



**CZERWONY
WIEPRZ**

OFERTA

Komunięna

Zapraszamy na niezwykłą
kulinarną podróż w czasie,
w trakcie której poczujecie
Państwo niezapomniane smaki
oraz ducha historii czasów PRL.

Restauracja Czerwony Wiperz
ul. Żelazna 68, 00-866 Warszawa
biuro@czerwonywieprz.pl
tel. 602 - 600 - 815

MENU I

PRZYSTAWKI

(podawane na półmiskach, w środek stołu)

Deska pieczonych mięs i wędlin

Salata Cezar z kurczakiem i grzankami

Tradycyjny tatar z polędwicy

Rolada biszkoptowa

Z wędzonym łososiem i serkiem Philadelphia

Koszyk chleba z masłem

Chrupiący chleb naszego wypieku

ZUPA

(do wyboru na miejscu)

Rosół gospodyni domowej

z ręcznie wyrabianym makaronem

Flaki wołowe

Przyrządzane w staro-warszawskim stylu

DANIA GŁÓWNE

(jedno danie z dwóch, serwowane indywidualnie – do decyzji na etapie wyboru oferty)

Grillowane polędwiczki wieprzowe

w sosie grzybowym, podawane z kopytkami i zasmażanymi buraczkami

De Volaille Dyrektora PGR-u

**Pierś kurczaka zagrodowego nadziewana pieczarkami,
serem Mimolette, natką pietruszki i czosnkiem, podawana z surówką colesław i
ziemniakami tłuczonymi z koperkiem**

DESERY

(podawane na paterach w środek stołu)

Domowa szarlotka

Sernik na zimno

z owocami i galaretką

MENU II

PRZYSTAWKI

(podawane na półmiskach, w środek stołu)

Deska pieczonych mięs i wędlin

Rolada biszkoptowa z wędzonym łososiem i serkiem Philadelphia

Zimne nóżki w galarecie z kurkami

Salata Cezar z kurczakiem i grzankami

Tradycyjny tatar z polędwicy

Smalec PRL z tradycyjnymi dodatkami

Koszyk chleba z masłem

Chrupiący chleb naszego wypieku

ZUPA

(do wyboru na miejscu)

Rosół gospodyni domowej

Ważony na wiejskiej kurze i warzywach, z ręcznie wyrabianym makaronem
lub

Chłodnik litewski

Serwowany ze szparagami i jajkiem

DANIA GŁÓWNE

(podawane na półmiskach w środek stołu)

Grillowane Polędwiczkę Wieprzową

zapiekane w piecu z cukinią, prażonymi pestkami dyni i serem feta,
w kremowym sosie ze świeżej bazylii

Pierś kurczaka supreme

z sosem tymiankowym

Filet z dorsza

z warzywami, w towarzystwie kremowego sosu cytrynowego

DODATKI DO DAŃ GŁÓWNYCH

frytki, domowe kopytka, parowane warzywa, surówka Coleslaw

DESERY

(podawane na paterach w środek stołu)

Domowa szarlotka

Aksamitny sernik z białą czekoladą

MENU III

PRZYSTAWKI ZIMNE

(podawane na półmiskach w środek stołu)

Deska pieczonych mięs i wędlin

Tradycyjny tatar z polędwicy

Rolada biszkoptowa z wędzonym łososiem i serkiem Philadelphia

Zimne nóżki w galarecie z kurkami

Smalec PRL z tradycyjnymi dodatkami

Salata grecka

Salata cezarska z krewetkami i grzankami

Dorodny eksportowy śledź bałtycki w oleju lnianym

Koszyk wiejskiego chleba z masłem

ZUPA

(do wyboru na miejscu)

Rosół gospodni domowej

**z ręcznie wyrabianym makaronem
lub**

Sztandarowy Żur

Na prawdziwkach, z jajem i wiejską białą kielbasą, chrzanem i majerankiem

DANIA GŁÓWNE

(podawane na półmiskach w środek stołu)

Kaczka po polsku a' la Czerwony Wieprz

serwowana z sosem z polskich wiśni

Dorsz po francusku

Podawany na sosie maślano-cytrynowym z kaparami jabłkowymi

Grillowane Polędwiczki Wieprzowe

**zapiekane w piecu z cukinią, prażonymi pestkami dyni i serem feta,
w kremowym sosie ze świeżej bazylii**

DODATKI DO DAŃ GŁÓWNYCH

ziemniaki z koperkiem, kopytka, buraczki zasmażane, bukiet surówek

DESERY

(podawane na paterach w środek stołu)

