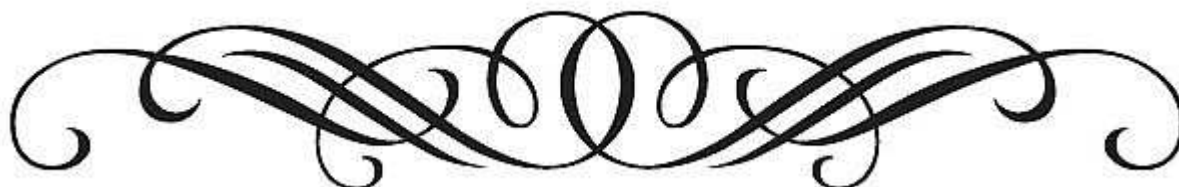


# Raut

## Oferta weselna 2017/2018



**„Wersja Premium” - pełna, bogata, „bez haczyków” ☺**

**- 245 pln/os.**

**Aperitif na powitanie Młodej Pary- wino musujące**

**Powitanie chlebem i solą**

**Przystawka – 1p./os.: podana na talerzu dla każdego z Gości**

- wachlarzyk z piersi kurczaka faszerowany szpinakiem, grillowany w sezamie
  - pasztet z dzika w cieście francuskim z dipem żurawinowym
  - terrine z pstrągą potokowego z kolorowymi sosami ziołowymi
  - tornado schabowe z suszonymi pomidorami i sosem żurawinowym
  - polędwiczki wieprzowe aromatyzowane koniakiem na rukoli
  - soczysty indyk na „poduszce brokułowej” z jajeczkiem przepiórczym
- tradycyjny pasztet z kilku rodzajów wysokogatunkowych mięs, pieczony w cieście z dodatkiem wyborowego chutney'a śliwkowego
  - pieczywo
  - masło

**Zupa – 1 porcja/os. - serwowana przez kelnerów**

- Krem pomidorowy z dodatkiem śmietanki
  - Consome warzywne
  - Tradycyjny rosół
  - Krem pieczarkowy
  - Krem szparagowy/sezonowo/

# Raut

- Zupa krem z zielonego groszku
- Krem drobiowy z suszonymi grzybkami
- Krem brokułowy
- Krem serowy
- Chłodnik tradycyjny/ sezonowo/
- Krem marchewkowo- imbirowy z pomarańczami

**Danie drugie – 3,0 p./os.: podawane na półmiskach „w stół”**

- „Drobiowe Wieże” faszerowane zielonymi szparagami z dodatkiem wyjątkowego sosu andaluzyjskiego
- Medalion królewski faszerowany pieczarkami i serem, opiekany w ziarnach sezamu
  - Malutkie, tradycyjne zraziki w ciemnym sosie
- Pierś kurczaka z grilla z sosem czosnkowym (serwowanym na zimno)
  - Schab w sosie śliwkowym
- Udko kaczki z karmelizowanym jabłkiem w ciemnym sosie
  - Eskalopki drobiowe z żółtym serem /dla dzieci/
- Polędwiczki wieprzowe owijane w paseczku bekonu grillowanego, w sosie kurkowym
  - Juki schabowe faszerowane bekonową kapustą
- Pierś kurczaka faszerowana pomidorami suszonymi w słońcu i zielonymi hiszpańskimi oliwkami, zapiekana z serem
  - Filet drobiowy w Martini z sosem Martini
  - Panierowane fileciki z kurczaka /dla dzieci/
  - Schab soute przekładany szynką i serem
- „Pęknięte Polędwiczki” z dodatkiem zielonych szparagów w sosie grzybowym
  - Ryba morska w cieście ziołowym
  - Polędwiczki z dorsza panierowane w ziołach
- Norweski łosoś grillowany w specjalnej przyprawie do ryb, zapiekany z serem mozzarella
  - Ślimaczek z pstrąga w sosie winno – maślanym
- Malutkie, luzowane goloneczki przygotowane w piwie z warzywami julienne

**A także:**

- Warzywne Rozmaitości – kompozycja warzyw na ciepło - brokuły, mini marchewki, kalafior, fasolki szparagowe, itp.

