



*Łódź You
Marry Me?*



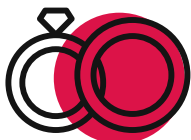
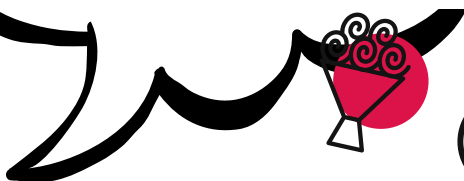
-PRZERWA-
CATERING DESIGN

menu weselne
„szyjemy na miarę”





*Wesele w restauracji,
catering w ogrodzie,
przyjęcie w zabytkowych lokalizacjach?
Gdziekolwiek będziecie chcieli spędzić
ten wyjątkowy dzień,
jesteśmy z Wami.*



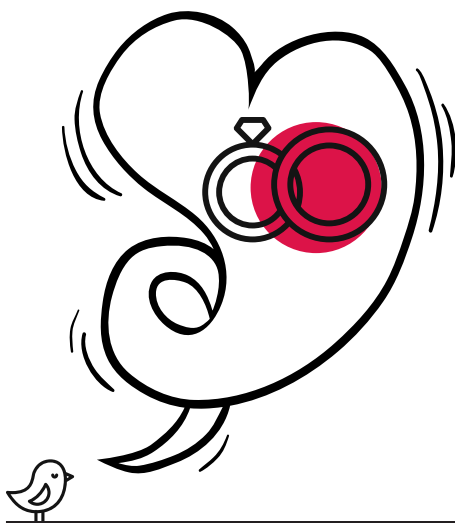
Przerwa to niebanalna restauracja w samym centrum Łodzi. Industrialne wnętrze, dawnej fabryki Adolfa Daubego i nowoczesny design sprawiają, że miejsce ma niepowtarzalny charakter, a organizowane przyjęcia zapadają w pamięć naszych Gości na długo.

Przerwa Catering&Design to odpowiedź dla Par, które rozważają organizację wesela w niestandardowych lokalizacjach, zapewniamy kompleksową organizację przyjęcia. W dowolne miejsce na terenie Polski dostarczamy: namioty, oświetlenie, meble, zastawę i oczywiście wysmienite menu i profesjonalną obsługę kelnerską.

Przerwa to przede wszystkim ludzie. Począwszy od Szefa Kuchni, Kucharzy, Managerów i Kelnerów wszystkich cechuje profesjonalizm i doświadczenie. Ale uważają, że najważniejsza jest pasja do kreowania wyjątkowych przyjęć i zaangażowanie w realizację marzeń, nawet tych najbardziej odważnych.

Nasza oferta to nie tylko menu, to również:

- toast winem musującym
- powitanie chlebem i solą
- aranżacja kwiatowa na stolikach
- opieka koordynatora



Menu **1.** cena 190 zł za osobę

ZUPA serwowana [jedna zupa do wyboru]

- Tradycyjny rosół serwowany z makaronem i natką pietruszki z dodatkiem lubczyku
- Krem z zielonego groszku z grzanką ziołową

DANIE GŁÓWNE

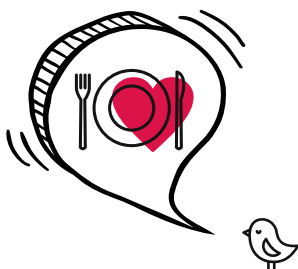
serwowane na półmiskach [trzy dania do wyboru]

- Pierś kurza sous-vide serwowana z sosem z prawdziwków
- Pierś kurza sous-vide serwowana z sosem z suszonych pomidorów
- Indyk w sosie malinowo-tymiankowym
- Roladki z kurczaka ze szpinakiem w sosie gorgonzola
- Polędwiczka wieprzowa w sosie żurawinowym
- Polędwiczka wieprzowa w włoskim sosie z pomidorów pelati z dodatkiem kaparów
- Polędwiczka wieprzowa w aromatycznym sosie kurkowym
- Kotlet po Szwajcarsku
- Kotlet de Volaille
- Szczupak w sosie śmietanowo-koperkowym
- Dorsz w ziołowej panierce serwowany z limonką
- Pstrąg pieczony w soli morskiej, podawany z masłem ziołowym
- Włoskie gnocchi z burakami, orzechami włoskimi i tartym parmezanem
- Włoskie gnocchi ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
- Cukinia z warzywami i serem mozzarella
- Ratatouille warzywne

