

SPOTKANIA TOWARZYSKIE

REPUBLICA
Słoneczna

**PENSJONAT
I STUDIO KULINARNE**

e-mail: repcja@republikasloneczna.pl
tel 501 940 336





Zapewniamy:

- wysublimowane menu
- profesjonalną opiekę podczas planowania i przygotowań a także koordynację w dniu przyjęcia
- wynajem na wyłączność
- piękny ogród
- atrakcyjne ceny na nasze wina
- pięć pokoi dwuosobowych w atrakcyjnych cenach
- dostęp do sprawdzonych podwykonawców :



- fotografa
- muzykę na żywo
- animatora
- prosecco vana
- barmana
- baristy
- sommeliera
- florystki
- ścianki balonowej
- wypożyczalni dekoracji

Kolacja bufetowa ZALECAMY 3-4 porcji na osobę

Menu koktajlowe

SALATKI od 25,00 do 29,00 zł / porcja

SALATA CESAR Z WĘDZONYM KURCZAKIEM I KAPARAMI – 29,00zł

SALATA Z PIECZONĄ FETA , POMIDORAMI I OLIWKAMI – 25,00zł

SALATA Z PIECZONĄ GRUSZKĄ , KOZIM SEREM I ORZECHAMI – 25,00zł

SALATA Z PIECZONYCH BATATÓW , CIECIERZYCY I CHILLI ZE SŁODKIM DRESSINGIEM KLONOWYM – 25,00zł

SALATA Z BIAŁĄ FASOLĄ MASŁOWA , FETA I SUMAKIEM Z OLIWNYM DRESINNGIEM – 25,00zł

SALATA RZYMSKA Z SUSZONYMI POMIDORAMI , KARCZOCEM , KAPARAMI I CYTRYNOWYM DRESSINGIEM – 25,00zł

SALATA RYŻOWA Z MANGO,GREJFRUTEM I KOLENDRA – 25,00zł

CARPACIO Z BURAKA Z KREMOWYM HUMMUSEM I GRANATEM – 25,00zł MINI TORTILLE 17,00 zł / porcja (2 kawałki) MINI TORTILLA Z KURCZKIEM I SOSEM SWEET CHILLI MINI TORTILLA Z GRILLOWANYM SEREM HAOLLUMI

MINI TORTILLE Z GUACAMOLE Z KREWETKĄ MINI TORTILLE Z PIECZONĄ WOŁOWINĄ , RUKOLĄ I SOSEM BBQ

SPRING ROLLSY 20,00 zł / porcja

SPRING ROLLS ZE SZPINAKIEM I SMAŻONYMI WARZYWAMI

SPRING ROLLS Z KREWETKĄ I WARZYWAMI

SPRING ROLLS Z KACZKĄ I SOSEM HOI SING

SPRING ROLLS Z KREWETKAMI I MANGO

TARTELETKI 18,00 zł / porcja

TARTLETKI Z MUSEM Z WĘDZONEGO PSTRĄGA I GORCZYCĄ

TARTLETKI Z MUSEM Z KACZEJ WĄTRÓBKI Z MIELONYMI ORZECHAMI

MINI TARTE TATIN Z MARMOLADA CEBULOWĄ I SZARPNYM PIECZONYM

BOCZKIEM

MINI TARTY Z CUKINIA GROSZKIEM I WĘDZONĄ PAPRYKĄ

MINI TARTY Z KISZONĄ KAPUSTĄ , DYNIA I SOCZEWICĄ

TARTY 198,00 zł / szt. (12 porcji)

