

Menu na każdą dietę

Data publikacji: 18.07.2016 7:30

Organizujesz imprezę, na której będą jarosze lub osoby na diecie? A może sam odchudzasz się, nie jesz produktów pochodzenia zwierzęcego lub chorujesz na celiakię i unikasz glutenu? W cisownickiej restauracji "Pod Tułem" zjesz mimo wyrzeczeń. Opracowała ona kilka wariantów dietetycznego menu na imprezy okolicznościowe. Dzięki nim nikt nie wyjdzie z "Pod Tułem" głodny.

Chcemy być zdrowi, atrakcyjni i pełni energii, a do tego żyć zgodnie z zasadami – żeby to osiągnąć, czasem nie możemy pozwolić sobie na wszystkie pozycje z menu. Na szczęście restauracje, takie jak „Pod Tułem” z Cisownicy, zmieniają się razem z nami i to na lepsze!

- Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom naszych klientów stworzyliśmy specjalne menu dla osób będących na różnego rodzaju dietach. Wśród gości na przyjęciach weselnych, urodzinach, komuniach i innych imprezach okolicznościowych zdarzają się często wegetarianie, weganie czy też osoby na diecie bezglutenowej lub po prostu unikające zbędnych kalorii, a także mamy karmiące piersią, których jadłospis jest także mocno okrojony – tłumaczy Barbara Musioł-Mironowicz, właścicielka restauracji „Pod Tułem”.
- To właśnie dla takich gości przygotowaliśmy specjalną ofertę dań, którą prezentujemy jednak tylko częściowo, ponieważ zamówienia te traktujemy bardzo indywidualnie i jesteśmy otwarci na inne propozycje dostosowania menu. Katalog potraw nie jest zamknięty – na specjalne życzenie możemy przygotować dowolne danie. Warto też wspomnieć, że cena dietetycznego menu nie różni się niczym od ceny klasycznego imprezowego menu – dodaje właścicielka „Pod Tułem”.

Restauracja, leżąca u podnóża szczytu Tuł, przygotowana jest na każdego klienta, oferując możliwość dopasowania menu do ściśle określonej diety.

Do wyboru mamy aż **4 rodzaje menu** dopasowanych do różnych diet:

Menu wegetariańskie – przykładowe dania:

- krem paprykowo-pomidorowy
- dorsz w porach
- camembert w złocistej panierce
- pstrąg z patelni

Menu wegańskie – przykładowe dania:

- krem z pieczarek
- placuszki z kaszy gryczanej z cukinią
- szaszłyk warzywny
- zapiekanka a'la Tuł

Menu fit – przykładowe dania:

- krem z cukinii
- pierś z kurczaka na salsie pomidorowo – paprykowej
- domowy pasztet drobiowy z konfiturą z cebuli

Menu bezglutenowe – przykładowe dania:

- rosół z makaronem bezglutenowym
- pierś z kurczaka z grilla
- zapiekanka makaronowa z chrupiącymi warzywami

Co ważne, Restauracja oferuje przygotowanie dań z wybranego menu nawet dla jednej osoby z większej grupy gości

bawiących się podczas wesela, urodzin czy innej imprezy okolicznościowej w „Pod Tułem”.

Uwaga! Ostatnie wolne terminy na Sylwester i Święta. Tym, którzy skorzystają z oferty, Restauracja oferuje noclegi ze śniadaniem dla gości gratis!

Więcej szczegółów na temat oferty restauracji „Pod Tułem” znaleźć można na stronie: www.podtulem.pl.

artykuł sponsorowany