



Oferta komunijna 2025 – 230 zł / osobę

Mamy przyjemność przedstawić Państwu ofertę przyjęcia okolicznościowego (chrzciny, urodziny, rocznice, jubileusze itp.)

Proponowane zestawy mogą ulec zmianie i zostać dostosowane do Państwa indywidualnych życzeń – jesteśmy otwarci na niestandardowe pomysły.

Obsługujemy przyjęcia okolicznościowe od minimum 15 do maksymalnie 35 osób.

OBIAD

Zupa

jedna do wyboru:

- rosół z domowym makaronem
- rosół z francuskimi kluseczkami parmezanowymi
- krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym i kleksem z kwaśnej śmietany
- krem pomidorowy z mozzarellą i grzankami z pesto bazyliowym
- krem z białych warzyw z mięsnymi pierożkami, oliwą i chili i prażonymi pestkami dyni
- biały barszcz gotowany na kwasie z kiszonej kapusty z kluskami ziemniaczanym

Dania mięsne 3,5 porcje na osobę- do wyboru 5 rodzajów:

- tradycyjny schabowy z sosem pieczarkowym
- pieczeń rzymska
- de voillaile z masłem czosnkowym, natką pietruszki i koperkiem
- kieszonka ze schabu z pieczarkami i serem mozzarella

- pieczeń z karków z karmelizowaną cebulką
- filet po tatarsku
- filet w cieście naleśnikowym z flambirowaną brzoskwinia i serem pleśniowym
- udko nadziewane jabłkami i żurawiną z rozmarynem
- tradycyjne roladki wieprzowe w sosie musztardowym
- roladki wołowe w sosie grzybowym
- udko kaczki marynowane w sosie teryaki i soku pomarańczowym
- roladka ze szpinakiem i serem typu feta panierowany w panko
- polędwiczka wieprzowa w sosie z marynowanego zielonego pieprzu
- tradycyjny filet z kurczaka
- kotlety mielone owinięte w boczku
- filet z łososia podany na szparagach z sosem beszamelowym
- policzki wołowe w sosie własnym
- roladka ze schabu z warzywami na palonym maśle
- roladka z kurczaka z majonezem truflowym, pomidorem i szybką długodojrzewającą

DODATKI

do wyboru 3 rodzaje:

- ziemniaki z wody z karmelizowaną cebulką i ziołami
- puree ziemniaczane z koperkiem, masłem i śmietaną
- pieczone ziemniaki
- frytki
- frytki z batatów

- kluski śląskie
- kasza perłowa prażona w śmietanie z ziołami
- kasza kuskus z warzywami

DODATKI WITAMINOWE

do wyboru 3 rodzaje:

- surówka tradycyjna z białej kapusty
- surówka z czerwonej kapusty
- surówka z selera i rodzynek
- pieczona marchew w miodzie i kminku
- brukselka pieczona w sosie sweet chili z sezamem
- bukiet warzyw w sosie maślanym
- buraczki blazuirowane z soku malinowym
- kalafior w sosie serowym
- tradycyjna marchewka z groszkiem
- zasmażana biała kapusta z koperkiem
- grillowane warzywa w oliwie i ziołach

ZAKĄSKI

2,5 porcji na osobę – do wyboru 4 rodzaje:

- faszerowane pieczarki
- śledzie w bakaliach
- galart drobiowo – wieprzowy
- pasztet z mięsa mieszanego z żurawiną

- szparagi w szynce długodojrzewającej w sosie estragonowym
- carpaccio z buraka na rukoli z fetą i orzechami
- tatar wołowy z majonezem truflowym, marynowanymi grzybkami, kiszonym ogórkiem i cebulką
- tradycyjna sałatka warzywna
- sałatka gyros
- sałatka z brokułem, jajkiem i gotowaną szynką w sosie czosnkowym
- sałatka cesar
- sałatka z piersią z kaczki w stylu azjatyckim
- sałatka z karmelizowaną gruszką
- sałatka z makaronem tortellini
- sałatka grecka
- sałatka z krewetkami, chorizo i sosem mango – chili

KOLACJA

1,5 porcja na osobę – do wyboru 4 rodzaje:

- żeberka w sosie BBQ
- żeberka w miodzie
- bułeczka bao z szarpaną wieprzowiną
- zapiekane naleśniki z farszem szpinakowym
- zapiekane naleśniki po meksykańsku
- nuggetsy z sosem tysiąca wysp
- mini pizzerinki
- koperty z ciasta francuskiego faszerowane a'la gyros

- koperty z ciasta francuskiego łososiowo – szpinakowe
- talerz pierogów
- krokiety z soczewicą i śmietaną
- krokiety z pieczarkami i serem
- krokiety z kapustą i grzybami
- mini burgery
- mini burgery z soczewicy
- leczo
- bigos z kielbasą
- placuszki drobiowe z pieczarkami i cebulką

Ponadto w cenie:

- Woda z cytryną (nielimitowane)
- Herbata czarna i herbaty smakowe (nielimitowane)
- Kawa parzona, kawa rozpuszczalna (nielimitowane)

Dodatkowe informacje:

- Zniżki w menu (dzieci do lat 3 – bezpłatnie, dzieci 4- 7 lat – 50%)
- Zimne napoje i alkohol we własnym zakresie.*

Istnieje możliwość zamówienia zimnych napoi i alkoholi w atrakcyjnych cenach – ceny ustalane indywidualnie.

- Wyroby cukiernicze wyceniane są w odrębnym menu.
- Brak możliwości wnoszenia wyrobów cukierniczych we własnym zakresie.

*Opłata korkowa 15 zł / osobę