



MENU

PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE W LAGO HOME SWARĘDZ

Przystawki

- Tagliere di antipasti (deska serów i wędlin)
- Focaccia z salsą z pomidorków pelati
- Mini burrata podana na salsie z awokado i pomidorków
- Krem pomidorowy

Dania główne dla dorosłych

MAKARONY

- Makaron mezzi rigatoni z gruszką i włoskim boczkiem
- Tagliatelle ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
- Rzemieślnicze rigatoni z kaczką i gruszką
- Rzemieślnicze rigatoni ze szpinakiem i ricottą

PIZZA RZYMSKA

- Pizza rzymska Foresta (wegetariańska)
- Pizza rzymska Campagna (prosciutto cotto i czarne oliwki)
- Pizza rzymska porcellino (włoska kiełbaska salsiccia veneta i kwiat brokułu)
- Pizza rzymska Averno (pikantna pozycja: salami spinata, czerwona cebula, papryczki padrone, sos kimchi)

DANIA MIĘSNE

- Włoska golonka z foccacią i mini sałatką
- Noga z kaczki sous vide w sosie pomarańczowo-winnym z częstkami pieczonych ziemniaków i mini sałatką
- Wolno gotowane żeberka wieprzowe z frytkami i mini sałatką

Dania główne dla dzieci

ZUPA

- Krem pomidorowy

PIZZA RZYMSKA

- Pizza rzymska Semplicita (ser mozzarella, sos pomidorowy)
- Pizza rzymska Campagna (prosciutto cotto, bez czarnych oliwek)

DANIA MĄCZNE

- Makaron mezzi rigatoni z sosem pomidorowym
- Naleśniki z musem truskawkowym (2 szt.)

Deser

- Tiramisu
- Panna cotta z musem malinowym
- Kraftowe rurki cannoli z kremem pistacjowym (2 szt.)
- Deser lodowy (lody śmietankowe, owoce, bita śmietana)



PAKIETY

PAKIET LAGO MINI

Przystawki: do wyboru 1 przystawka dla wszystkich gości

Dania główne dla dorosłych: 1,5 porcji/osobę

*(przykład: ilość gości dorosłych - 20 os. – ilość porcji dania głównego – 30 porcji
z czego: 10 porcji wybranego jednego rodzaju makaronu, 10 porcji wybranego jednego rodzaju pizzy rzymskiej
oraz 10 porcji wybranego jednego rodzaju dania mięsnego)*

Danie główne dla dzieci: 1 porcja/osobę

*(przykład: ilość dzieci – 10 os. – ilość porcji dania głównego – 10 porcji
z czego: 10 porcji krem pomidorowy lub 10 porcji wybranego jednego rodzaju pizzy rzymskiej
lub 10 porcji wybranego jednego rodzaju dania mącznego)*

Deser: do wyboru 1 deser dla wszystkich gości

Napoje: woda niegazowana z cytryną i miętą w karafkach – bez ograniczeń przez cały czas trwania uroczystości,
lemoniada cytrynowa lub mango w karafkach – 0,25l na osobę,
jeden napój gorący do wyboru 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:

185 zł – dorośli

135 zł – dzieci w wieku 4-7 lat

Dzieci do lat 3 - bezpłatnie

Do ostatecznej wartości zamówienia doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10 %



PAKIET LAGO MEDIUM

Przystawki: 1,5 porcji/osobę – 2 przystawki do wyboru

(przykład: ilość gości – 20 os. – ilość porcji przystawki – 30 porcji)

z czego: 15 porcji wybranego jednego rodzaju przystawki, 15 porcji wybranego drugiego rodzaju przystawki)

Dania główne dla dorosłych: 2 porcje/osobę

(przykład: ilość gości dorosłych - 20 os. – ilość porcji dania głównego – 40 porcji)

z czego: 10 porcji wybranego jednego rodzaju makaronu lub po 5 porcji wybranych dwóch rodzajów makaronu,

10 porcji wybranego jednego rodzaju pizzy rzymskiej lub po 5 porcji wybranych dwóch rodzajów pizzy rzymskiej

oraz 20 porcji wybranego jednego rodzaju dania mięsnego lub po 10 porcji wybranych dwóch rodzajów dania mięsnego)

Danie główne dla dzieci: 1,5 porcji/osobę

(przykład: ilość dzieci – 10 os. – ilość porcji dania głównego – 15 porcji)

z czego: wariant I - 10 porcji krem pomidorowy, 5 porcji wybranego jednego rodzaju pizzy rzymskiej

lub 5 porcji wybranego jednego rodzaju dania mącznego,

wariant II - 10 porcji wybranego jednego rodzaju pizzy rzymskiej lub po 5 porcji wybranych dwóch rodzajów pizzy rzymskiej,