DODATKI DO DANIA GŁÓWNEGO

serwowane na półmiskach [cztery dodatki do wyboru]

- Aksamitne puree ziemniaczane
- Ziemniaki pieczone w ziołach
- Talarki ziemniaczane
- Kasza pęczak
- Gnocchi
- Warzywa blanszowane z masłem koperkowym
- Mix sałat z suszonym pomidorem i dressingiem ziołowym
- Karmelizowana marchewka baby
- Bukiet surówek
- Buraczki w balsamiczno-miodowej glazurze
- Kapusta zasmażana



ZIMNE PRZEKĄSKI w formie bufetu

- Rolada drobiowa z brokułem serwowana na świeżym szpinaku
- Półmisek mięs pieczystych wypieku Przerwy
- Pasztet wypieku Przerwy
- Daktyle w plastrze boczku
- Pstrąg faszerowany z migdałami
- Śledź w oliwie ziołowej z cebulką
- Śledź w śmietanie
- Sałatka Cesar's z kurczakiem
- Sałatka śródziemnomorska z grillowanymi warzywami, oliwkami i serem bałkańskim
- Tradycyjna sałatka warzywna
- Deska serów [sery dojrzewające, wędzone, pleśniowe] z owocami i orzechami
- Mini tarty z pomidorem i kozim serem
- Masło, pieczywo, pikle, sosy

DESERY w formie bufetu

- Waniliowy creme brulle
- Mini tiramisu w słóczkach
- Malinowa panna cotta
- Mus z belgijskiej czekolady z płatkami białej czekolady
- Musy owocowe
- Ciasta własnego wypieku [rodzaje do ustalenia]

II DANIE CIEPŁE W FORMIE BUFETU

[dwa dania do wyboru]

- Pieczeń wieprzowa w sosie z podgrzybków
- Szyńka w sosie chrzanowym
- Kurczak w sosie bazyliowym
- Boeuf strogonow
- Penne z grillowanymi warzywami w sosie pelati z pesto bazyliowym
- Wegetariańskie kartacze w sosie pieczarkowym

DODATKI DO DANIA CIEPŁEGO

[dwa dodatki do wyboru]

- Kluska śląska
- Gnocchi,
- Kluska półfrancuska
- Buraczki zasmażane
- Kapusta zasmażana
- Modra kapusta

III DANIE CIEPŁE W BUFECIE [jedno danie do wyboru]

- Węgierska zupa gulaszowa
- Flaki wołowe
- Zupa meksykańska z mięsem i warzywami
- Barszcz czerwony z pasztecikiem
- Żurek z jajkiem i białą kiełbasą



Menu **2.** cena 220zł za osobę

ZUPA - SERWOWANA

[jedna zupa do wyboru]

- Tradycyjny rosół** serwowany z pierożkami fagottini i natką pietruszki
- Krem szparagowy** z dodatkiem śmietany serwowany z grzankami
- Rosół z baraniny** z kluskami ucieranymi i warzywami korzeniowymi

DANIE GŁÓWNE

serwowane na półmiskach [trzy dania do wyboru]

- Pierś kurza** sous-vide serwowana z sosem z prawdziwków
- Pierś kurza** sous-vide serwowana w sosie szafranowym
- Pierś kurza** sous-vide serwowana z sosem z suszonych pomidorów
- Indyk** w sosie malinowo-tymiankowym
- Indyk** w sosie z zielonego groszku
- Roladki z kurczaka** ze szpinakiem w sosie gorgonzola
- Polędwiczka wieprzowa** w sosie miodowo-figowym
- Polędwiczka wieprzowa** w włoskim sosie z pomidorów pelatti z dodatkiem kaparów
- Polędwiczka wieprzowa** w aromatycznym sosie kurkowym
- Poliki wołowe** w sosie winnym
- Kotlet de Volaille**
- Szczupak** w sosie śmietanowo koperkowym
- Dorsz** w ziołowej panierce serwowany z limonką
- Pstrąg pieczony** w soli morskiej, podawany z masłem ziołowym
- Włoskie gnocchi** z burakami, orzechami włoskimi i tartym parmezanem
- Włoskie gnocchi** ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
- Papryka** faszerowana kaszą bulgur
- Bataty** zapiekane ze szpinakiem i serem grana padano
- Ratattouille** warzywne