*Raut*

**raut.com.pl – restauracja@raut.com.pl – 61 81 27 431**

**Dodatki: w zależności od dania głównego**

- Kluseczki półfrancuskie
- Mini kluseczki poznańskie (kopytka)
  - Ziemniaczki opiekane
  - Ziemniaczki gotowane
    - Pyzy
    - Frytki
  - Makaron penne
- Długozarnisty ryż kolorowy

**Surówki**

- 3 rodzaje wybornych surówek, w tym kolorowe sałaty z sosem vinegrett

**Deser – 1 p./os.**

- podawany na talerzach lub w pucharkach
  - lodowy z owocami i bitą śmietanką
    - krem mascarpone z wiśniami
  - deser dakłaz z daktylami, karmelem, orzechami i bezą
    - melba brzoskwiniowa
  - krem czekoladowy z filetem z pomarańczy i kropla likieru Cointreau
    - krem kawowy z bezą i czekoladowymi ziarnami kawy
      - panna cotta z sosem malinowym
  - frużelina wiśniowa z gałką lodów śmietankowych i miętą
    - carpaccio z owoców cytrusowych z sosem miętowym
  - deser karmelowy z orzechami i wiśniami

**Słodkie Co Nieco – 1 p./os.**

- Na przykład: sernik z brzoskwiniami, szarlotka, ciastko czekoladowe, rożki czekoladowe, biszkopt z brzoskwiniami, brzdąc, babeczka z owocami i bitą śmietanką, babeczka amaretto, babeczka z orzechami w karmelu, kostka migdałowa, kostka kokosowa

**Tort Weselny – 1 p./os.**

Przygotowany zgodnie ze wskazówkami Pary Młodej; smak i kolorystyka do ustalenia

*Raut*

**WYJĄTKOWO ATRAKCYJNY ZIMNY BUFET ZAPREZENTOWANY NA DUŻYCH SZKLANYCH PŁYTACH**  
**Kolacja – 3,0 p./os. – zimne zakąski mięsne i rybne, atrakcyjnie dekorowane, salátky + pieczywo +**  
**maselko + sosy smakowe**

**Dla przykładu:**

- wachlarzyk z piersi karczaka ze szpinakiem w sezamie
  - indyk faszerowany kurkami
- roladka z piersi karczaka z żółtym serem i szynką
- fantazja drobiowa z serem i grzybkami suszonymi
  - udka karczaka z wątróbką
  - pasztety naszej produkcji
- pierś karczaka z owocami w czerwonej winnej galaretkie
  - soczysty schab w skórce zielonej z oliwkami
    - jajka faszerowane musem kawiorowym
    - galaretki rybne/mięsne
  - pstrąg królewski z paluszkami krabowym
  - płatki wędzonego pstrąga na salatach
    - śliwka kalifornijska w bekonie
  - szaszłycki bankietowe - dekoracyjnie

**Salátky – dla przykładu:**

- śródziemnomorska
  - bałkańska
  - brokułowa
  - kalafiorowa
  - z karczakiem
- z paluszkami krabowymi i anchois

**Śniadanie nocne : serwowane z bufetów**

- Tradycyjny barszcz na burakach - 1p./os.

