



PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE W LAGO HOME SWARZĘDZ

Wyjątkowe chwile przy wspólnym stole!

Chrzcziny, komunია, urodziny czy rodzinny jubileusz — najważniejsze okazje warto świętować z bliskimi.
W Lago Home zapraszamy Was do wspólnego stołu, przy którym włoskie smaki
towarzyszą rozmowom i radości bycia razem.

W Lago Home organizujemy kameralne przyjęcia okolicznościowe dla maksymalnie 30 osób.
Przygotowaliśmy pakiety przyjęć z daniami mięsnymi, propozycjami wegetariańskimi
i menu dla najmłodszych, aby ułatwić Wam zaplanowanie rodzinnej uroczystości.
Zadbamy o jedzenie, pięknie nakryty stół, świeże kwiaty i obsługę — Wy poświęćcie ten czas swoim gościom.

Poznajcie naszą ofertę i wybierzcie pakiet na Wasze wyjątkowe spotkanie.

Zapraszam do kontaktu:

Pamela Marcinkowska-Skrzypczak
tel. 794 043 845
e-mail: pamela.marcinkowska-skrzypczak@sushi-home.pl





PAKIET LAGO MINI

Przystawka

dla wszystkich gości

- Krem pomidorowy z mascarpone i bazylią

Danie główne mięsne

- Noga z kaczki sous vide w sosie śliwkowym z częstkami pieczonych ziemniaków i mini sałatką

Danie główne wege

- Tagliatelle ze szpinakiem i suszonymi pomidorami

Danie główne dla dzieci

- Pizza rzymska na kawałki (1 kawałek/os. - 15 x 20 cm) - Semplicita (ser mozzarella, sos pomidorowy)

Deser

dla wszystkich gości (1 deser/os.)

- Tiramisu lub panna cotta z musem malinowym

Napoje

- woda niegazowana z cytryną i miętą w karafkach – bez ograniczeń
- lemoniada cytrynowa lub mango w karafkach – 0,25l na osobę
 - jeden napój gorący: kawa z ekspresu lub herbata (czarna, malinowa, zielona) - serwowany do deseru dla dorosłych
- jeden sok tłoczony jabłkowy lub pomarańczowy (0,25l) serwowany do deseru dla dzieci

CENA PAKIETU:

190 zł/os. – dorośli – menu mięsne

160 zł/os. – dorośli – menu wege

140 zł/os. – dzieci



PAKIET LAGO MEDIUM

Przystawki

dla wszystkich gości

- Krem pomidorowy z mascarpone i bazylią
- Tagliere di antipasti (deska serów i wędlin, orzechy, owoce, dżem chili)

Dania główne mięsne

- Noga z kaczki sous vide w sosie śliwkowym z częstkami pieczonych ziemniaków i mini sałatką
- Mix pizzy rzymskiej na kawałki* (1 kawałek/os. - 15 x 20 cm)
- Pizza rzymska Campagna (prosciutto cotto i czarne oliwki)
- Pizza rzymska Porcellino (włoska kielbaska salsiccia veneta i kwiat brokułu)
- Pizza rzymska Averno (pikantna pozycja: salami spinata, czerwona cebula, papryczki padrone, sos kimchi)

*Smaki pizzy można dowolnie wybrać z wyżej wymienionych pozycji. Mix pizzy rzymskiej serwowany jest na wspólnych deskach.

Dania główne wege

- Tagliatelle ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
 - Pizza rzymska na kawałki* (1 kawałek/os. - 15 x 20 cm) - Foresta (papryka, czerwona cebula, pomidorki, stracciatella)
- *Pizza wegetariańska serwowana jest na osobnej desce dla wskazanych osób.

Dania główne dla dzieci

- Pizza rzymska na kawałki (1 kawałek/os. - 15 x 20 cm) - Semplicita (ser mozzarella, sos pomidorowy)
- Patatine fritte – (frytki stekowe z ketchupem)

Desery

dla wszystkich gości (1 ciasto/os. oraz 1 cannoli/os.)

