



**Oferta okolicznościowa**  
ważna do 15.02.2025r.

**Data:**

**Okoliczność:**

**Organizator:**

**Ilość gości:**

**Ilość miejsc siedzących:**

- osoby dorosłe:
- dzieci pow.1 roku życia do lat 6 (50%):
- dzieci do 1 roku życia – bezpłatnie

Czy dla dzieci małych podawać zastawę, zostawiać miejsce siedzące: tak / nie  
(rezerwacja krzeselka dla dziecka ..... szt. ilość ograniczona)

**Godzina przybycia:** / godz po 23.00 – dodatkowo płatna

**Przewidywana godzina zakończenia:**

**Sala:**

\*\*\*\*\*

**Uwagi:**

- przygotowany kącik dla dzieci tak / nie

\*\*\*\*\*

**Wybrane menu**  
w zależności od czasu i charakteru okoliczności

**Dania wege**

**Przystawka**

**Obiad**

**Deser**

**Zimna płyta**

**Zestaw kolacyjny**

**Gorący posiłek nr 1**

**Gorący posiłek nr 2**

**Wybrane menu**

**Zestaw**

**{obiad – deser – zimna płyta – zestaw kolacyjny – gorący posiłek nr 1 – gorący posiłek nr 2 }**

<p><b>Dania wege:</b> do wyboru:</p> <p><b>Zupy</b> <b>Krem marchewkowy z prażonym słonecznikiem</b> marchew, ziemniaki, słonecznik, imbir, śmietana</p> <p><b>Krem z białej fasoli, jabłka, z natką pietruszki</b> fasola, cebula, jabłko, słonecznik</p> <p><b>Krem pomidorowy z soczewicą</b> cebula, marchew, czerwona soczewica, pomidory</p> <p><b>Krem z kalarepy z grzankami</b> por, kalarepa, cebula, ruccola, grzanki</p>	<p><b>Drugie dania</b> <b>Ryż po tajsku z ciecierzycą</b> dynia, pasta curry, mleko kokosowe, ryż, ciecioraka, cebula, cytryna</p> <p><b>Risotto z podgrzybkami i miętą</b> ryż, masło, cebula, podgrzybek, mięta, wino białe</p> <p><b>Pomidor faszerowany z kuskus , selerem i rodzynkami</b> pomidor, kuskus, seler, rodzynki, masło</p> <p><b>Kaszotto z marchwią, pietruszką i suszonymi pomidorami</b> kasza gryczana, marchew, natka pietruszki, suszone pomidory, cebula</p>
--	--

**Przystawki 15,00 zł / osobę**

do wyboru:

**Pasztecik z ciasta francuskiego ze szpinakiem i serem feta**  
ciasto francuskie, cebula, czosnek, szpinak, ser feta,

**Tortilla z kurczakiem i warzywami**

tortilla, kurczak, mix sałat, pomidor, ogórek, cebula, majonez

**Brushetta z łososiem wędzonym i oliwkami**

bagietka, serek naturalny, łosoś wędzony, oliwki, mix sałat, pomidor,

**Pajda ze smalcem i ogórkiem**

**Zestawy**

**Dodatkowo płatne lub zamiana:**

<p><b>Zestaw obiadowy 90,00 zł/ osobę</b> <b>Zupa 6,00 zł/ osobę</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Rosół z makaronem</li></ul> <p><b>Drugie danie 84,00 zł/ osobę</b> 2,5 kawałka mięsa na osobę w tym 5 rodzajów:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ rolada wieprzowa</li><li>➤ kieszonka panierowana ze schabu ( ogórek kiszony, cebula, pieczarka, ser)</li><li>➤ sakiewka drobiowa panierowana z serem mozzarella i suszonymi pomidorami</li><li>➤ dewolaj ( z masłem i pietruszką)</li><li>➤ panierowany filet z piersi kurczaka</li></ul> <p><b>Sos pieczeniowy</b> <b>2 dodatki skrobiowe</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ kluski śląskie</li><li>➤ ziemniaki gotowane z koperkiem</li></ul> <p><b>Kapusta / surówka 3 rodzaje:</b> modra kapusta surówka z białej kapusty surówka z marchwi z jabłkiem</p>	<p><u>Możliwość zamiany lub dołożenia:</u> <b>*bez dopłaty:</b></p> <p>krem marchewkowy krem czosnkowy</p> <p>kotlet schabowy nuggetsy filet z piersi kurczaka sous vide ( gotowanie w niskiej temperaturze) połędwiczki wieprzowe sous vide szaszłyk wiejski (filet drobiowy, kiełbasa biała, ogórek kiszony, cebula)</p> <p><b>*za dopłatą:</b> rolada wołowa 8,00 zł/ osobę udko z kaczki 12,00 zł/ osobę sos z leśnych grzybów 8,00 zł/ osobę frytki 11,00 zł/ osobę buraczki 3,00 zł/ osobę</p>
<p><b>Deser 35,00 zł/ osobę</b> Kawa i herbata w termosach na stole <b>Ciasto z restauracji: szarlotka 1 kawałek 10,00 zł/ osobę</b> <b>sernik 1 kawałek 10,00 zł/ osobę</b> <b>Napoje zimne: w cenie menu bez ograniczeń</b> podane w dzbankach napoje owocowe i woda mineralna niegazowana z cytryną</p>	<p><b>*za dopłatą:</b></p> <p>Ciasta własne 2,00 zł/osobę Ciasteczka własne 2,00 zł/osobę Tort własny 2,00zł / osobę Raca do tortu 14,00 zł/ sztukę Alkohol własny (oprócz piwa) 5,00 zł/osobę</p> <p><b>Dodatki:</b> Owoce 10,00 zł/ osobę Cukierki 10,00 zł/ osobę Krucze ciasteczka 15,00 zł/ osobę Pucharek lodowy z gorącymi truskawkami 15,00 zł/ osobę</p> <p><b>Dodatkowo płatne:</b> napoje gazowane: Coca Cola, Fanta, Sprite (0,25l), woda gazowana (0,33l)</p>

