Delano by Ramki

OFERTA MENU NA PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

Menu I

oferta rekomendowana na przyjęcie trwające do 6 godzin

ZUPA

1 pozycja do wyboru, serwowana talerzowo

Domowy rosół/ kołduny z mięsem
lub
Łódzka zalewajka/ purée ziemniaczane/ jajko
lub
Krem pomidorowy/ kozi ser/ pesto bazyliowe/ migdały panko/
winegret winny z orzechem włoskim i zieloną oliwą (WEGE)
lub
Krem grzybowy/ leśne grzyby/ gnocchi faszerowane grzybami (WEGAN)

DANIE GŁÓWNE

1 pozycja do wyboru, serwowane talerzowo

Schabowy marynowany w mleku i cebuli/
zasmażana kapusta z boczkiem/purée ziemniaczane
lub
Dewolaj z masłem ziołowym/ purée ziemniaczane/ surówka z marchewki, jabłka i pora
lub
Rolada z indyka sous vide zawinięta w boczku/ sos musztardowy/
gratin z ziemniaka, batata i buraka/ grillowana kapusta pak choi
lub
Pieczony łosoś/ sos holenderski/ pieczony ziemniak/
grillowana sałata rzymska z winegretem

DESER

2 pozycję do wyboru, serwowane w formie bufetu

Sernik waniliowy z kremem mascarpone
Szarlotka z kruszonką cynamonową
Mus czekoladowy z wiśniami
Mini ptysie z kremem śmietankowym i konfiturą malinową
Mini beza z owocami i kremem na bazie białej czekolady
Klasyczne tiramisu
Ciasto czekoladowe z owocami i kremem śmietankowym
Tartaletka z kremem patissiere i owocami

Delano by Ramki

PRZYSTAWKI

5 pozycji do wyboru, serwowanych w formie bufetu

1.Deska wędlin i serów z konfiturą i orzechami, pieczywo.
2.Smalec ze skwarkami i ogórkiem kiszonym, pieczywo.
3.Koreczki z szynką parmeńską, mozzarellą i bazylią.
4.Mini ptysie z serkiem śmietankowym, jajkiem, sałatą, ogórkiemi i kulkami żelu owocowego.
5.Śledź w śmietanie z jabłkiem i cebulką, pieczywo.
6.Tartaletka z serkiem chrzanowym i śledziem.
7.Tartinka z roladką z cukinii, ricottą, orzechami pekan i sezonowym owocem.
8.Vol-au-vent z pastą z wędzonego pstrąga i koperku.
9.Tacos z kurczakiem, sałatą i sosem Cezar.
10. Hummus podany na pumperniklu, piklowana cebulka.
11. Tartaletka z pasztetem, maliną i szczypiorkiem.
12. Sałatka z rukoli, roszponki i szpinaku z burratą, karmelizowanymi sezonowymi owocami, szynką parmeńską, winegretem i orzechami włoskimi.

DANIA WEGETARIAŃSKIE/ WEGAŃSKIE

Dostępne po wcześniejszym ustaleniu liczby porcji,
serwowane talerzowo

ZUPA

Krem grzybowy/ leśne grzyby/
gnocchi faszerowane grzybami (WEGAN)

DANIE GŁÓWNE

Pierożki z farszem grzybowym i kaszą orkiszową/ orzechowy jus warzywny/
smażone pieczarki/ coulis z rokitnika/ cykoria/
orzeszki ziemne (WEGAN)

PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH

Woda mineralna, sok jabłkowy i pomarańczowy
Kawa, herbata (czarna, zielona, owocowa)
Napoje dostępne bez limitu przez 6 godzin

Koszt powyższej propozycji: 269 zł brutto/os.

Do finalnego rachunku dla grup zorganizowanych
doliczamy 10% opłaty serwisowej

Napoje z grupy Coca-Cola (do wyboru 2 rodzaje)

Napoje dostępne bez limitu przez 6 godziny
Dopłata: 25 zł brutto/os.

Delano by Ramki

Menu II

oferta rekomendowana na przyjęcie trwające do 7 godzin/
8 godzin z dodatkowym daniem gorącym

PRZYSTAWKA

1 pozycja do wyboru, serwowane talerzowo

Śledź cherry/ gzik/pumpernikiel/ szczypiorek
lub
Quiche z porem i kozim serem/ karmelizowana gruszka/ mini sałatka/ sos balsamico

ZUPA

1 pozycja do wyboru, serwowana talerzowo

Domowy rosół/ kołduny z mięsem
lub
Łódzka zalewajka/ purée ziemniaczane/ jajko
lub
Krem pomidorowy/ kozi ser/ pesto bazyliowe/ migdały panko/
winegret winny z orzechem włoskim i zieloną oliwą (WEGE)
lub
Krem grzybowy/ leśne grzyby/ gnocchi faszerowane grzybami (WEGAN)

DANIE GŁÓWNE

Mięsa/ ryby

2 pozycje do wyboru, serwowane półmiskowo

Kotlet schabowy w panierce panko
Dewolaj z masłem ziołowym
Roladka wieprzowa sous vide z boczkiem i czosnkiem niedźwiedzim w sosie pieczarkowym
Roladka z indyka sous vide w boczku z sosem musztardowym
Pieczony łosoś z sosem holenderskim
Polędwica z dorsza w cytrusach, grillowane warzywa

Dodatki

2 pozycję do wyboru, serwowane półmiskowo

Gotowane ziemniaki z koperkiem
Pieczone ziemniaki w ziołach
Kluski śląskie
Frytki