DODATKI DO DANIA GŁÓWNEGO

serwowane na półmiskach [cztery dodatki do wyboru]

- Aksamitne puree** ziemniaczane
- Ziemniaki** pieczone w ziołach
- Talarki ziemniaczane**
- Kasza pęczak**
- Gnocchi**
- Warzywa** blanszowane z masłem koperkowym
- Mix sałat** z suszonym pomidorem i dressingiem ziołowym
- Karmelizowana marchewka baby**
- Bukiet surówek**
- Buraczki** w balsamiczno-miodowej glazurze
- Kapusta** zasmażana

DESER serwowany [jeden deser do wyboru]

- Lody Przerwy z owocami i bitą śmietaną
- Panna Cotta z sosem malinowym i owocami
- Aromatyczna szarlotka na gorąco z lodami waniliowymi
- Tiramisu z kawowymi biszkoptami z sosem karmelowym

ZIMNE PRZEKĄSKI w formie bufetu

- Półmisek włoskich wędlin z antypastami
- Półmisek tradycyjnych mięs pieczystych wypieku Przerwy
- Pasztet wypieku Przerwy
- Wędzona pierś gęsi z sosem z mango
- Daktyle w plastrze boczku
- Pstrąg faszerowany z migdałami
- Śledź w oliwie ziołowej z cebulką
- Śledź w śmietanie
- Śledź w sosie żurawinym
- Sałatka Cesar's z kurczakiem
- Sałatka śródziemnomorska z grillowanymi warzywami, oliwkami i serem bałkańskim
- Sałatka z brokułami, pomidorkiem cherry i prażonymi migdałami
- Tradycyjna sałatka warzywna
- Deska serów [sery dojrzewające, wędzone, pleśniowe] z owocami i orzechami
- Mini tarty z pomidorem i kozim serem
- Masło, pieczywo, pikle, sosy

DESERY w formie bufetu

- Waniliowy creme brulle
- Mini tiramisu w słóczkach
- Malinowa panna cotta
- Babeczki z owocami
- Mus z belgijskiej czekolady z płatkami białej czekolady
- Musy owocowe
- Ciasta własnego wypieku [rodzaje do ustalenia]

II DANIE CIEPŁE

do ustalenia: serwowane na półmiskach lub formie bufetu [trzy dania do wyboru]

- Pieczeń wieprzowa w sosie z podgrzybków
- Szynka w sosie chrzanowym
- Polędwiczka wieprzowa w sosie leśnym
- Karczek pieczony w sosie musztardowym
- Pierś kurza w sosie bazyliowym
- Boeuf strogonow
- Penne z grillowanymi warzywami w sosie pellati z pesto bazyliowym
- Wegetariańskie kartacze w sosie pieczarkowym

DODATKI DO DANIA CIEPŁEGO

[dwa dodatki do wyboru]

- Kluska śląska
- Gnocchi,
- Kluska półfrancuska
- Buraczki zasmażane
- Kapusta zasmażana
- Modra kapusta

III DANIE CIEPŁE W BUFECIE

[jedno danie do wyboru]

