

OFERTA EVENTOWA

PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

Organizacja przyjęć rodzinnych, firmowych i okolicznościowych w wyjątkowej przestrzeni Kamienicy Legend w sercu lubelskiego Starego Miasta.

od 20 osób

ceny brutto

dzieci do 6 lat - 50%

Elegancka oferta w 4 wariantach

Wybierz pakiet oraz menu dopasowane do charakteru wydarzenia. Szczegóły, dodatki i kontakt znajdziesz na kolejnych stronach.

Kamienica Legend | ul. Dominikańska 7, Lublin



PAKIETY CENOWE

Warianty przyjęcia

Proponujemy organizację przyjęcia w wariantach do wyboru poniżej.

OPCJA 1

230 zł/os.

- zupa
- danie główne
- deser
- 1 przekąska zimna
- woda z miętą i cytryną
- soki
- kawa, herbata
- czas trwania przyjęcia 4 h

OPCJA 2

250 zł/os.

- zupa
- danie główne
- deser
- 1 przekąska ciepła
- 2 przekąski zimne
- woda z miętą i cytryną
- soki
- kawa, herbata
- czas trwania przyjęcia 4 h

OPCJA 3

275 zł/os.

- zupa
- danie główne
- deser
- 3 przekąski zimne
- 2 przekąski ciepłe
- woda z miętą i cytryną
- soki
- kawa, herbata
- czas trwania przyjęcia 4 h

OPCJA 4

320 zł/os.

- zupa
- danie główne
- deser
- 5 przekąsek
- II danie gorące serwowane
- woda z miętą i cytryną
- soki
- kawa, herbata
- czas trwania przyjęcia 6 h

Przedłużenie uroczystości

250 zł / każda rozpoczęta godzina

Cena za dziecko do lat 6 - 50% ceny. Podane ceny są cenami brutto.



Opcje dodatkowe

Dodatkowe elementy, które możesz dobrać do wybranego pakietu.

Tort

20 zł / porcja

Wino musujące na powitanie

23 zł / osoba

Owoce filetowane

20 zł / osoba

Napoje gazowane

20 zł / osoba

Słodki stół

mix kruchych ciastek i dwa wybrane
ciasta - 20 zł / osoba

Bar z obsługą barmańską

według indywidualnego uzgodnienia

Oświetlenie, nagłośnienie, DJ

według indywidualnej wyceny

Indywidualna wycena wydarzenia

Bar, dodatkowe oświetlenie, nagłośnienie oraz obsługa DJ są wyceniane według zakresu wydarzenia i indywidualnych ustaleń.



Menu

Zupa i danie główne - prosimy o wybór jednej opcji z każdej sekcji.

Zupa

- Żurek staropolski na prawdziwym zakwasie z chipsem z boczku i puree chrzanowym
- Krem z pieczonych białych warzyw z chipsem z marchewki, grzanką i oliwą truflową (vege)
- Krem z pomidorów z bazyliową oliwą, świeżą bazylią, grana padano i grzanką czosnkową (vege)
- Forszmak lubelski
- Bursztynowy rosół drobiowo-wołowy z warzywami podany z tortellini z farszem mięsnym

Danie główne

- Policzki wieprzowe podane z puree ziemniaczanym z chrzanem, sosem z czerwonego wina ze śliwką, sałatka, jabłko pieczone
- Wolno-pieczona noga kaczki podana z żurawiną, czerwoną kapustą zasmażaną i kluseczkami gnocchi kapany w sosie maślano-ziołowym
- Polędwiczki wieprzowe w sosie rozmarynowym z pieczonymi ziemniakami, chutney z buraka i fasolką szparagową
- Piersz z indyka z farszem szpinakowym z fetą i orzechami włoskimi, podane z kluseczkami gnocchi w sosie maślano-ziołowym z konfitowanymi pomidorkami i marchewką mini
- Ravioli z farszem z kaczki, podane z sosem grzybowym
- Pieczony filet z łosia w salsie maślano-cytrynowej, podany z pieczonymi ziemniakami i lekką sałatą z dodatkiem pomarańczy i winogron
- Ratatouille warzywne, zapiekane warzywa w sosie pomidorowym (bakłażan, cukinia, pomidor) (vege)
- Zapiekanka warzywna w sosie beszamelowym zapieczona z miękkim i twardym serem
- Ravioli czarne z krewetkami w sosie śmietanowo-ziołowym i pietruszką



Przekąski zimne

Prosimy o wybór w zależności od wybranej opcji.

