

Miejsce imprezy :.....

Data: , godz.....

Szanowni Państwo,

..

Cieszymy się, że wybrali Państwo restaurację Le Cedre w celu organizacji swojego ważnego przyjęcia. Mamy trzy restauracje: Al. Solidarności 61 na Pradze, która mieści 80 osób na siedząco, druga Al. Solidarności 84 w centrum, która mieści 60 osób oraz najnowsza Le Cedre Lounge, ul. Grzybowska 5a w centrum, która mieści 120 osób. Poniższa oferta zawiera propozycję zestawu potraw zimnych i ciepłych, dań głównych, deserów oraz napojów bezalkoholowych, alkoholi i specjalnych atrakcji. Przedstawione menu proszę potraktować, jako propozycję do dalszej dyskusji. Ofertę zawsze dostosowujemy do indywidualnych potrzeb naszych Gości.

Poczęstunek:

1. Menu Le Cedre – 85 zł od osoby (Menu na str. 3)
2. Menu Beirut – 70 zł od osoby (Menu na str. 4)
3. Menu Cedre Extra – 104 od osoby zawiera także mix deserów i kawa herbata
4. Menu Beirut Extra – 89 od osoby zawiera także mix deserów i kawa herbata
5. Deser – 16 zł od osoby mix Libańskich desery

Na specjalne okazje szef kuchni Le Cedre poleca:

- piezzonego barana w całości – 850zł
- udziec barani serwowany z ryżem – 295zł
- łososia z pieca serwowanego w całości, na zimno z sosami – 350zł

Napoje:

- a. napoje bezalkoholowe (kawa , herbata, soki, Coca-Cola, Fanta, Sprite)
- 28 zł od osoby (3h bez ograniczeń)
- b. napoje alkoholowe (wino Esencia de Fontana białe i czerwone, piwo)
- 58 zł od osoby (3h bez ograniczeń)
- c. napoje alkoholowe(wino Esencia de Fontana białe i czerwone,piwo,wódka)
- 78 zł od osoby (3h bez ograniczeń)
- d. napoje alkoholowe (wino libańskie białe i czerwone, piwo,)
- 90 zł od osoby (3h bez ograniczeń)
- e. napoje alkoholowe (wino libańskie białe i czerwone, piwo, wódka Wyborowa)
- 108 zł od osoby (3h bez ograniczeń)

taste the exotic



Le Cedre[®]
Restauracja Libańska

Dodatkowe atrakcje (między innymi):

- a. Pokaz tańca brzucha – 450zł (2 x 10minut)
- b. Fajki wodne – 50zł / 1szt
- c. Nauka tańca brzucha – 900zł (2 x 30minut)
- d. DJ (muzyka arabska i inna) – 1500zł (4 godziny)
- e. Wróżka (minimum 2godz.) – 150zł/godz.
- f. Malowanie Henna (3godz.) – 350zł.
- h. Shawarma serwowana na urzędzeniu przez szefa kuchni (min 10Kg) – 120zł/kg
- i. Nauka gotowania połączona z degustacją (wycena indywidualna)

Do przyjęcia w restauracji, doliczyć należy 10% za serwis.

W razie dodatkowych pytań proszę o kontakt.

