napoje

- Woda niegazowana z cytryną w dzbankach
- Soki owocowe w dzbankach (jabłkowy, pomarańczowy)
- Kawa z ekspresu przelewowego
- Herbata Dilmah

CENA: 75 zł/osoba

*Niniejsza oferta stanowi propozycję. W celu ustalenia indywidualnego menu prosimy o kontakt.

Propozycja II:

Przystawka

- Cukinia grillowana, faszerowana fetą, suszonymi pomidorami serwowana z kremowym balsamico

Zupa

- Krem z leśnych grzybów z makaronem Stellite i lekką wiejskiej śmietany

II danie (serwowane na półmiskach)

- Indyk grillowany serwowany z konfiturą z czerwonej cebuli i sosem cytrynowym
- Filet z dorsza w sosie koperkowym
- Schab w sosie śliwkowym

Dodatki

- Ziemniaki opiekane
- Ziemniaki gotowane
- Ryż z warzywami
- Warzywa blanszowane
- Kompozycja sałat z nowalijkami
- Surówka ze świeżych warzyw

Napoje

- Woda niegazowana z cytryną w dzbankach
- Soki owocowe w dzbankach (jabłkowy, pomarańczowy)
- Kawa z ekspresu przelewowego
- Herbata Dilmah

CENA: 85 zł/osoba

*Niniejsza oferta stanowi propozycję. W celu ustalenia indywidualnego menu prosimy o kontakt.

Propozycja III:

Przystawka

- Terrina drobiowa z łososiem w algach morskich podana na sałatach

Zupa

- Krem z dyni z łyżką śmietany i prażonymi migdałami lub Minestrone włoska zupa jarzynowa

II danie (serwowane na półmiskach)

- Polędwiczki wieprzowe w leśnych grzybach
- Roladki drobiowe z fetą, suszonymi pomidorami i rukolą
- Sola przekładana szpinakiem zapiekana pod beszamelem

Dodatki

- Ziemniaki opiekane
- Ziemniaki gotowane
- Ryż na półdziko
- Warzywa blanszowane
- Surówka ze świeżych warzyw
- Buraczki zasmażane

Napoje

- Woda niegazowana z cytryną w dzbankach
- Soki owocowe w dzbankach / jabłkowy, pomarańczowy
- Kawa ekspresu przelewowego
- Herbata Dilmah

CENA: 95 zł/osoba

*Niniejsza oferta stanowi propozycję. W celu ustalenia indywidualnego menu prosimy o kontakt.

Propozycja IV:

Przystawka

- Koktajl z krewetek z jogurtem, koprem i avocado na sałatach

Zupa

- Cappuccino z białych szparagów lub Minestrone włoska zupa jarzynowa

II danie (serwowane na półmiskach)

- Zraziki z dzika dziane śliwką w sosie własnym
- Kieszonki drobiowe faszerowane pomidorem i mozzarellą aromatyzowane bazylią
- Indyk otulony boczkiem muśnięty sosem bekonowym
- Łosoś pieczony serwowany z sosem krewetkowo-rakowym

Dodatki

- Ziemniaki gratin, Ziemniaki gotowane, Ryż na półdziko
- Kapusta zasmażana
- Kompozycja sałat z nowalijkami
- Surówka ze świeżych warzyw
- Warzywa gillowane

Deser

- Panna Cotta, Murzynek, Szarlotka, Sernik lub Fontanna czekoladowa z owocami i drobnymi ciasteczkami

Napoje

- Woda niegazowana z cytryną w dzbankach
- Soki owocowe w dzbankach (jabłkowy, pomarańczowy)
- Kawa z ekspresu przelewowego
- Herbata Dilmah

CENA: 120 zł/osoba

*Niniejsza oferta stanowi propozycję. W celu ustalenia indywidualnego menu prosimy o kontakt.