- Szarlotka z gałką lodów śmietankowych lub sernik z musem malinowym i bitą śmietaną
- Kraftowe rurki cannoli z kremem na bazie ricotty z kandyzowaną skórą pomarańczy

Napoje

- woda niegazowana z cytryną i miętą w karafkach – bez ograniczeń
- lemoniada cytrynowa lub mango w karafkach – 0,25l na osobę
- dwa napoje gorące: kawa z ekspresu lub herbata
(czarna, malinowa, zielona) serwowane na początku uroczystości oraz do deseru dla dorosłych
- dwa soki tłoczone: jabłkowy lub pomarańczowy (2 x 0,25l)
serwowane na początku uroczystości oraz do deseru dla dzieci

CENA PAKIETU:

275 zł/os. – dorośli – menu mięsne

250 zł/os. – dorośli – menu wege

220 zł/os. – dzieci



PAKIET LAGO LARGE

Przystawki

dla wszystkich gości

- Krem pomidorowy z mascarpone i bazylią
- Focaccia z salsą z pomidorków pelati

Dania główne mięsne

- Włoska golonka lub noga z kaczki sous vide w sosie śliwkowym
podawane z częstkami pieczonych ziemniaków lub frytkami i mini sałatką

- Insalata con gamberi lub Insalata di halloumi

(sałatka z grillowanymi krewetkami, rukolą i sałatą rzymską, awokado, pomidorkami, czerwoną cebulą i ricottą z sosem basil mayo)
lub

(sałatka z grillowanym halloumi i brzoskwinia, rukolą, pomarańczą, czerwoną cebulą, prosciutto crudo i granatem z sosem winegret)

Dania główne wege

- Rzemieślnicze ravioli ze szpinakiem i ricottą (9 szt.)

- Roman Panzanella

(sałatka z burrata, rukolą, pomidorkami koktajlowymi i datterino, czarnymi oliwkami z sosem Dijon)

Dania główne dla dzieci

- Makaron mezzi rigatoni w sosie pomidorowym

- Pizza rzymska na kawałki (1 kawałek/os. - 15 x 20 cm) - Semplicita (ser mozzarella, sos pomidorowy)

Desery

dla wszystkich gości (1 ciasto/os. oraz 1 deser/os.)

- Szarlotka z gałką lodów śmietankowych lub sernik z musem malinowym i bitą śmietaną

- Tiramisu lub panna cotta z musem malinowym

Napoje

- woda niegazowana z cytryną i miętą w karafkach – bez ograniczeń

- lemoniada cytrynowa lub mango w karafkach – 0,5l na osobę

- dwa napoje gorące: kawa z ekspresu lub herbata

(czarna, malinowa, zielona) serwowane na początku uroczystości oraz do deseru dla dorosłych

- dwa soki tłoczone: jabłkowy lub pomarańczowy (2 x 0,25l)

serwowane na początku uroczystości oraz do deseru dla dzieci

CENA PAKIETU:

330 zł/os. – dorośli – menu mięsne

290 zł/os. – dorośli – menu wege

245 zł/os. – dzieci



Oferta obejmuje:

- stoły przykryte bieżnikiem,
- świeże kwiaty w wazonach,
- zastawę stołową,
- sztucce,
- wodę niegazowaną z cytryną i miętą w karafkach – bez ograniczeń
- lemoniadę w karafkach – ilość uzależniona od wybranego pakietu
- napoje gorące i soki – ilość uzależniona od wybranego pakietu
- przystawki – krem pomidorowy serwowany przez obsługę kelnerską dla każdego gościa / deska serów i wędlin oraz focaccia podane na wspólnych talerzach
- dania główne – serwowane przez obsługę kelnerską, każdemu gościowi na osobnym talerzu – wyjątek stanowi pizza rzymska, podawana na wspólnych deskach
- desery – serwowane przez obsługę kelnerską, każdemu gościowi na osobnym talerzu – wyjątek stanowi cannoli podane na wspólnych talerzach
- obsługę kelnerską dostępną przez cały czas trwania uroczystości
- muzykę w tle, dostosowaną do charakteru uroczystości
- rezerwację na okres 5 godzin

Jak wybrać menu?

Przed przyjęciem ustalamy liczbę menu mięsnych, wegetariańskich i dziecięcych. Każde menu obejmuje wszystkie przypisane do niego potrawy oraz wskazane napoje. Wybór potraw oznaczonych słowem „lub” ustalamy z organizatorem przed przyjęciem.

Opłaty dodatkowe:

- talerzykowe (możliwość przyniesienia własnego tortu) – 5 zł/os.
- przedłużenie czasu trwania uroczystości – 150 zł/każdą rozpoczętą godzinę
- opakowania na pozostałe jedzenie – 3 zł/szt.

Rezerwacja przyjęcia:

W Lago Home organizujemy kameralne przyjęcia okolicznościowe dla maksymalnie 30 osób.

Aby potwierdzić rezerwację wybranego terminu, pobieramy przedpłatę w wysokości 30% wartości zamówienia, obliczonej na podstawie wybranego pakietu i deklarowanej liczby gości.