pulpamen

kurzyvareni@pulpamen.cz

Hradišťská 184A, Kosmonosy

Oslavy narozenin, rodinná setkání i jedinečné večeře s přáteli

Slavíte kulatiny, blíží se životní jubileum nebo chcete setkání s přáteli trochu okořenit?

To vše v soukromí a s minimem starostí s přípravou?

Máme pro vás řešení!

pulpamen.cz

Oslavy a setkání

- Pronájem krásného prostoru i s kuchyní
- Příprava pohoštění, servírovaného obědu nebo večeře
- Pro skupiny do **22 osob**
- Chcete si část menu uvařit sami? Není problém, naši lektoři Vám pomohou.

- Máte vlastní představu o akci? Připravíme ji na míru.

Jak to u nás vypadá?

- Kuchyně, kde se vaří jako po másle
- Útulná jídelna
- Hradišťská 184A, Kosmonosy, 29306

Chci rezervaci

kurzyvareni@pulpamen.cz

pulpamen

Nabídka občerstvení

Potěšíme vás servírovaným obědem nebo večeří

Z každé kategorie vyberte 1 jídlo, (jestli jsou ve vaší skupině masožrouti i vegetariáni, vyberte od každého jedno).

Předkrmy

- Domácí paštika s brusinkovým rozvarem, salátem a opečenou bagetou
- Losos gravlax, hořčičný dezert, salát, opečená bageta
- Kuřecí satay s arašídovou omáčkou a mangovým salátem (ASIE)
- Carpacio z červené řepy s krémem ze sýru feta, rukolou, opečená bageta (VEGE)

Polévky

- Hovězí vývar s játrovými knedlíčky a celestýnskými nudlemi, se zeleninovými proužky
- Dýňový krém, pražená dýňová semínka, dýňový olej a krutony (VEGE)
- Krém z pečeného česneku s parmazánovými krutony a bylinkovým pestem (VEGE)
- Curry kuřecí polévka s kokosovým mlékem, zeleninou a wonton knedlíčky (ASIE)

Chci rezervaci

kurzyvareni@pulpamen.cz

pulpamen

Nabídka občerstvení

Potěšíme vás servírovaným obědem nebo večeří

Hlavní chody

- Vepřová panenka připravená v sous vide s pepřovou omáčkou, pečené mačkané brambory, restovaná zelenina
- Vepřová panenka plněná sušenými rajčata, špenátem a chedarem, brambory hasselback, restovaná zelenina
- Cuketová roláda plněná sušenými rajčaty, sýrem, pečené brambory, restovaná zelenina
- Vietnamské karamelizované vepřové, jasmínová rýže, restovaná zelenina (ASIE)
- Thajské zeleninové curry s jasmínovou rýží (VEGE, ASIE)

Dezert

- Tiramisu
- Brownies s vanilkvoou zmrzlinou
- Cheesecake s malinovým přelivem
- Vanilková panna cotta s ovocným přelivem
- Čokoládová pěna
- Dort s krémem z mascarpone a ovocným zdobením

Chci rezervaci

kurzyvareni@pulpamen.cz

pulpamen

Cena

Cena se skládá ze dvou částí: menu a pronájmu

Menu

Menu 1 – předkrm, polévka, hlavní chod, dezert (700 Kč/osoba)

Menu 2 – předkrm, hlavní chod, dezert (600 Kč/osoba)

Menu 3 – polévka, hlavní chod, dezert (550 Kč/osoba)

Minimální objednávka je 12 menu. Vegetariánské menu připravuje od 2 porcí.

Pronájem – 3000 Kč

V ceně pronájmu:

- Pronájem prostor max. 4 hodiny (každá další hodina 450 Kč)
- Džbánky s vodou, citronem a mátou
- Příprava stolů, úklid prostor po akci
- Obsluha po celou dobu pronájmu

Alkoholické a nealkoholické nápoje jsou účtovány dle skutečné konzumace a dle aktuálního nápojového lístku.

Za příplatek zajistíme:

- Drobné občerstvení při příchodu či na zbytek večera
- Přípitek
- Drobné občerstvení – oříšky, chipsy a jiné
- Mini zákusky
- Pivní pípu a sud
- Výzdobu prostor (květiny, balonky, tematické dekorace dle domluvy)
- Plátno a projektor
- Kurz vaření na míru

.

Doplňující informace

- Akce u nás končí v 22:00, ať nerušíme sousedy. Děkujeme za pochopení.
- V případě menších skupin než 12 osob účtujeme za menu jako pro 12 osob.
- Konzumace vlastních nápojů není zpravila možná. Pokud máte speciální přání, domluvíme se a my pro vás nápojový lístek rozšíříme.

Rezervace

Napište nám na kurzyvareni@pulpamen.cz
nebo zavolejte na 736 15 22 42

Pro snažší komunikaci přidejte termín, který vám vyhovuje, počet osob, případně vybrané menu.

Vychutnejte si bezstarostný večer. Organizaci nechte na nás ☺

pulpamen