5 porcji wybranego jednego rodzaju dania mącznego,

wariant III – 5 porcji wybranego jednego rodzaju pizzy rzymskiej, 10 porcji wybranego jednego rodzaju dania mącznego

lub po 5 porcji wybranych dwóch rodzajów dania mącznego)

Deser: 1,5 porcji/osobę – 2 desery do wyboru

(przykład: ilość gości – 20 os. – ilość porcji deseru – 30 porcji)

z czego: 20 porcji wybranego jednego rodzaju deseru, 10 porcji wybranego drugiego rodzaju deseru)

Napoje: woda niegazowana z cytryną i miętą w karafkach – bez ograniczeń przez cały czas trwania uroczystości,

lemoniada cytrynowa lub mango w karafkach – 0,25l na osobę,

dwa napoje gorące do wyboru 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:

245 zł – dorośli

185 zł – dzieci w wieku 4-7 lat

Dzieci do lat 3 - bezpłatnie

Do ostatecznej wartości zamówienia doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10 %



PAKIET LAGO LARGE

Przystawki: 1,5 porcji/osobę – 3 przystawki do wyboru

(przykład: ilość gości – 20 os. – ilość porcji przystawki – 30 porcji)

*z czego: 10 porcji wybranego jednego rodzaju przystawki, 10 porcji wybranego drugiego rodzaju przystawki,
10 porcji wybranego drugiego rodzaju przystawki)*

Dania główne dla dorosłych: 2,5 porcje/osobę

(przykład: ilość gości dorosłych - 20 os. – ilość porcji dania głównego – 50 porcji)

*z czego: 15 porcji wybranego jednego rodzaju makaronu lub po 5 porcji wybranych trzech rodzajów makaronu,
15 porcji wybranego jednego rodzaju pizzy rzymskiej lub po 5 porcji wybranych trzech rodzajów pizzy rzymskiej
oraz 20 porcji wybranego jednego rodzaju dania mięsnego lub po 10 porcji wybranych dwóch rodzajów dania mięsnego)*

Danie główne dla dzieci: 2 porcje/osobę

(przykład: ilość dzieci – 10 os. – ilość porcji dania głównego – 20 porcji)

*z czego: wariant I - 10 porcji krem pomidorowy, 10 porcji wybranego jednego rodzaju pizzy rzymskiej
lub 10 porcji wybranego jednego rodzaju dania mącznego,
wariant II - 10 porcji wybranego jednego rodzaju pizzy rzymskiej lub po 5 porcji wybranych dwóch rodzajów pizzy rzymskiej,
10 porcji wybranego jednego rodzaju dania mącznego lub po 5 porcji wybranych dwóch rodzajów dania mącznego)*

Deser: 2 porcje/osobę – 3 desery do wyboru

(przykład: ilość gości – 20 os. – ilość porcji deseru – 40 porcji)

*z czego: 20 porcji wybranego jednego rodzaju deseru, 20 porcji wybranego drugiego rodzaju deseru
lub po 10 porcji wybranych dwóch rodzajów deserów*

Napoje: woda niegazowana z cytryną i miętą w karafkach – bez ograniczeń przez cały czas trwania uroczystości,
lemoniada cytrynowa lub mango w karafkach – 0,5l na osobę,
dwa napoje gorące do wyboru 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:

290 zł – dorośli

220 zł – dzieci w wieku 4-7 lat

Dzieci do lat 3 - bezpłatnie

Do ostatecznej wartości zamówienia doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10 %



Oferta obejmuje:

- stoły przykryte bieżnikiem/obruszem,
- świeże kwiaty w wazonach,
- zastawę stołową,
- sztuciec,
- wodę niegazowaną z cytryną i miętą w karafkach – bez ograniczeń
- wodę niegazowaną bez dodatków w karafkach – bez ograniczeń
- lemoniadę w karafkach – ilość uzależniona od wybranego pakietu
- napoje gorące i soki – ilość uzależniona od wybranego pakietu
- przystawki – podane w stołach
- dania główne dla dorosłych – serwowane w podgrzewaczach lub/i w stołach
- dania główne dla dzieci – serwowane w podgrzewaczach lub/i w stołach
- deser dla dorosłych – podawany przez obsługę kelnerską/serwowany w stołach
- deser dla dzieci – podawany przez obsługę kelnerską/serwowany w stołach
- obsługę kelnerską dostępną przez cały czas trwania uroczystości
- muzykę w tle, dostosowaną do charakteru uroczystości
- rezerwację na okres 4 godzin

Oplaty 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.



Zapraszam do kontaktu:

Pamela Marcinkowska-Skrzypczak
tel. 794 043 845

e-mail: pamela.marcinkowska-skrzypczak@sushi-home.pl