**Oraz do wyboru – 1, 5 p./os.:**

- Ragout drobiowe a la RAUT
- Pierogi z mięsem lub ruskie z omastą cebulową
  - Szaszłyk drobiowy
  - Kąski indyka z kurkami
- Gołąbki z ryżem i grzybami w sosie grzybowym
  - Karczak z różną (w całości)

*Raut*

- Cannelloni z mięsem i warzywami zapiekane w trzech serach
- Gęsty, węgierski kociołek gulaszowy

**„Atrakcje Wieczorne” – zamówienia dodatkowe**

- Szynka pieczona w całości z dodatkiem sosu żurawinowego
  - Pieczone prosię
  - Udziec (gicz) cielęcy w całości
  - Ryba w całości na postumencie sałatkowym
    - Stół polski
- Łosoś w całości serwowany z pieca i „rozbierany” przy Gościach
- Rostbef pieczony w całości, serwowany przez Szefa Kuchni z kolorowymi dipami

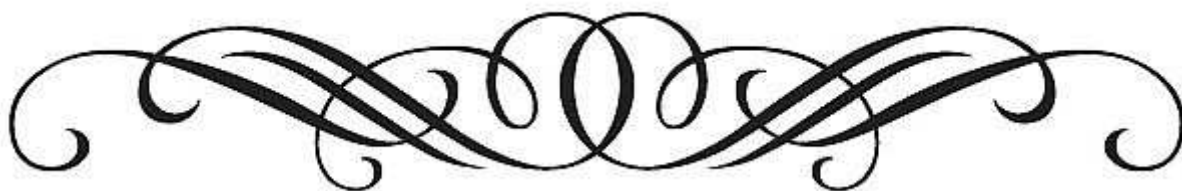
**Napoje** - Woda mineralna z cytrusami i miętą, soki owocowe 100% – dostępne przez cały czas uroczystości  
- **1000 ml/os.**

**Kawa oraz herbata** – dostępne przez cały czas uroczystości - **bez ograniczeń**

*Apartament dwupokojowy dla Młodej Pary ze śniadaniem - gratis!*

*Raut*

***raut.com.pl – restauracja@raut.com.pl – 61 81 27 431***



**„Wersja Standard” - 210 pln/os.**

**Aperitif na powitanie Młodej Pary - wino musujące**

**Powitanie chlebem i solą**

**Zupa – 1 porcja/os. - serwowana przez kelnerów**

- Krem pomidorowy z dodatkiem śmietanki
- Tradycyjny rosół
- Krem pieczarkowy
- Zupa krem z zielonego groszku
- Krem drobiowy z suszonymi grzybkami

**Danie drugie – 2,5 p./os.: podawane na półmiskach „w stół”**

- „Drobiowe Wieże” faszerowane zielonymi szparagami z dodatkiem wyjątkowego sosu andaluzyjskiego
- Medalion królewski faszerowany pieczarkami i serem, opiekany w ziarnach sezamu
  - Malutkie, tradycyjne zraziki w ciemnym sosie
  - Juki schabowe faszerowane bekonową kapustą
- Pierś kurczaka z grilla z sosem czosnkowym (serwowanym na zimno)
  - Schab w sosie śliwkowym
- Udko kaczki z karmelizowanym jabłkiem w ciemnym sosie
  - Eskalopki drobiowe z żółtym serem /dla dzieci/
- Polędwiczki wieprzowe owijane w paseczku bekonu grillowanego, w sosie kurkowym
- Pierś kurczaka faszerowana pomidorami suszonymi w słońcu i zielonymi hiszpańskimi oliwkami, zapiekana z serem
  - Filet drobiowy w Martini z sosem Martini
  - Panierowane fileciki z kurczaka /dla dzieci/
  - Schab soute przekładany szynką i serem
- „Pęknięte Polędwiczki” z dodatkiem zielonych szparagów w sosie grzybowym
  - Ryba morska w cieście ziołowym

*Raut*

- *Klasyczny kotlet de voaille*
- *Karkówka pieczona z kminkiem*
- *Malutkie, luzowane goloneczki przygotowane w piwie z warzywami julienne*

**A także:**

- *Warzywne Rozmaitości – kompozycja warzyw na ciepło - brokuły, mini marchewki, kalafior, fasolki szparagowe, itp.*

