

KURA
BUFFALO
WINGS

F I R M O W E

*Spotkania
Świąteczne*

REZERWACJE@RESTAURACJAKURA.PL

660 271 706





WIGILIA W KURZE

Przystawki zimne

- Amerykańska sałatka ziemniaczana, z bekonem i selerem naciowym w kremowym jogurtowym sosie LUB Sałatka jarzynowa polska
- Śledź marynowany w burakach, podany z majonezem wasabi i piklowaną cebulką
- Sałatka z kozim serem pleśniowym, gruszką, vinegretem truskawkowym i orzechami laskowymi
- Talerz wędlin: Pastrami, Schab teriyaki, pierś z indyka marynowana w miodzie

Przystawki ciepłe

- Pierogi z kapustą i grzybami

Zupy do wyboru 1

- zupy klasyczne: rosół z makaronem/pomidorowa z makaronem/żurek/zupa grzybowa/krem z grzybów
- zupy niestandardowe: kremowy corn chowder/zupa brokułowa z cheddarem/ krem z batatów/krem z białych warzyw

Dania główne

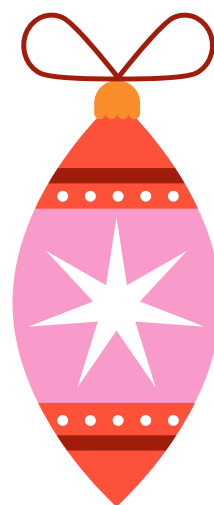
- Tace pełne skrzydełek, stripsów, frytek, sosów i dipów
- Polędwiczka wieprzowa przygotowana w sous vide z sosem do wyboru (Garlic Soy-Honey/Kremowy sos z zielonym pieprzem/Grzybowy)

Desery

- Kremowy sernik baskijski
- Key Lime Pie

Napoje

woda niegazowana, woda gazowana, lemoniada klasyczna, mangolada, kawa, herbata, kompot z suszu



Cena: 199 zł/os



WIGILIA W KURZE

Przystawki zimne

- Amerykańska sałatka ziemniaczana, z bekonem i selerem naciowym w kremowym jogurtowym sosie LUB Sałatka jarzynowa polska
- Śledź marynowany w burakach, podany z majonezem wasabi i piklowaną cebulką
- Sałatka z kozim serem pleśniowym, gruszką, vinegretem truskawkowym i orzechami laskowymi
- Talerz wędlin: Pastrami, Schab teriyaki, pierś z indyka marynowana w miodzie
- Talerz ryb: Łosoś, tuńczyk seared, kolorowe warzywa i pikle, ryż
- Domowe chipsy z batatów

Przystawki ciepłe

- Pierogi z kapustą i grzybami

Zupy do wyboru 1

- zupy klasyczne: rosół z makaronem/pomidorowa z makaronem/żurek/zupa grzybowa/krem z grzybów
- zupy niestandardowe: kremowy corn chowder/zupa brokułowa z cheddarem/ krem z batatów/krem z białych warzyw

Dania główne do wyboru 2

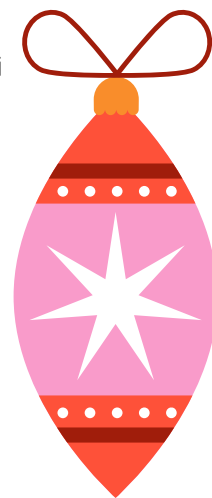
- Tace pełne skrzydełek, stripsów, frytek, sosów i dipów
- Polędwiczka wieprzowa przygotowana w sous vide z sosem do wyboru (Garlic Soy-Honey/Kremowy sos z zielonym pieprzem/Grzybowy)
- Łosoś pieczony z sosem/glazurą do wyboru (z masłem cajun, kremowy sos śmietanowo-pomidorowy z orzechami, sojowo-imbirowy, pomarańczowo-korzenny
- Pulled pork serwowany na tacy z frytkami, kolbami kukurydzy i piklami

Desery

- Kremowy sernik baskijski
- Key Lime Pie

Napoje

woda niegazowana, woda gazowana, lemoniada klasyczna, mangolada, kawa, herbata, kompot z suszu



Cena: 249 zł/os

WARUNKI REZERWACJI

Organizacja przyjęcia zostanie potwierdzona po otrzymaniu wiadomości e-mail oraz wpłacie zadatku w wysokości 30% wartości wybranego menu.

Dla najmłodszych specjalne ceny!
Dzieci poniżej 3 roku życia - pakiet bezpłatny
Dzieci w wieku 3 -8 - zniżka 15%

Uprzejmie prosimy o potwierdzenie ostatecznej liczby gości oraz wybór dań najpóźniej 7 dni przed planowaną rezerwacją.

Przedstawione menu jest propozycją - chętnie dostosujemy je do Państwa oczekiwań.

Do końcowego rachunku doliczamy 10% opłaty serwisowej.

W razie dodatkowych pytań zapraszamy do kontaktu pod adresem e-mail:

restauracjakura@gmail.com

lub telefonicznie: 660 271 706.



WIGILIA W KURZE

