



UNICORN
restaurant

Oferta przyjęć okolicznościowych 2024

- ▶ Urodziny
- ▶ Chrzcziny
- ▶ Komunia
- ▶ Imieniny
- ▶ Rocznice
- ▶ Jubileusze

Propozycja 1



OBIAD

Przystawka

- ▶ Tatar ze świeżego łososa podany na grzance

Zupa

- ▶ Consommé z kaczki podane z makaronem domowym i lubczykiem

Danie główne

- ▶ Zraziki z indyka podane w sosie grzybowym
- ▶ Bitki ze schabu podane z sosem gorgonzola
- ▶ Dorsz smażony na oliwie podany z duszonymi porami

Dodatki

- ▶ Ziemniaki z wody
- ▶ Ryż z warzywami
- ▶ Biała kapusta
- ▶ Buraczki zasmażane
- ▶ Mix sałat z winegretem

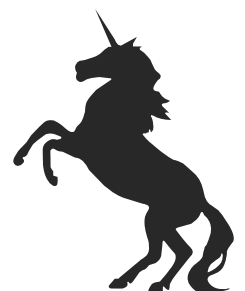
BUFET KAWOWY

- ▶ Kawa z ekspresu
(czarna/biała/cappuccino/latte)
- ▶ Herbata (czarna/owocowa)
- Dodatki: mleko/cukier/cytryna

NAPOJE NIEGAZOWNE

- ▶ Woda niegazowana z cytryną i miętą
- ▶ Soki (pomarańcz/ jabłko) 0,5l na osobę

WARTOŚĆ MENU
165,00 ZŁ



Propozycja 2



OBIAD

Przystawka

- ▶ Tatar wołowy z cebulą i piklami

Zupa

- ▶ Zupa grzybowa z łazankami i świeżym tymiankiem

Danie główne

- ▶ Confitowane kacze udko z żurawiną
- ▶ Zraz wołowy w sosie pieczeniowym
- ▶ Łosoś pieczony podany na duszonych warzywach

Dodatki

- ▶ Ziemniaki pieczone
- ▶ Kopytka
- ▶ Biała kapusta
- ▶ Buraczki zasmażane
- ▶ Mix sałat z winegretem

BUFET KAWOWY

- ▶ Kawa z ekspresu
(czarna/biała/cappuccino/latte)
- ▶ Herbata (czarna/owocowa)
- Dodatki: mleko/cukier/cytryna

NAPOJE NIEGAZOWNE

- ▶ Woda niegazowana z cytryną i miętą
- ▶ Soki (pomarańcz/ jabłko) 0,5l na osobę

WARTOŚĆ MENU
185,00 ZŁ



Menu dla dzieci



OBIAD

Zupa

Rosół z makaronem

Danie główne

Panierowany filet z kurczaka

Dodatki

Frytki

Surówka z marchewki

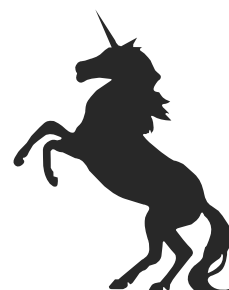
BUFET KAWOWY

- ▶ Herbata (czarna/owocowa)
- Dodatki: mleko/cukier/cytryna

NAPOJE NIEGAZOWNE

- ▶ Woda niegazowana z cytryną i miętą
- ▶ Soki (pomarańcz/ jabłko) 0,5l na osobę

WARTOŚĆ MENU
85,00 ZŁ



Zimne przekąski



PAKIET I

- ▶ Roladka z kurczaka z omletem włoskim
- ▶ Crostini z tapenadą z czarnych oliwek
- ▶ Mus z wędzonego łososia podany na grzance
- ▶ Sałatka a'la cezar z kurczakiem i sosem
- ▶ Tarta szpinakowa
- ▶ Roladka z kurczaka z fetą, zielonymi oliwkami zielonym pieprzem

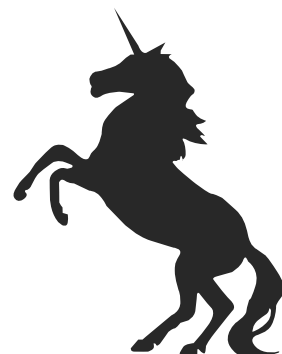
WARTOŚĆ MENU
65 ZŁ

PAKIET II

- ▶ Tatar z łososia z avocado, szalotką, imbirem, sosem sojowym i szczypiorkiem
- ▶ Parfait z kaczych wątróbek z karmelizowaną cebulą i marynowaną gruszką
- ▶ Mini tarty z borowikami
- ▶ Rostbef pieczony na różowo zawijany z kruchą rukolą i parmezanem
- ▶ Roladka z cukinii i suszonymi pomidorami
- ▶ Rolada z kaczki z żurawiną i dipem chrzanowym
- ▶ Mini sałatka z pulpecikami wieprzowymi i selerem naciowym

WARTOŚĆ MENU
85 ZŁ

Oferta obowiązuje od minimum 20 osób



Deser



PROPOZYCJA I - Deser podany na paterach w stół

- ▶ Sernik z pomarańczą
- ▶ American brownie
- ▶ Szarlotka

WARTOŚĆ
25 ZŁ

PROPOZYCJA II -Deser wyserwowany

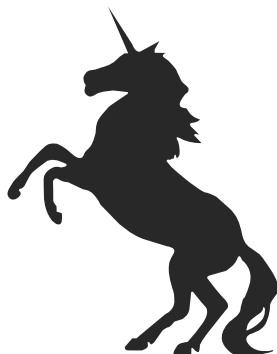
- ▶ Lody waniliowe z bita śmietaną

WARTOŚĆ
32 ZŁ

PROPOZYCJA III -Deser wyserwowany

- ▶ Szarlotka na ciepło z gałką lodów i bita śmietaną

WARTOŚĆ
32 ZŁ



Warunki rezerwacji

Cena zawiera nakrycie stołów białymi obrusami, serwetki, świeże kwiaty.

Dzieci korzystające z propozycji I bądź II do 4 lat gratis, między 4 a 8 lat 50 % ceny

Uroczystość bez zimnego bufetu do 4h.

Uroczystość z bufetem zimnych przekąsek do 8h (nie dłużej niż do 21).

Tort we własnym zakresie - tylko wyrób cukierniczy.

Brak możliwości wnoszenia swoich ciast z wyjątkiem tortu.

Rezerwacji dokonujemy w Restauracji wpłacając zadatek 500 zł.

W przypadku rezygnacji przez Zleceniodawcę, zadatek nie zostanie zwrócony.

Ostateczna ilość gości podawana w terminie 7 dni do daty uroczystości.

Wszystkie ceny wyrażone są w PLN i zawierają podatek VAT.

SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI

Kontakt

534 - 694 - 388

marketing@unicorn-hipodrom.pl

Władysława Łokietka 1, Sopot