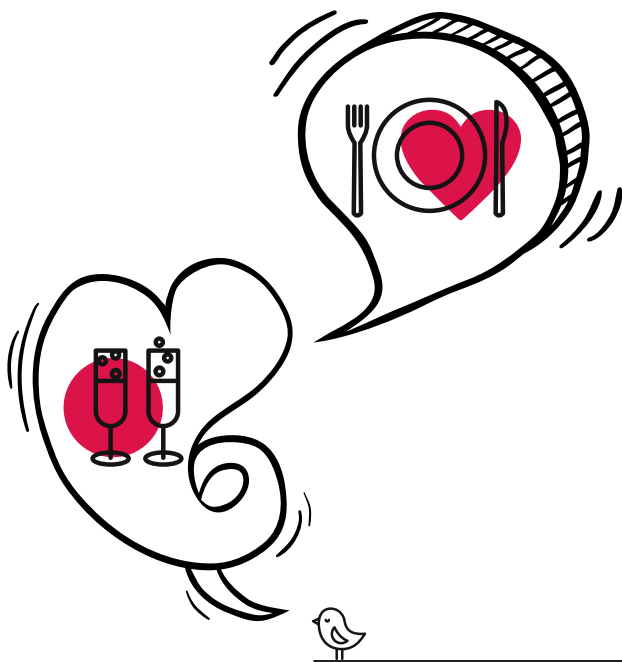
- Francuska zupa cebulowa z grzanką
- Pikantna zupa gulaszowa
- Bogracz
- Flaki wołowe
- Barszcz czerwony z pasztecikiem
- Chrzanowy żurek z kurkami i białą kiełbasą

Menu **3.** cena 240 zł za osobę

ZUPA serwowana

[jedna zupa do wyboru]

- Tradycyjny rosół serwowany z pierożkami fagottini i natką pietruszki
- Krem z jarmużu z dodatkiem mleka kokosowego
- Rosół z baraniny z kluskami ucieranymi i warzywami korzeniowymi
- Krem ze szpinaku z krewetką i grzanką



DANIE GŁÓWNE serwowane na półmiskach

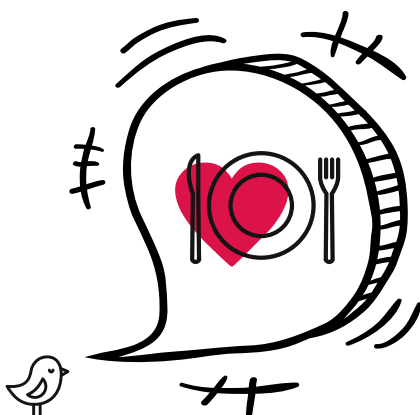
[cztery dania do wyboru]

- Pierś kurza sous-vide serwowana z sosem z prawdziwków
- Pierś kurza sous-vide serwowana w sosie szafranowym
- Pierś kurza sous-vide serwowana z sosem z suszonych pomidorów
- Indyk w sosie malinowo-tymiankowym
- Indyk z camembertem w sosie malinowym
- Pieczone udka kaczki w sosie z jabłek i żurawiny
- Rolada wołowa w sosie grzybowym
- Polędwiczka wieprzowa w sosie miodowo-figowym
- Polędwiczka wieprzowa w włoskim sosie z pomidorów pelatti z dodatkiem kaparów
- Polędwiczka wieprzowa w aromatycznym sosie kurkowym
- Szczupak w sosie śmietanowo-koperkowym
- Dorsz w ziołowej panierce serwowany z limonką
- Pstrąg pieczony w soli morskiej, podawany z masłem ziołowym
- Włoskie gnocchi z burakami, orzechami włoskimi i tartym parmezanem
- Włoskie gnocchi ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
- Papryka faszerowana kaszą bulgur
- Bataty zapiekane ze szpinakiem i serem grana padano
- Ratatouille warzywne

DODATKI DO DANIA GŁÓWNEGO serwowane na półmiskach

[cztery dodatki do wyboru]

- Aksamitne puree ziemniaczane
- Ziemniaczane puree z dodatkiem świeżej bazylii
- Puree z zielonego groszku
- Ziemniaki pieczone w ziołach
- Talarki ziemniaczane
- Kasza pęczak
- Risotto z zielonym groszkiem
- Gnocchi
- Warzywa blanszowane z masłem koperkowym
- Mix sałat z suszonym pomidorem i dressingiem ziołowym
- Karmelizowana marchewka baby
- Bukiet surówek
- Buraczki w balsamiczno-miodowej glazurze



DESER serwowany

[jeden deser do wyboru]

- Czekoladowe parfait z sosem borówkowym
- Lody Przerwy z owocami i bitą śmietaną
- Panna Cotta z sosem malinowym i owocami
- Aromatyczna szarlotka na gorąco z lodami waniliowymi
- Tiramisu z kawowymi biszkoptami z sosem karmelowym