TARTA Z WĘDZONYM SEREM I SŁODKĄ PAPRYKĄ

TARTA NA CIEŚCIE FRANCUSKIM Z BROKUŁAMI , SZPINAKIEM I SEREM

GORGONZOLA

TARTA NA CIEŚCIE FRANCUSKIM Z KARMELIZOWANYM CZOSNKIEM I

SZYNKĄ DOJRZEWAJĄCĄ

TARTA Z BAKŁAZANEM, PIECZONYM SŁODKIM ZIEMNIAKIEM , POMIDORAMI I SEREM RICOTTA

TARTA Z GRILOWANĄ CUKINIĄ , PARMEZANEM , ORZECHAMI WŁOSKIMI

PRZEKĄSKI od 20,00 do 35,00 zł / porcja

TATAR Z CZERWONEGO BURAKA Z KOZIM SEREM – 28,00 zł

TATAR Z DORSZA Z CHILLI I LIMONKĄ - 28,00 zł

TATAR Z SARNINY, PIKLE Z PATISONA I MARYNOWANĄ KURKĄ – 35,00 zł

TATAR Z WEDZONEGO ŚLEDZIA Z CZERWONYM I ZIELONYM PIEPRZEM – 28,00 zł

ŚLEDZIK W KISZONEJ KAPUSCIE I POMIDORACH – 25,00 zł

ŚLEDZIK MARYNOWANY W PIKLACH Z SUSZONĄ ŚLIWKĄ – 25,00 zł

MARYNOWANY ŁOSOŚ GRAVDLAX W BURAKACH I LIKIERZE POMARAŃCZOWYM – 28,00 zł

MARYNOWANA WOŁOWINA GRAVDLAX W SYROPIE KLONOWYM Z

KREMEM CHRZANOWYM – 27,00 zł

MARYNOWANA POLĘDWICA Z DORSZA GRAVDLAX W WÓDCE GIN Z

KREMOWYM PYŁKIEM Z KOPRU – 28,00 zł

BRUSCHETTA Z PASTĄ Z AWOKADO I SALSĄ POMIDOROWĄ – 20,00 zł

BRUSCHETTA Z TAPANADĄ I SALSĄ JALAPENO – 20,00 zł

TERRINA Z KACZKI Z PISTACJAMI I LUBCZYKOWYM MAYONESEM – 27,00 zł

TERRINA Z SZARPANEJ ŁOPATKI WIEPRZOWAEJ Z GALARETKĄ SHERRY – 35,00 zł

BALLOTINE FILET Z KURCZKA Z SUSZONYMI POMIDORAMI I KREMEM PAPRYKOWYM – 25,00 zł

ROLADKI Z BIAŁEJ RYBY Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM I KREMEM CYTRYNOWYM

– 29,00 zł

ONIGIRI Z MARYNOWANĄ WOŁOWINĄ I SEZAMEM – 27,00 zł

ROLKI NORI Z KASZĄ JECZMIENNĄ I WARZYWAMI – 20,00 zł

PIECZONY PASZTET Z BIAŁĄ FASOLĄ I BATATAMI NA GRZANCE RAZOWEJ – 20,00 zł

DANIA NA CIEPŁO od 18,00 do 31,00 zł / porcja

GOUJONS PIECZARKOWE W CHRUPIĄCEJ PANIERCE – 20,00 zł

CYGARETKI ZE SZPINAKIEM , SERM OWCZYM I KARMELIZOWANYMI

ORZECHMI – 25,00 zł

EMPANADAS Z CHORIZO I PIECZONĄ DYNIA – 25,00 zł

EMPANADAS ZE SZPINAKIEM I SEREM HALLOUMI – 25,00 zł

CHRUPIĄCE KULKI Z KALAFIORA ,FENKUŁU I SERA CHEEDAR (2 SZT PORCJA) –25,00 zł

DYNIOWE CURRY MADRAS Z CHLEBKAMI NAAN – 29,00 zł

RISOTTO Z KREWETKAMI , MAŁŻAMI I LIMONKĄ – 27,00 zł

BULGUR Z PIECZONYM KURCZAKIEM, PRAŻONYMI MIGDAŁAMI I ZATAREM –

29,00 zł

WOŁOWINA DUSZONA W CIEMNYM PIWIE Z SEZAMOWYMI CHLEBKAMI

DROŹDZOWYMI – 31,00 zł

KOFTA WOŁOWA Z SALSĄ Z GRANATA – 28,00 zł

CYTRYNOWY KURCZAK SHISH KEBAB Z SOSEM TARATOUR – 28,00 zł

PIECZONE GOŁĄBKI Z KASZĄ BULGUR, HARRISA I CIECIERZYCĄ – 28,00 zł

DODATKI 14,00 zł / porcja

CHLEBKI PITA-2p.

CHLEBKI NAAN-2p

FOCACCIA Z ROZMARYNEM (6-8 kawałków)

DOMOWY CHLEB PIECZONY NA ZAKWASIE (10 porcji)

CHRUPIĄCE BAGIETKI (3-5 porcji)

Menu:

5 godzin

Zupa (1 rodzaj, 1 p./os)

Danie główne (3 rodzaje 1,5p/os)

Dodatki (3 rodzaje 1,5p/os)

Warzywa (3 rodzaje 1,5p/os)

Deser (1 rodzaj 1 p./os)

Tort z naszej pracowni

7 godzin

Zupa (1 rodzaj, 1 p./os)

Danie główne (3 rodzaje 1,5p/os)

Dodatki (3 rodzaje 1,5p/os)

Warzywa (3 rodzaje 1,5p/os)

Deser (1 rodzaj 1 p./os)

Tort z naszej pracowni

Kolacja



Co zawiera cena

- obiad (przystawka*, zupa, danie główne, deser)
- tort weselny
- przestrzeń na wyłączność 5 lub 7 godzin z możliwością wydłużenia
- obsługę kelnerską
- stoły z obrusem/bieżnikiem, podkładki wiklinowe, świeże kwiaty, świece, serwetki flizelinowe

Informacje dodatkowe

- dzieci do lat 2-0zł, do lat 10-50%, obsługa techniczna wesela 50%,
- nagłośnienie z mikrofonem 200zł
- powyżej ustalonych godzin każda rozpoczęta godzina 225zł
- kolacja koktajlowa od 80zł/os
- grill party w ogrodzie od 100zł/os
- słodki stół/candy bar 40zł/os
- owoce 15zł/os
- opłata korkowa 25zł/każda otwarta butelka
- opłata talerzykowa 15zł/os jeśli słodkości są zewnątrz
- 10% rabat na pokoje dla gości
- powyżej 40 os. upominki dla gości gratis