



*Szanowni Państwo,*

*Cieszymy się, że zdecydowali się Państwo wybrać restaurację Le Cedre na imprezę świąteczną.*

*Poniższa oferta zawiera propozycję kilku zestawów zawierających przekąski zimne, ciepłe, dania główne, deser oraz napoje alkoholowe i bezalkoholowe.*

*Oferta obowiązuje od 12 osób*

### Menu

*Zestaw Menu Le Cedre Wigilijne- 78 zł od osoby (Menu w dalszej części oferty)*

*Zestaw Menu Wigilijne -88 zł od osoby (Menu w dalszej części oferty)*

*Libańskie desery (Bakława, Ousmallieh) -15 zł od osoby*

### Napoje:

*a. Napoje bezalkoholowe -Coca cola , Fanta , Sprite, asortyment soków owocowych ,woda gazowana i niegazowana oraz kawa i herbata po Libańsku .*

- *Opcja 1 – 28zł/od osoby Open bar 3h*
- *Opcja 2 – według konsumpcji*

*b. Alkohole I :piwo beczkowe , wina australijskie białe i czerwone*

- *Opcja 1 – 48 zł/od osoby Open bar 3h*
- *Opcja 2 – według konsumpcji*

*c. Alkohole II: piwo beczkowe, wina australijskie białe i czerwone, wódka,*

- *Opcja 1 – 78 zł/od osoby Open bar 3h*
- *Opcja 2 – według konsumpcji*

*Orientalna oprawa przyjęcia: taniec brzucha (pokazy / nauka tańca), fajki wodne, malowanie henną,*

*Do rachunku doliczamy 10% serwisu., Wymienione ceny są cenami brutto*

*taste the exotic*



## *Menu Le Cedre Wigilijne*

### *ZAKĄSKI ZIMNE*

- Tabbouleh* - Sałatka Narodowa libańska z natką pietruszki  
*Moutabbal* – Pasta z pieczonych bakłażanów z sosem sezamowym  
*Hommous* - Pure z cieciorą libańskiej z sosem sezamowym  
*Warak Inab* - Liście winogronowe nadziewane ryżem i ziołami  
*Labneh* – libański ser kremowy  
*Tajine* - Pasta z łososia w sosie sezamowym  
*Mdaradara* - Ryż i soczewica z prażoną cebulą  
*Shankfish* - Domowy ser libański na ostro

### *ZAKĄSKI GORĄCE*

- Krayedis* - Krewetki z grilla  
*Fatayer* – Pierogi nadziewane szpinakiem  
*Falafel* – smażone kulki wegetariańskie

### *DANIA GŁÓWNE*

- Shish Taouk* - Szaszłyki z kawałków kurczaka  
*Karp panierowany* – Dzwonki karpia panierowane  
Ryż orientalny

*Cena: 78zł od osoby*

*taste the exotic*



## MENU WIGILIJNE

### Zupa:

*Barszcz czerwony z uszkami*

### Zakąski zimne:

*Śledź w sosie musztardowym*

*Moutabbal – pasta z pieczonych bakłażanów z sosem sezamowym*

*Tabbouleh – sałatka narodowa libańska z natką pietruszki*

*Mdardara – Ryż i soczewica z prażoną cebulą*

*Hommous – pure z cieciorki z sosem sezamowym*

*Samkeh Harra- Cały łosoś wigilijny pieczony serwowany z tahiną*

### Zakąski gorące:

*Pierogi z kapustą i grzybami*

*Fatayer- Pierogi nadziewane szpinakiem*

*Sambousik Jebneh – pierogi nadziewane serem*

### Danie główne:

*Filet z pstrąga panierowany*

*Shish taouk (szaszłyk z kawałków kurczaka) serwowany z ryżem*

*88 zł od osoby/per person*

*taste the exotic*



## ORIENTALNA OPRAWA PRZYJĘCIA

### CENNIK

Pokaz tańca brzucha	(2 x 10min)	450zł
Fajka wodna		45zł/1szt
Malowanie henną	(2h)	380zł
Wróżka	(minimum 2h)	190zł/1h

*taste the exotic*