Z poważaniem,
Jamal Ayed

Le Cedre 61 , Al. Solidarności 61, lcedre@lcedre.pl, 22 670 11 66





Le Cedre 84 , Al. Solidarności 84, lcedre84@lcedre.pl, 22 61 88 999

Le Cedre Lounge, ul. Grzybowska 5A, lcedrelounge@lcedre.pl, 22 299 72 99


taste the exotic

MENU LE CEDRE

ZIMNE ZAKAŚKI / COLD MEZZAH / مقبلات باردة

Tabbouleh	Salátka Narodowa libańska z natki pietruszki National Lebanese salad based on parsley تبولة  <i>Vegan</i> *(1)	Babaghanouj	Grillowany, siekany bakłażan z warzywami Grilled minced eggplant with vegetables باباغنوج  <i>Vegan</i>
Hommous	Pure z ciecioriki libańskiej z sosem sezamowym Pureed chickpeas with sesame sauce حمص  <i>Vegan</i> *(10)	Warak Inab	Liście winogronowe nadziewane ryżem i ziołami Vine leaves stuffed with rice, herbs and spices ورق عنب  <i>Vegan</i>
Labneh	Libański ser kremowy Home made Lebanese creamy cheese لبنة  *(7)	Basterma	Plasterki przyprawionej wędzonej wołowiny Slices of spiced, age dried beef بسطرمة
Kofta Nayeh	Libański tatar z natką i cebulą polany oliwą Lebanese tatar with parsley and onion and olive oil كفتة نية	Mdardara	Ryż i soczewica z prażoną cebulą Rice and lentil, with deep fried onion مدررة الرز بالعدس  <i>Vegan</i> *(1)
Tajine	Pasta z łososia w sosie sezamowym Salmon mashed in tahina طاجين  *(4, 10)	Shanklish	Domowy ser libański na ostro Spicy homemade cheese, tomato and onions شנקليش  *(7)

GORĄCE ZAKAŚKI / WARM MEZZAH / مقبلات ساخنة

Krayedis	Krewetki grillowane na patelni w sosie czosnkowo-kolendrowo- cytrynowym Pan grilled shrimps topped with garlic & coriander قرديس مشوي مع صلصة الثوم و الكزبرة (2)  الخضراء	Arayes	Mięso mielone w chlebie libańskim z rusztu Grilled lebanese bread stuffed with minced meat عرايس *(1)
Falafel	Smażone kulki wegetariańskie Deep fried vegetable balls فلافل  <i>Vegan</i> *(10)	Halloumi	Kawałki sera Halloumi z grilla Grilled slices of Halloumi chesse شرائح جبنة الحلومي (مشوية)  *(7)







DANIA GŁÓWNE Z RYŻEM / MAIN COURSE WITH RICE / الطبق الرئيسي مع الأرز

Kafta Halabijeh	Szaszłyki z mielonego mięsa jagnięcego z grilla Minced grilled lamb on a skewer كفتة حلبيه	Shish Taouk	Szaszłyki drobiowe grillowane Cubes of chicken filet grilled on a skewer شيش طاووق
------------------------	--	--------------------	--



taste the exotic

MENU BEIRUT

ZIMNE ZAKAŚKI / COLD MEZZAH / مقبلات باردة

Tabbouleh	Salatka Narodowa libańska z natki pietruszki National Lebanese salad based on parsley تبولة  Vegan * (1)	Hommous	Pure z ciecior ki libańskiej z sosem sezamowym Pureed chickpeas with sesame sauce حمص  Vegan * (10)
Loubieh bil Zeit	Zielona fasolka, pomidory, cebula, oliwa z oliwek Green beans, tomatoes, onion and olive oil لوبيا بالزيت  Vegan	Moutabbal	Pasta z pieczonych bakłażanów z sosem sezamowym Pureed chickpeas with sesame sauce منبل  Vegan * (10)
Tajine	Pasta z łososia w sosie sezamowym Salmon mashed in tahina طاجين  * (4, 10)	Shanklish	Domowy ser libański na ostro Spicy homemade cheese, tomato and onions شنكليش  * (7)

GORĄCE ZAKAŚKI / WARM MEZZAH / مقبلات ساخنة

Fatayer	Pierogi nadziewane szpinakiem Pastry filled with spinach and pine nuts فطائر بالسبانخ  Vegan * (1, 8)	Rakaik	Ciasto francuskie nadziewane serem Puff pastry rolls stuffed with cheese رقائق جبنة  * (1, 7)
----------------	---	---------------	--

DANIA GŁÓWNE Z RYŻEM BASMATI / MAIN COURSE WITH BASMATI RICE / الطبق الرئيسي مع الأرز

Kousa Mehchi	Cukinia nadziewa mięsem duszona w sosie pomidorowym, jogurt z ogórkami Zucchini stuffed with lamb served with cucumber and yoghurt with tomato sauce محشي الكوسا باللحم والأرز بصوص البندورة
Shish Taouk	Szaszłyki drobiowe grillowane Cubes of chicken filet grilled on a skewer شيش طاووق
Kafta Halabiyeh	Szaszłyki z mielonego mięsa jagnięcego z grilla Minced lamb grilled كفتة حلبية

MENU BEIRUT EXTRA / اكسترا

Menu Beirut plus talerz deserów oraz kawa lub herbata po libańsku dodatkowo 19 zł od osoby

For an additional 19 PLN per person, add a dessert with coffee or tea to your menu

مع طبق من الحلويات والقهوة أو الشاي اللبناني. يضاف 19 زلوتي للشخص الواحد

taste the exotic