

Propozycje Menu
Przyjęć Okolicznościowych



Lando - Miejsce na Twoje przyjęcie

ul. Pod Lasem 11

Ptakowice

nr tel: 605 084 999

e-mail: lando@lando.org.pl

Propozycja nr 1

100 zł/os

Menu obiadowe

Zupa: Rosół z makaronem

Danie główne podane wieloporcjowo, 1,5 porcji mięsa/os

Rolada wieprzowa (50%)

Kotlet schabowy (40%)

Roladka szpinakowa w boczku (40%)

Nuggetsy drobiowe (20%)

Kluski śląskie

Frytki

Ziemniaki z wody

Kapusta czerwona

Surówka z białej kapusty i marchewki

Warzywa na parze

Deser

Do wyboru: Puchar lodowy z owocami

Tiramisu

Pieczone jabłko z nadzieniem orzechowo-miodowym



Propozycja nr 2

195 zł/os

Menu obiadowe

Zupa: Krem ze szparagów

Danie główne podane wieloporcyjowo, 1,5 porcji mięsa/os

Rolada wołowa (50%)

De volaille (40%)

Schab nadziewany śliwką (40%)

Nuggetsy drobiowe (20%)

Kluski śląskie

Frytki

Zapiekane ćwiartki ziemniaków

Kapusta zasmażana

Surówka z kapusty pekińskiej

Surówka z marchewki i brzoskwini

Deser

Do wyboru: Puchar lodowy z owocami

Tiramisu

Pieczone jabłko z nadzieniem orzechowo-miodowym

Zimna płyta

Deski różnych rodzajów serów oraz wędlin

Tymbaliki drobiowe

Mięsa na zimno z dipami

Śledź w oleju

Jajka w sosie tatarskim

Salatka grecka

Salatka z kurczakiem w sosie musztardowo-miodowym

Salatka z tortellini

Pieczyno

Propozycja nr 3

260 zł/os

Przystawka

Kanapeczki z żurawinowym chutney

Menu obiadowe

Zupa: Brokułowa z gorgonzolą i chipsem z jarmużu

Danie główne podane wieloporcyjowo, 1,5 porcji mięsa/os

Policzki wołowe (50%)

Karczek marynowany (40%)

Roladka szpinakowa w boczku (30%)

Roladka schabowa ze szparagami (30%)

Kopytka ziołowe

Frytki z batatów

Zapiekane ćwiartki ziemniaków

Kapusta czerwona

Surówka z selerem

Surówka z białej kapusty i marchewki

Deser

Do wyboru: Puchar lodowy z owocami

Tiramisu

Pieczone jabłko z nadzieniem orzechowo-miodowym

Zimna płyta

Deski różnych rodzajów serów oraz wędlin

Boczek ze śliwką

Szyneczki z musem chrzanowym

Tatar ze śledzia

Galantyna z indyka

Salatka z rukolą i kozim serem

Salatka przekładana z mięsem mielonym

Salatka z tortellini

Pieczyno

Kolacja

Zupa żurek podana porcyjowo

(możliwość zaserwowania żurku w chlebku za dodatkową opłatą)

Propozycje wegetariańskie

Wegetariański krem pomidorowy
Pieczone bataty z humusem i pesto
Zapiekany bakłażan/cukinia nadziewany/a kaszą jaglaną z warzywami
Szaszłyk warzywny
Kotleciki z kalafiora

Opcje dodatkowe

Napoje gazowane (coca-cola/sprite/fanta) - 7 zł/but 0,5 l
Pakiet napoi gazowanych bez limitu - 25 zł/os
Owoce - 12 zł/os
Ciasto (1,5 kawałka) - 25 zł/os



Informacje dodatkowe

Podana cena propozycji menu to cena dla 1 osoby dorosłej.

W przypadku dzieci uwzględniamy następujące opłaty:

- dzieci do lat 3 - bezpłatnie
- dzieci od 3 do 7 lat - pół porcji (opłata 50% ceny menu).

Cena dotyczy przyjęć na minimum 20 osób, dla przyjęć poniżej tego limitu należy doliczyć opłatę 10 zł od prezentowanej ceny. Minimalna ilość gości na przyjęciu wynosi 12.

W cenie menu wliczone są soki: jabłkowe i pomarańczowe oraz woda. Kawa i herbata, również wliczone w cenę menu, podawane są w porze deseru w eleganckich termosach.

Warunkiem rezerwacji terminu na organizację przyjęcia jest podpisanie umowy oraz wpłata zadatku.

Dla gości przyjęć okolicznościowych obowiązuje rabat na noclegi hotelowe w wysokości 10% od obowiązującej ceny regularnej.

Tort dostarczany jest we własnym zakresie i serwowany bez żadnych dodatkowych opłat.

Alkohol może być zakupiony w naszym lokalu, natomiast w przypadku chęci przywiezienia własnego alkoholu doliczamy opłatę korkową w wysokości 10 zł/osoby dorosłej.

Standardowa długość wynajmu sali wynosi 8 h. Opłata za każdą dodatkową godzinę wynosi 150 zł/h.

Zachęcamy do zamówienia menu degustacyjnego, dzięki któremu będą Państwo mogli poznać talent naszego szefa kuchni.

Menu zawiera różne typy mięs, dodatki, kawę oraz deser autorstwa szefa kuchni w cenie 50 zł/os.

*Serdecznie zapraszamy na naszą stronę internetową:
www.lando.org.pl*