Beza migdałowa z kremem waniliowo-migdałowym

Torcik „Black & White”

Domowa szarlotka

MENU IV

PRZYSTAWKI ZIMNE

(podawane na półmiskach w środek stołu)

Deska pieczonych mięs i wędlin

Tradycyjny tatar z polędwicy

Smalec PRL z tradycyjnymi dodatkami

Tatar z łososia

Zimne nóżki w galarecie z kurkami

Salata grecka

Tatar z awokado i pomidora

Smalec PRL z tradycyjnymi dodatkami

Koszyk wiejskiego chleba z masłem

PRZEKĄSKA GORĄCA

(Serwowana w środek stołu)

Pierogi z cielęciną naszego wyrobu, podane z kubkiem czerwonego barszczu

ZUPA

(do wyboru na miejscu)

Rosół z kołdunami

Tradycyjne Flaki wołowe

Przyrządzane w staro-warszawskim stylu

DANIA GŁÓWNE

(podawane na półmiskach w środek stołu)

Kaczka po polsku a' la Czerwony Wieprz

serwowana z sosem z polskich wiśni

Łosoś Norweski

De Volaille Dyrektora PGR-u

pierś kurczaka zagrodowego nadziewana pieczarkami,
serem Mimolette, natką pietruszki i czosnkiem

DODATKI DO DAŃ GŁÓWNYCH

frytki, domowe kopytka, ziemniaki z wody, szparagi zielone z bułką tartą,
bukiet surówek, buraczki zasmażane

DESERY

(podawane na paterach w środek stołu)

Beza migdałowa z kremem waniliowo-migdałowym

Torcik „Black & White”

Domowa szarlotka

Aksamitny sernik z białą czekoladą

MENU DLA DZIECI DO LAT 10

Zupa

(do wyboru)

Rosół z kurczakiem

Podawany z marchewką i domowym makaronem

Zupa pomidorowa

Podawana z marchewką i domowym makaronem

Danie główne

(do wyboru)

Pierś kurczaka zagrodowego

W chrupiącej panierce, z sałatką Coleslaw i domowymi frytkami

Chrupiący kotlet schabowy

Z mizerią i ziemniakami z wody

Spaghetti bolognese

Deser

Puchar lodów

Podawany z owocami sezonowymi,
sosem truskawkowym i bitą śmietaną

OPEN BAR SOFT I

Soki : pomarańczowy, jabłkowy

Woda gazowana i niegazowana

Lemoniada domowa

Herbata Ronnefeldt

Kawa Illy

OPEN BAR SOFT II

Soki : pomarańczowy, jabłkowy

Woda gazowana i niegazowana

Napoje gazowane: Coca Cola, Fanta, Sprite

Lemoniada domowa

Herbata Ronnefeldt

Kawa Illy

INFORMACJE DODATKOWE

- Menu podane w formie serwowanej, dostępne według ustaleń.

• Serwis kelnerski:
do ogólnego rachunku doliczamy 12,5 % serwisu

Informacja o płatnościach

- W przypadku długiego okresu pomiędzy założeniem rezerwacji, a terminem jej realizacji, restauracja w sytuacji istotnego wzrostu cen produktów zastrzega sobie możliwość zmiany cen zawartych ofercie.
- Ostatecznym potwierdzeniem organizacji przyjęcia przez restaurację jest informacja pisemna (email) oraz wpłata zadatku w wysokości około 50% całkowitej kwoty wynikającej z wybranej propozycji.

Warunki anulacji

W przypadku anulowania potwierdzonej rezerwacji klient zobowiązany jest do przekazania tej informacji w formie pisemnej (email).

- W terminie 30-15 dni przed realizacją
 - ponosząc 50% kosztów ustalonej kwoty zamówienia.
- W terminie 14-3 dni przed realizacją
 - ponosząc 70% kosztów ustalonej kwoty zamówienia.
- Na 3 i mniej dni przed realizacją
 - ponosząc 100% kosztów ustalonej kwoty zamówienia.

Klient uprawniony jest do przedstawienia ostatecznej liczby Gości na 48 h przed rozpoczęciem przyjęcia, za potwierdzeniem zmiany przez Restaurację.

Zmiana liczby Gości nie powinna przekroczyć 10% wcześniej deklarowanej liczby osób.

Gdy liczba osób na przyjęciu będzie większa niż ustalona, klient zostanie obciążony za każdą dodatkową osobę o kwotę wynikającą z kalkulacji.

Do zobaczenia!