ZIMNE PRZEKĄSKI w formie bufetu

- Półmisek włoskich wędlin z antipastami
- Półmisek tradycyjnych mięs pieczystych wypieku Przerwy
- Rolada z boczku z owocami
- Pasztet z dziczyzny z żurawiną i grzanką melba
- Wędzona pierś gęsi z sosem z mango
- Daktyle w plastrze boczku
- Pstrąg faszerowany z migdałami
- Śledź w oliwie ziołowej z cebulką
- Śledź w śmietanie
- Śledź w sosie żurawinowym
- Sałatka z kurczakiem, bekonem, borowikami i cykorią
- Sałatka caprese – pomidor, mozzarella, oliwa i bazylią
- Sałatka z grillowanymi warzywami, oliwkami i serem bałkańskim
- Tradycyjna sałatka warzywna
- Deska serów [sery dojrzewające, wędzone, pleśniowe] z owocami i orzechami
- Mini tarty z pomidorem i kozim serem
- Masło, pieczywo, pikle, sosy

DESERY w formie bufetu

- Waniliowy creme brulle
- Mini tiramisu w słóczkach
- Malinowa panna cotta
- Babeczki z owocami
- Mus z belgijskiej czekolady z płatkami białej czekolady
- Musy owocowe
- Ciasta własnego wypieku [rodzaje do ustalenia]

II DANIE CIEPŁE

do ustalenia: serwowane na półmiskach lub formie bufetu
[trzy dania do wyboru]

- Pieczeń wieprzowa w sosie z podgrzybków
- Szyńka w sosie chrzanowym
- Polędwiczka wieprzowa w sosie leśnym
- Karczek pieczony w sosie musztardowym
- Pierś kurza w sosie bazyliowym
- Boeuf strogonow
- Penne z grillowanymi warzywami w sosie pellati z pesto bazyliowym
- Wegetariańskie kartacze w sosie pieczarkowym

DODATKI DO DANIA CIEPŁEGO

[dwa dodatki do wyboru]

- Kluska śląska
- Gnocchi,
- Kluska półfrancuska
- Buraczki zasmażane
- Kapusta zasmażana
- Modra kapusta

III DANIE CIEPŁE W BUFECIE

[jedno danie do wyboru]

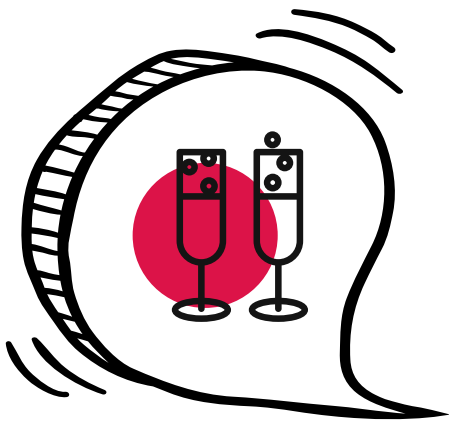
- Francuska zupa cebulowa z grzanką
- Pikantna zupa gulaszowa
- Bogracz
- Flaki wołowe
- Barszcz z kiszonych buraków z pasztecikiem
- Żurek na maślanie z kurkami i białą kiełbasą

usługi dodatkowe

NAPOJE:

- **Napoje ciepłe** – włoska kawa z ekspresu, wybór herbat Sir William's, dodatki do napojów ciepłych [cukier biały, cukier brązowy, cytryna, mleko]
- **Napoje zimne** – woda mineralna gazowana i niegazowana, soki owocowe, napoje gazowane [cola, fanta, sprite] serwowane w opakowaniach 1L
- **Pakiet napojów** w opcji bez limitu podczas trwania przyjęcia cenie 25 zł za osobę

* Istnieje możliwość wymiany napoi gazowanych na butelki szklane 0,2L – cena za pakiet 20 zł za osobę + płatne dodatkowo 4 zł za butelkę 0,2



ALKOHOL:

- **Open bar I**
piwo Tyskie Klasyczne, wino Pluvium [włoskie wino półwytrawne białe i czerwone]
Cena: 70,00 zł netto, 86,10 zł brutto za osobę
- **Open bar II**
piwo Tyskie Klasyczne, wino Pluvium [włoskie wino półwytrawne białe i czerwone], wódka Wyborowa
Cena: 90,00 zł netto, 110,70 zł brutto za osobę
- **Open bar III**
piwo Tyskie Klasyczne, wino Pluvium [włoskie wino półwytrawne białe i czerwone], wódka Wyborowa, whisky Ballentine's
Cena: 120,00 zł netto, 147,60 zł brutto za osobę
- **Open bar IV**
piwo Tyskie Klasyczne, wino Pluvium [włoskie wino półwytrawne białe i czerwone], wódka Wyborowa, whisky Ballentine's, tequila Olmeca, rum Bacardi, gin Beefeater.
Cena: 140,00 zł netto, 172,20 zł brutto za osobę

Ceny obejmują nielimitowane spożycie alkoholu do 6 godzin, istnieje możliwość przedłużenia każdej propozycji open baru w wartości 30% kwoty open baru za osobę.

CENNIK ALKOHOLI:

Piwo Klasyczne 0,5L	8zł
Wino housowe [białe i czerwone] w butelkach 0,7L	30zł
Wódka Wyborowa 0,7L	80zł
Wódka Finlandia/Absolut 0,7L	100zł
Whisky Ballantine's Finest/Johnnie Walker Red 0,7L	120zł
Whisky Jack Daniels 0,7L	140zł
Whisky Johnnie Walker Blenders Batch 0,7L	180zł
Rum Havana 3 Y.O. 0,7L	120zł
Gin Gordons 0,7L	120L
Tequila El Himador Silver 0,7L	120zł
Tequila El Himador Gold 0,7L	140zł

Istnieje możliwość dostarczenia własnego alkoholu, wiąże się to z opłatą korkową w wysokości 10 zł za każdą otwartą butelkę.

OBSŁUGA BARMAŃSKA IMPREZ

W naszej grupie pracują zawodowi barmani. Charakteryzuje ich nie tylko bardzo szeroka wiedza z zakresu sztuki barmańskiej, ale również doskonałe podejście do Gości.
Cena: 1 200,00 zł za przyjęcie.

TORT

Na wasze przyjęcie możemy zapewnić również tort, tylko od Was zależy jak będzie wyglądał i jaki będzie miał smak. Co ważne nasze torty przygotowujemy według doskonałych, 'prawdziwych' receptur, dzięki czemu ich smak pozostaje w pamięci Gości na długo.

Koszt tortu kalkulujemy indywidualnie, a ceny rozpoczynają się od 8 zł za porcję.

W naszej ofercie, znajdziecie takie torty jak:

- Tort biszkoptowy
- Naked cake,
- Tort bezowy,
- Tort lodowy,
- Tort babeczkowy

BUFET TEMATYCZNY

Jest bardzo popularną formą urozmaicenia menu przyjęcia. Bufet może być inspirowany kuchnią państwa lub regionu lub dotyczyć konkretnych grup potraw. Mamy wiele pomysłów i jesteśmy otwarci na Wasze propozycje – cena bufetu od 2 500 zł przy przyjęciu na 100 osób.

Wieloletnie doświadczenie w organizacji przyjęć pozwoliło nam wypracować grono sprawdzonych dostawców usług,

na życzenie oferujemy:

- Dj'a
- Aranżację przestrzeni światłem
- Pokazy pirotechniczne
- Fotografa
- Aranżacje kwiatową przyjęcia
- Napis „Love”
- Wynajem aut
- Przygotowanie papeterii weselnej
- Salon sukni ślubnych
- Usługę makijażystki
- Agencje ślubne

Kontakt:

Przerwa | ul. Wólczańska 128/134 | Łódź

restauracja@przerwa-lodz.com

42 212 33 30

Poznaj naszych ślubnych koordynatorów:

Paulina Ograbek

p.ograbek@przerwa-lodz.com | +48 797 893 656

Anna Grabarek

a.grabarek@przerwa-lodz.com | +48 792 841 108