**Zestaw**

**{obiadowy – deser } 125,00 zł / osobę**

<p><b>Zimna płyta 75,00 zł / osobę kompozycja ustalona</b></p> <p>*Półmisek : wędliny, kabanos ser żółty, ser lazur, camembert,</p> <p>*Babeczkowy talerz: babeczki na cieście kruchym z pastą z makreli babeczki na cieście kruchym - jarzynowa ze śledziem i bez śledzia talarki na cieście kruchym z suszonymi pomidorami i oliwkami rożki francuskie z masą szynkową i szczypiorkiem</p> <p>*Półmisek: roloniki z szynki z musem chrzanowym roladka szpinakowa z łososiem pieczony pierożek z ciasta francuskiego z nadzieniem mięsa mielonego i pietruszki roladka serowa pasztet mięsny</p> <p>*Talerz kanapkowy: kanapki ze śledziem kanapki z szynką, ogórkiem i pomidorem</p> <p>*Talerz muszelkowy: muszelki makaronowe z nadzieniem serowo-rzodkiewkowym i wielosmakowym</p> <p>*Sałatka (filet drobiowy, makaron, brokuł, pomidor, słonecznik, jajko)</p> <p>*Sałatka (seler, ananas, szynka, por, majonez, jajko, kukurydza)</p> <p>*Rybki opiekane w zalewie octowej</p> <p>*Pieczywo</p> <p>*Masło</p>	
---	--

**Zestaw**

**{obiad – deser – zimna płyta } 200,00 zł / osobę**

<p><b>Gorący posiłek nr 1 : 25,00 zł / osobę</b> Barszcz z krokietem</p>	<p><u>Możliwość zamiany:</u> <b>*bez dopłaty:</b> Potrawka z kurczaka (duszone kawałki z piersi kurczaka z sosem własnym podane z ryżem) Gulasz Bogracz                    lub <b>Gorący posiłek nr 2 25,00zł/ osobę</b></p>
--	--

**Zestaw**

**{obiad – deser – zimna płyta - gorący posiłek} 225,00 zł / osobę**

<p><b>Zestaw kolacyjny: 45,00 zł/ osobę</b> 2 kawałka mięsa / ryby na osobę w tym 2 rodzaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ filet z piersi z kurczaka sous vide z sosem poro–cebulowym</li> <li>➤ dorsz panierowany w słoneczniku</li> </ul> <p><b>2 dodatki skrobiowe:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ kluski śląskie panierowane</li> <li>➤ frytki</li> </ul> <p><b>Surówka :</b> mix sałat z sosem winegret i warzywami ( pomidor, ogórek, papryka, cebula)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ dip czosnkowy</li> <li>➤ ketchup</li> </ul>	<p><b>*bez dopłaty:</b> Możliwość zamiany mięsa / ryby na: kotlet schabowy panierowany filet z piersi kurczaka nuggetsy szaszłyk wiejski ( tj. filet drobiowy, kiełbasa biała, ogórek kiszony, cebula)</p>
--	--

**Zestaw**

**{obiad – deser – zimna płyta – zestaw kolacyjny} 245,00 zł / osobę**

**Alkohol: własny 5,00 zł / osobę dodatkowo płatne / z restauracji – płatny według ilości zużycia**

**\*wino musujące na przywitanie lub podane z tortem: własne / z restauracji**

( dla dzieci .... lampek Piccolo)

**\*wino: własne / z restauracji**

- rozlewane do obiadu oraz wystawione jako kącik alkoholowy

**\* wódka: własna / z restauracji**

- podana do obiadu / po obiedzie oraz wystawiona jako kącik alkoholowy

**\* piwo lane z restauracji**

- zaproponowane do obiadu / po obiedzie

**\* drinki – zaproponowane z restauracji**

\* inne tj. Brandy, Whisky: własne / z restauracji - wystawione na bocznym kąciku alkoholowym, a na nim butelki Coca Cola, Fanta, Sprite, lód, cytryna

**Pokrowce na krzesła 10,00 zł/ sztukę**

**Dodatkową dekorację – można przynieść we własnym zakresie.**

**Zestaw**

**{obiad – deser } 125,00 zł / osobę**

**Zestaw**

**{obiad – deser – zimna płyta } 200,00 zł / osobę**

**Zestaw**

**{obiad – deser – zimna płyta - gorący posiłek} 225,00 zł / osobę**

**Zestaw**

**{obiad – deser – zimna płyta – zestaw kolacyjny} 245,00 zł / osobę**

**Zestaw**

**{obiad – deser – zimna płyta - gorący posiłek nr 1 – gorący posiłek nr 2 } 250,00 zł / osobę**

**Zestaw**

**{obiad – deser – zimna płyta – zestaw kolacyjny – gorący posiłek } 270,00 zł / osobę**

**Zestaw**

**{obiad – deser – zimna płyta – zestaw kolacyjny – gorący posiłek nr 1 – gorący posiłek nr 2 }  
295,00 zł / osobę**

**Uwzględniając, jeżeli impreza przekroczy godz. 23.00 restauracja pobiera dodatkową opłatę za każdą kolejną rozpoczętą godzinę 100,00 zł.**

**Zapraszamy serdecznie**