



**Oferta okolicznościowa**  
ważna do 30.08.2026r.

**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**

<p><b>Dania wege:</b> do wyboru:</p> <p><b>Zupy</b></p> <p><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 buraka</b> buraki, marchew, kiełki, cebula</p>	<p><b>Drugie dania</b></p> <p><b>Ryż po tajsku z ciecierzycą</b> dynia, pasta curry, mleko kokosowe, ryż, cebula, cytryna, kukurydza, brokuły, sezam</p> <p><b>Risotto z podgrzybkami i miętą</b> ryż, masło, cebula, podgrzybek, mięta, wino białe</p> <p><b>Papryka faszerowana ryżem i warzywami</b> marchew, seler, pietruszka, cukinia, por</p> <p><b>Kaszotto z marchwią, pietruszką i suszonymi pomidorami</b> kasza gryczana, marchew, natka pietruszki, suszone pomidory, cebula</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Przystawki** 20,00 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, kukurydza, cebula, ser, sos czosnkowy,

**Bruschetta z łososiem wędzonym i oliwkami**

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

**Pajda ze smalcem i ogórkiem**

**Zestaw {obiad – deser – zimna płyta – zestaw kolacyjny – gorący posiłek}**

Zestawy	Dodatkowo płatne lub zamiana:
<p><b>Zestaw obiadowy</b> 95,00 zł/ osobę <b>Zupa</b> 10,00 zł/ osobę</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Rosół z makaronem</li></ul> <p><b>Drugie danie</b> 85,00 zł/ osobę 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> <ul style="list-style-type: none"><li>- krem marchewkowy</li><li>- krem czosnkowy</li><li>- kotlet schabowy</li><li>- nuggetsy</li><li>- panierowany filet z piersi kurczaka</li><li>- polędwiczki wieprzowe z sosem z leśnych grzybów</li><li>- szaszłyk wiejski (filet drobiowy, kiełbasa biała, ogórek kiszony, cebula)</li></ul> <p><b>*za dopłatą:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- rolada wołowa zamiana do zestawu: 16,00 zł/ osobę dodatkowo do zestawu: 38,00zł/ sztukę</li><li>- małe udko z kaczki zamiana do zestawu: 14,00 zł/ osobę dodatkowo do zestawu: 33,00zł/ sztukę</li><li>- sos z leśnych grzybów 9,00 zł/ osobę</li><li>- frytki 12,00 zł/ osobę</li><li>- buraczki 5,00 zł/ osobę</li></ul>
<p><b>Deser</b></p> <p><b>Ciasto z restauracji: szarlotka 1 kawałek 10,00 zł/ osobę</b> <b>sernik 1 kawałek 10,00 zł/ osobę</b></p> <p><b>Zestaw 30,00 zł/ osobę - bez ograniczeń tj.:</b> <b>Kawa i herbata</b> w termosach na stole <b>Napoje zimne:</b> podane w dzbankach napoje owocowe i woda mineralna niegazowana z cytryną</p>	<p><b>*za dopłatą:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- ciasta własne 2,00 zł/ osobę</li><li>- ciasteczka własne 2,00 zł/ osobę</li><li>- tort własny 2,00zł / osobę Raca do tortu 20,00 zł/ sztukę</li></ul> <p><b>Dodatki:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- owoce 10,00 zł/ osobę</li><li>- cukierki 10,00 zł/ osobę</li><li>- kruche ciasteczka 15,00 zł/ osobę</li><li>- pucharek lodowy z gorącymi truskawkami 15,00 zł/ osobę</li></ul> <p><b>Dodatkowo płatny:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- napój w szkle 11,00 zł/ sztukę tj.: Coca Cola, Fanta, Sprite (0,25l), woda gazowana (0,33l)</li></ul>

**Zestaw {obiadowy – deser } 145,00 zł/ osobę**

<p><b>Zimna płyta 90,00 zł/ osobę kompozycja ustalona</b></p> <p>*Półmisek :</p> <p>wędliny, kabanos ser żółty, ser lazur, camembert,</p> <p>*Babeczkowy talerz:</p> <p>babeczki na cieście kruchym z pastą z makreli</p> <p>babeczki na cieście kruchym - jarzynowa ze śledziem i bez śledzia</p> <p>talarki na cieście kruchym z suszonymi pomidorami i oliwkami</p> <p>rożki francuskie z masą szynkową i szczypiorkiem</p> <p>*Półmisek:</p> <p>roloniki z szynki z musem chrzanowym</p> <p>roladka szpinakowa z łososiem</p> <p>pieczony pierożek z ciasta francuskiego z nadzieniem mięsa mielonego i pietruszki</p> <p>roladka serowa</p> <p>pasztet mięsny</p> <p>*Talerz kanapkowy:</p> <p>kanapki ze śledziem</p> <p>kanapki z szynką, ogórkiem i pomidorem</p> <p>*Talerz muszelkowy:</p> <p>muszelki makaronowe z nadzieniem serowo-rzodkiewkowym i wielosmakowym</p> <p>*Sałatka gyros(filet drobiowy, kapusta pekińska, kukurydza ogórek konserwowy, czerwona cebula)</p> <p>*Sałatka (seler, ananas, szynka, por, majonez, jajko, kukurydza)</p> <p>*Kurczak opiekany w zalewie octowej</p> <p>*Pieczywo</p> <p>*Masło</p>	
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

**Zestaw {obiad – deser – zimna płyta } 235,00 zł/ osobę**

<p><b>Gorący posiłek: 25,00 zł/ osobę</b></p> <p>Barszcz z krokietem (farsz mięsny)</p>	<p><u>Możliwość zamiany:</u></p> <p><b>*bez dopłaty:</b></p> <p>- Potrawka z kurczaka (duszone kawałki z piersi kurczaka z sosem własnym podane z ryżem)</p> <p>- Gulasz</p> <p><b>* za dopłatą:</b></p> <p>Bogracz 32,00zł/ osobę</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Zestaw {obiad – deser – zimna płyta - gorący posiłek} 260,00 zł/ osobę**

<p><b>Zestaw kolacyjny: 60,00 zł/ osobę</b></p> <p>2 kawałka mięsa na osobę w tym 3 rodzaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ panierowany filet z piersi z kurczaka z szynką i serem</li> <li>➤ filet z piersi kurczaka zapiekany w jajku pod pierzynką z mozzarelli, pomidorów i cebuli</li> <li>➤ parowana roladka drobiowa faszerowana brokułem i serem feta</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></p> <p>Możliwość zamiany mięsa na:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kotlet schabowy</li> <li>- panierowany filet z piersi kurczaka</li> <li>- nuggetsy</li> <li>- szaszłyk wiejski ( tj. filet drobiowy, kiełbasa, biała, ogórek kiszony, cebula)</li> </ul>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Zestaw {obiad – deser – zimna płyta – zestaw kolacyjny} 320,00 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.

### **Przykładowe zestawy:**

#### **Zestaw**

**{obiad – deser } 145,00 zł / osobę**

#### **Zestaw**

**{obiad – deser – zimna płyta } 235,00 zł / osobę**

#### **Zestaw**

**{obiad – deser – zimna płyta - gorący posiłek} 260,00 zł / osobę**

#### **Zestaw**

**{obiad – deser – zimna płyta – zestaw kolacyjny} 295,00 zł/ osobę**

#### **Zestaw**

**{obiad – deser – zimna płyta – zestaw kolacyjny – gorący posiłek } 320,00 zł / osobę**

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

**Zapraszamy serdecznie**