



Oferta okolicznościowa
ważna do 15.10.2024r.

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

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

Pajda ze smalcem i ogórkiem

Zestawy

Dodatkowo płatne lub zamiana:

<p>Zestaw obiadowy 90,00 zł/ osobę Zupa 6,00 zł/ osobę</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Rosół z makaronem <p>Drugie danie 84,00 zł/ osobę 2,5 kawałka mięsa na osobę w tym 5 rodzajów mięsa:</p> <ul style="list-style-type: none">➤ rolada wieprzowa➤ kieszonka ze schabu panierowana (ogórek kiszony, cebula, pieczarka, ser)➤ sakiewka drobiowa panierowana z serem mozzarella i suszonymi pomidorami➤ dewolaj (z masłem i pietruszką)➤ panierowany filet z piersi kurczaka <p>Sos pieczeniowy 2 dodatki skrobiowe</p> <ul style="list-style-type: none">➤ kluski śląskie➤ ziemniaki gotowane z koperkiem <p>Kapusta / surówka 3 rodzaje: modra kapusta surówka z białej kapusty surówka z marchwi z jabłkiem</p>	<p><u>Możliwość zamiany lub dołożenia:</u> *bez dopłaty:</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>*za dopłatą: 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>Deser 35,00 zł/ osobę Kawa i herbata w termosach na stole</p> <p>Ciasto z restauracji: szarlotka 1 kawałek 10,00 zł/ osobę sernik 1 kawałek 10,00 zł/ osobę</p> <p>Napoje zimne: w cenie menu bez ograniczeń podane w dzbankach napoje owocowe i woda mineralna niegazowana z cytryną</p>	<p>*za dopłatą:</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>Dodatki: 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>Dodatkowo płatne: napoje gazowane: Coca Cola, Fanta, Sprite (0,25l), woda gazowana (0,33l)</p>
--	--

Zestaw

{obiadowy – deser } 125,00 zł / osobę

<p>Zimna płyta 75,00 zł / osobę kompozycja ustalona</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: ruloniki 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>Gorący posiłek nr 1 : 25,00 zł / osobę Barszcz z krokietem</p>	<p><u>Możliwość zamiany:</u> *bez dopłaty: Potrawka z kurczaka (duszone kawałki z piersi kurczaka z sosem własnym podane z ryżem) Gulasz Bogracz lub Gorący posiłek nr 2 25,00zł/ osobę</p>
--	--

Zestaw

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

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