Delano by Ramki

Sałaty i surówki

2 pozycję do wyboru, serwowane półmiskowo

Bukiet surówek
Warzywa na parze z oliwą i solą tymiankową
Buraczki zasmażane
Zasmażana kapusta kiszona lub młoda, sezonowo

DESER

2 pozycję do wyboru, serwowane w formie bufetu

Sernik waniliowy z kremem mascarpone
Szarlotka z kruszonką cynamonową
Mus czekoladowy z wiśniami
Mini ptysie z kremem śmietankowym i konfiturą malinową
Mini beza z owocami i kremem na bazie białej czekolady
Klasyczne tiramisu
Ciasto czekoladowe z owocami i kremem śmietankowym
Tartaletka z kremem patissiere i owocami

PRZYSTAWKI

*5 pozycji do wyboru, serwowanych w formie bufe*tu

1.Deska wędlin i serów z konfiturą i orzechami, pieczywo.
2.Smalec ze skwarkami i ogórkiem kiszonym, pieczywo.
3.Koreczki z szynką parmeńską, mozzarellą i bazylią.
4.Mini ptysie z serkiem śmietankowym, jajkiem, sałatą, ogórkiemi i kulkami żelu owocowego.
5.Śledź w śmietanie z jabłkiem i cebulką, pieczywo.
6.Tartaletka z serkiem chrzanowym i śledziem.
7.Tartinka z roladką z cukinii, ricottą, orzechami pekan i sezonowym owocem.
8.Vol-au-vent z pastą z wędzonego pstrąga i koperku.
9.Tacos z kurczakiem, sałatą i sosem Cezar.
10. Hummus podany na pumperniklu, piklowana cebulka.
11. Tartaletka z pasztetem, maliną i szczypiorkiem.
12. Sałatka z rukoli, roszponki i szpinaku z burratą, karmelizowanymi sezonowymi owocami, szynką parmeńską, winegretem i orzechami włoskimi.

DANIA WEGETARIAŃSKIE/ WEGAŃSKIE

Dostępne po wcześniejszym ustaleniu liczby porcji,
serwowane talerzowo

ZUPA

Krem grzybowy/ leśne grzyby/ gnocchi faszerowane grzybami (WEGAN)

DANIE GŁÓWNE

Pierożki z farszem grzybowym i kaszą orkiszową/ orzechowy jus warzywny/
smażone pieczarki/ coulis z rokitnika/ cykoria/ orzeszki ziemne (WEGAN)

Delano by Ramki

II DANIE GORĄCE

1 pozycja do wyboru,
dostępne w bufecie (kociołku) lub serwowane talerzowo

Żurek z białą kiełbasą i jajkiem, pieczywo.
Boeuf Stroganow, pieczywo.
Barszcz czerwony z pasztecikiem z kiszoną kapustą/mięsem.

PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH

Woda mineralna, sok jabłkowy i pomarańczowy
Kawa, herbata (czarna, zielona, owocowa)
Napoje dostępne bez limitu przez 7/8 godzin

Koszt powyższej propozycji: 309 zł /329 zł brutto/os.

Do finalnego rachunku dla grup zorganizowanych
doliczamy 10% opłaty serwisowej.

Napoje z grupy Coca-Cola (do wyboru 2 rodzaje)

Napoje dostępne bez limitu przez 7/8 godzin
Dopłata: 25 zł brutto/os.

MENU DZIECIĘCE

ustalona liczba porcji, serwowanych talerzowo
oferta dla dzieci do 12 roku życia

ZUPA

Domowy rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE

Filet z kurczaka w panierce, frytki i ketchup

DESER

2 kulki lodów z owocami

PAKIET NAPOJÓW

Woda mineralna, sok jabłkowy i pomarańczowy
Herbata (czarna, zielona, owocowa)

Koszt powyższej propozycji: 89 zł brutto/os.

Delano by Ramki

KOMPOZYCJA ŚWIEŻYCH OWOCÓW

Sezonowe owoce podawane z płynną mleczną czekoladą - wycena indywidualna

OFERTA NAPOJÓW ALKOHOLOWYCH

Wino białe 89 zł brutto/but. 0,75 l
Wino czerwone 89 zł brutto/but. 0,75 l
Wino musujące 89 zł brutto/but. 0,75 l
Wino musujące bezalkoholowe 89 zł brutto/but. 0,75 l
Wódka Amundsen 109 zł brutto/but. 0,7 l
Whisky Jameson 140 zł brutto/but. 0,7 l
Piwo butelkowe 19 zł brutto/but. 0,5 l
Piwo butelkowe 0 % alko.<0,5% 19 zł brutto/but. 0,5 l

USŁUGI I DODATKOWE OPCJE

Własny alkohol – opłata korkowa
Butelka do 0,75 l – 30 zł/butelka
Butelka powyżej 0,75 l – 50 zł/butelka
Własny tort - podanie tortu 10 zł/os.
Aranżacja sali / dekoracja stołów - wycena indywidualna
Dekoracje dodatkowe
Ścianka balonowa/ kwiatowa - wycena indywidualna
Napis LED tematyczny, np. „Żyli długo i szczęśliwie” - wycena indywidualna
Przedłużenie rezerwacji
W godzinach otwarcia restauracji - 500 zł/godz.
Poza godzinami otwarcia restauracji - 1000 zł/godz.
Dodatkowe wyposażenie techniczne
Głośnik MINI - 150 zł
Głośnik MAX - 250 zł
Rzutnik - 100 zł

KONTAKT I REZERWACJE
Mateusz Tomczyk
Menedżer ds. wydarzeń
Delano by Ramki
tel. 666 077 392
e-mail: kontakt@delano.com.pl
Piotrkowska 144 | Łódź