**Dodatki: w zależności od dania głównego**

- *Ziemniaczki opiekane*
- *Ziemniaczki gotowane*
- *Pyzy*
- *Frytki*

**Surówki**

- *3 rodzaje wybornych surówek*

**Deser – 1 p./os. - podawany na talerzach lub w pucharkach**

- *lodowy z owocami i bitą śmietanką*

**Słodkie Co Nieco – 1 p./os.**

- *Na przykład: sernik z brzoskwiniami, szarlotka, ciastko czekoladowe, rożki czekoladowe, biszkopt z brzoskwiniami, brzdąc, babeczka z owocami i bitą śmietanką, babeczka amaretto, babeczka z orzechami w karmelu, kostka migdałowa, kostka kokosowa*

**Kolacja – 3 p./os. – zimne zakąski mięsne i rybne, atrakcyjnie dekorowane, salatki + pieczywo + maselko + sosy smakowe**

**Dla przykładu:**

- *wachlarzyk z piersi kurczaka ze szpinakiem w sezamie*
- *indyk faszerowany kurkami*
- *roladka z piersi kurczaka z żółtym serem i szynką*
- *fantazja drobiowa z serem i grzybkami suszonymi*
- *udka kurczaka z wątróbką*
- *pasztety naszej produkcji*
- *piers kurczaka z owocami w czerwonej winnej galaretkie*
- *soczysty schab w skórce ziołowej z oliwkami*

*Raut*

- jajka faszerowane z musem kawiorowym
- pstrąg królewski z paluszkami krabowymi
  - płatki wędzonego pstrąga
- śliwka kalifornijska w bekonie
  - szaszłycki bankietowe

**Salatki – dla przykładu:**

- śródziemnomorska
  - bałkańska
  - brokułowa
  - kalafiorowa
  - z kurczakiem
- z paluszkami krabowymi i anchois
  - itp.

**Śniadanie nocne : serwowane z bufetów**

- Tradycyjny barszcz - 1p./os.

**Oraz do wyboru – 1, 5 p./os.:**

- Ragout drobiowe a la RALT
- Pierogi z mięsem lub ruskie z omastą cebulową
  - Szaszłyk drobiowy
  - Kąski indyka z kurkami
- Gołąbki z ryżem i grzybami w sosie grzybowym
  - Kurczak z grilla
- Cannelloni z mięsem i warzywami zapiekane w trzech serach
  - Gęsty, węgierski kociołek gulaszowy

**„Atrakcje Wieczne” – zamówienia dodatkowe**

- Szynka pieczona w całości z dodatkiem sosu żurawinowego
  - Pieczone prosię
  - Udziec (gicz) cielęcy w całości
- Ryba w całości na postumencie sałatkowym
  - Stół polski
- Łosoś w całości serwowany z pieca i „rozbierany” przy Gościach
- Rostbef pieczony w całości, serwowany przez Szefa Kuchni z kolorowymi dipami

*Raut*

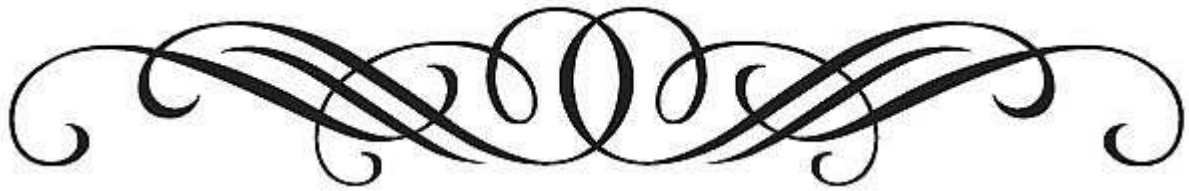


*Napoje - Woda mineralna - dostępne przez cały czas uroczystości - 1000 ml/os.*

*Kawa oraz herbata – dostępne przez cały czas uroczystości - bez ograniczeń*

*Raut*

*raut.com.pl – restauracja@raut.com.pl – 61 81 27 431*



## „Wersja Ekonomiczna” - 185 pln/os.

Aperitif na powitanie Młodej Pary- wino musujące

Powitanie chlebem i solą

Zupa – 1 p./os. – serwowana przez kelnerów

- Tradycyjny rosół z mięsem, makaronem i warzywami

Danie drugie – 2 p./os.: podawane na platerach „w stół”