- Sałatka z pieczonego buraka z kozim serem i prażonymi orzechami włoskimi (vege)
- Sałatka caprese z pomidorem, mozzarellą i autorskim pesto (vege)
- Krewetki w sosie mango-chilli
- Przekąski z grillowanej cukinii z kremowym nadzieniem (vege)
- Mini tarta ze szpinakiem i fetą (vege)
- Mini tarta z gruszką i gorgonzolą (vege)
- Mini bruschetta z pomidorem, bazylią i oliwą (vege)
- Grzanka z pasztetem i sosem tatarskim
- Mini kanapeczka z łososiem, serkiem śmietankowym i koperkiem
- Tortilla wrap z kurczakiem, warzywami i sosem jogurtowym
- Mini burger wołowy z sosem autorskim
- Koreczki z serem, winogronem i orzechem włoskim (vege)
- Mini szaszłycki caprese z pesto (vege)
- Roladki z tortilli z szynką, serem i warzywami
- Roladki z tortilli z hummusem i warzywami (vege)
- Mini kanapeczka z pastą jajeczną i szczypiorkiem (vege)
- Mini crostini z kozim serem i konfiturą z czerwonej cebuli (vege)
- Mini crostini z szarpaną wołowiną i piklowaną cebulą
- Mini bułeczka bao z szarpaną wieprzowiną i piklowanymi warzywami
- Mini bułeczka bao z warzywami i sosem słodko-pikantnym (vege)
- Mini spring rollsy z warzywami i sosem słodko-pikantnym (vege)
- Mini quesadilla z kurczakiem i serem
- Mini quesadilla z serem i warzywami (vege)
- Koreczki z kabanosem, serem i piklowanym ogórkiem



Ciepłe przekąski i słodkości

Przekąski dobieramy zgodnie z wybranym wariantem przyjęcia.

Przekąski ciepłe

- Ravioli szpinakowe z serem ricotta w sosie śmietanowo-czosnkowym (vege)
- Ravioli czarne z krewetkami w sosie śmietanowo-ziółowym i pietruszką
- Gnocchi o smaku koziego sera z nutą trufli podane z masłem szałwiowym z nutą twardego dojrzewającego sera (vege)
- Pęczotto z grzybami leśnymi i warzywami (vege)
- Stromboli z salame piccante z papryką i bazylią
- Dolna część nogi kurczęcia upieczona w glazurze miodowo-ziółowej
- Paszteciki francuskie faszerowane oliwkami i suszonymi pomidorami
- Bataty pieczone z serem kozim z dodatkiem miodu i chilli, granatem i rukolą (vege)

Deser

- Sernik chałwowy
- Ciasto czekoladowo-wiśniowe
- Babeczki z nadzieniem mango mascarpone
- Deser chałwowy - autorski szefa kuchni
- Tarta z kremem na bazie sera mascarpone i owoców
- Panna Cotta - monoporcja
- Deser Tiramisu - monoporcja
- Krem czekoladowy z kuleczkami tapioki

Tort

- Red Velvet Cake - czerwony biszkopt z kremową masą z sera mascarpone
- Tort owocowy z kremem migdałowym - biszkopt przełożony kremem patisserie z dodatkiem mielonych migdałów i mieszanką kolorowych owoców: truskawek, kiwi i banana
- Tort migdałowo-czekoladowy z malinami - biszkopt migdałowo-kakaowy z masą śmietankową z malinami
- Tort Berry and White - z owocami leśnymi i musem z białej czekolady

100 g / osobę; min. zamówienie - 15 porcji

20 zł / porcja



Alkohol i rezerwacje

Skontaktuj się z nami, aby potwierdzić termin i szczegóły przyjęcia.

Alkohol

Wino białe / czerwone	120 zł / 0,7 l
Wódka	159 zł / 0,5 l
Wódka	199 zł / 0,7 l
Opłata korkowa	25 zł / osoba

Zapytaj o pełną ofertę alkoholi.

Dekoracja stołów

od 300 zł

Obrusy, świece, kwiaty i przygotowanie stołów zgodnie z ustaleniami.

Kontakt i rezerwacje

Kamienica Legend

ul. Dominikańska 7, 20-111 Lublin
info@kamienicalegend.pl
www.kamienicalegend.pl
TEL. 690 267 227

Manager Kamienica Legend

krystian.markwart@kamienicalegend.pl
TEL. 881 230 618

