Restauracja Grodzka 15

Chrzciny

Dlaczego Grodzka 15?

- położenie w sercu Lublina
- niezapomniany widok na Stare Miasto
- własny Browar
- kuchnia inspirowana regionem
- klimatyczne wnętrza
- profesjonalna obsługa
- sala na wyłączność

Zapewniamy

- indywidualne menu, dostosowane do Państwa potrzeb
- wyśmienitą kuchnię w niepowtarzalnych wnętrzach
- uśmiechniętą i profesjonalną obsługę
- dekoracje kwiatowe na stołach
- **bufet lemoniadowy gratis**

Organizujemy

- uroczystości rodzinne do 50 os
- komunie
- chrzciny
- romantyczne kolacje
- spotkania biznesowe
- kameralne obiady poślubne
- wieczory panieńskie/kawalerskie
- degustacje naszych autorskich piw z Browaru Grodzkiego

Uroczysty obiad

Oferta I w cenie 170zł/osoba

Zupa

Rosół, kluseczki lane, warzywa

Dane główne

Polędwiczka wieprzowa otulona boczkiem w sosie balsamiczno-owocowym, ziemniaki z koperkiem, sałatka z nowalijek

Deser

Ciastko czekoladowe, kruszonka maślana, sos owocowy, lody waniliowe

Przekąski zimne

- Sałatka z kurczakiem, pomidorem, ogórkiem, szynką długodojrzewającą, serem podpuszczkowym, sosem serowym i grzankami
- Sałatka z serami regionalnymi, orzechy włoskie, suszony pomidor, marynowane cebulki, kalarepa, sos ziołowy vinegrette
- Schab musztardowo-chrzanowy
- Boczek w majeranku i czosnku
- Karczek w żurawinie
- Roladki z grillowanej cukinii, faszerowane musem z łososia wędzonego, serek śmietanowy, rukola
- Tatar ze śledzia z orzechami i imbirem na glazurowanym w miodzie pumperniklu
- Plastry marynowanej wieprzowiny w sosie kaparowym, suszony pomidor, ser dojrzewający, rukola, oliwa pietruszkowa

Dodatki

sos tatarski z kaparami, pikle, pieczywo

Napoje

kawa, herbata, woda z miętą i cytryną, soki owocowe

Bufet lemoniadowy gratis!

BROWAR GRODZKI

Oferta II w cenie 200zł/osoba

Zupa

Krem ze szparag i szczawiu, kruszonka z chałki z czarnuszką

Danie główne

Noga z kaczki confit, kopytka marchewkowe z majerankiem, glazurowane buraczki z czosnkiem, miodem i czerwonym winem

Deser

Kruche ciastko z musem chałwowym z sosem słony karmel, kruszonka czekoladowa, owoce

Danie ciepłe I

Policzki wieprzowe w sosie piwnym, zapiekanka z ziemniaka, sałatka z nowalijek

Przekąski zimne

- Schab musztardowo-chrzanowy
- Boczek w majeranku i czosnku
- Karczek w żurawinie
- Sałatka z wędzonym kurczakiem, suszonym pomidorem, glazurowanym winogronem, kaparami, serem podpuszczkowym w sosie orzechowym
- Sałatka z serem pleśniowym , pomidorem, ogórkiem, rzodkiewką, kalarepką z orzechami nerkowca, szczypiorkiem w sosie vinegrette
- Gravalax z łososia, mus chrzanowy, rukola, kapary, tapenada z oliwek, dressing cytrusowy
- Tarta z ciasta francuskiego z pomidorami, serem kozim, musem bazyliowym
- Tatar wołowy z tradycyjnymi dodatkami
- Deska serów regionalnych z owocami i foccacią

Dodatki

sos tatarski z kaparami, pikle, sos żurawinowo-chrzanowy, pieczywo

Napoje

kawa, herbata, woda z miętą i cytryną, soki owocowe

Bufet lemoniadowy gratis!

*Powyższe menu może zawierać alergeny (zboża, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne, orzechy, soję i pochodne, mleko oraz pochodne, seler, gorczycę, sezam oraz mięczaki).

BROWAR GRODZKI

Menu dziecięce

Zupy (jedna do wyboru)

- Rosół z makaronem
- Pomidorowa z makaronem

Danie główne (jedno do wyboru)

- Kotlet drobiowy, ziemniaki, surówka
- Nugetsy, frytki, mizeria
- Naleśnik z serem
- Pierogi ruskie

Deser

- Lody waniliowe z owocami

Najczęstsze pytania

Czy płacimy za wynajem sali?

W przypadku uroczystości rodzinnych z serwowanym menu nie pobieramy dodatkowych opłat z tytułu wynajmu sali czy obsługi.

Jaka jest opłata za menu dziecięce?

Menu dziecięce różni się od menu dorosłych. dzieci do lat 3 gościmy bezpłatnie. Natomiast dzieci w wieku 4-10 lat 50% ceny głównego menu.

Czy przystawki są uzupełniane?

Waga przekąsek w zestawach jest dostosowana do czasu trwania imprezy. Każdy zestaw posiada swoją ilość i wagę przekąsek, które są uzupełniane do wagi w ofercie.

Czy można dostarczyć własny alkohol, ciasta ?

W naszej restauracji nie preferujemy własnego alkoholu. Zachęcamy do skorzystania z naszej oferty alkoholi w specjalnych cenach na imprezy zorganizowane. Własne ciasto, tylko pokrojone i z dowodem zakupu.

Kiedy należy podać ostateczną liczbę gości?

Ostateczną liczbę Gości oraz ostateczne menu należy podać na 5 dni przed imprezą.

Do której godziny może trwać przyjęcie?

Przy ustalaniu menu, zawsze pytamy Państwa ile ma trwać przyjęcie. Do tego dostosowujemy ilość i wagę przekąsek. Zdajemy sobie sprawę, że spotkania mogą się przedłużyć dlatego też jesteśmy elastyczni, co do menu i jesteśmy gotowi na Państwa sugestie. W przypadku nieoczekiwanego przedłużenia imprezy pobierana jest opłata serwisowa (za obsługę) w wysokości 200zł za każdą godzinę.

Czy można mieszać oferty?

Oczywiście, tak. Czekamy na Państwa sugestie i chęcią przygotujemy specjalne menu wedle Państwa wytycznych.

Oferta alkoholi imprezowych:

- Wyborowa 0,5l- 65zł
- Distil No.9 0,5l- 75zł
- Finlandia 0,5l-85zł
- Wino domowe białe/czerwone 0,5l (karafka)-39zł

W przypadku pytań, sugestii zachęcamy do kontaktu:

tel. 575121407
mail: restauracja@grodzka15.pl