- „Drobiowe Wieże” faszerowane kolorowymi warzywami wyjątkowego sosu andaluzyjskiego
  - Medalion królewski faszerowany pieczarkami i serem
    - Zrazy wieprzowe z klasycznym nadzieniem
- Piers kureczaka z grilla z sosem czosnkowym (serwowanym na zimno)
  - Jukki ze schabu z nadzieniem z kapusty i bekonu
    - Schab w sosie śliwkowym
    - Eskalopki drobiowe z żółtym serem;
  - Polędwiczki wieprzowe owijane w paseczku bekonu grillowanego
- Piers kureczaka faszerowana pomidorami suszonymi w słońcu i zielonymi hiszpańskimi oliwkami, zapiekana z serem
  - Panierowane fileciki z kureczaka
  - Ryba morska w cieście ziołowym
    - Kotlet de volaille
    - Klasyczny kotlet schabowy
    - Karkówka pieczona z kminkiem

Dodatki: w zależności od dania głównego

- Ziemniaczki opiekane
- Ziemniaczki gotowane

*Raut*

- pyzy
- frytki

### Surówki

- 3 rodzaje wybornych surówek

### Słodkie Co Nieco – 2 p./os.

- Na przykład: sernik z brzoskwiniami, szarlotka, ciasto czekoladowe, rożki czekoladowe, biszkopt z brzoskwiniami, brzdąc, babeczka z owocami i bitą śmietanką, babeczka amaretto, babeczka z orzechami w karmelu, kostka migdałowa, kostka kokosowa

### Kolacja – 2,5 p./os. – zimne zakąski mięsne i rybne, atrakcyjnie dekorowane, salátky + pieczywo + masełko + sosy smakowe

#### Dla przykładu:

- wachlarzyk z piersi kureczaka ze szpinakiem w sezamie
  - indyk faszerowany kurkami
- roladka z piersi kureczaka z żółtym serem i szynką
- fantazja drobiowa z serem i grzybkami suszonymi
  - udka kureczaka z wątróbka
  - pasztety naszej produkcji- bardzo smaczne
- mini tortille z twarogiem śmietankowym i szynką
- soczysty schab w skórce zielonej z oliwkami
  - mini galaretki mięsne/rybne
  - itp.

#### Salátky – dla przykładu:

- śródziemnomorska
- jarzynowa tradycyjna
- z plasterków ziemniaczanych

### Śniadanie nocne : serwowane z bufetów

- Tradycyjny barszcz lub żurek lub kociołek gulaszowy- 1p./os.

Kawa oraz herbata – dostępne przez cały czas uroczystości, bez ograniczeń

*Raut*

**raut.com.pl – restauracja@raut.com.pl – 61 81 27 431**

**WSZYSTKIE WERSJE:**

***Kolorystyka stołu - błękitna, ecru, cytrynowa, czerwona, zielone jabłuszko, bordo, złoto, fiolet, biała itp. Serwetki z materiału; dysponujemy białymi i czarnymi obrusami oraz okrągłymi stołami.***

***Dekoracja stołu: świecznik + świeca w kolorze przewodnim + szarfa + dekoracyjne kamyczki + pojedynczy kwiatek***

***Zapewniamy całość sprzętu gastronomicznego, nowoczesną zastawę stołową, niebanalny zimny bufet, stoły wraz z nakryciem i dekoracją, obsługę kelnerską, realizujemy przyjęcie „od A do Z”. Zapewniamy o 100 % profesjonalności usługi i wyjątkowo smacznym jedzeniu.***

*Raut*

***raut.com.pl – restauracja@raut.com.pl – 61 81 27 431***