



Oferta imprezy okolicznościowej
obowiązuje od 01.02.2025r.

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.

Wersja rozszerzona - 180 zł/ osobę

OBIAD

Zupa:

jedna do wyboru:

- rosół z domowym makaronem
- rosół z francuskimi kluseczkami parmezanowymi
- krem z białych warzyw
- barszcz biały z ziemniaczanymi kluskami
- krem pomidorowy
- zupa pieczarkowa
- krem grzybowy
- czernina z ziemniaczanymi kluskami

DANIA MIĘSNE

3 porcje na osobę- do wyboru 3 rodzaje:

- faszerowane udko z kurczaka
- de volaille z masłem i ziołami
- de volaille z dwoma rodzajami serów
- polędwiczka wieprzowa w sosie z zielonego pieprzu
- roladka drobiowa ze szparagami i suszonymi pomidorami
- tradycyjny schabowy
- filet po tatarsku z karmelizowanym porem
- kieszonka z kurczaka z camembertem i żurawiną
- roladki wieprzowe w sosie własnym
- pieczeń z karkówki w sosie własnym

DODATKI

do wyboru 3 rodzaje:

- ziemniaki z wody z karmelizowaną cebulką i ziołami
- puree ziemniaczane z koperkiem, masłem i śmietaną
- frytki
- frytki z batatów
- kluski śląskie
- kasza pęczak na śmietanie
- kasza gryczana z cebulką i pieczarkami
- ryż orientalny z warzywami
- kopytka

- kluski francuskie z parmezanem w sosie śmietanowym

DODATKI WITAMINOWE

do wyboru 3 rodzaje:

- surówka tradycyjna z białej kapusty
- surówka z czerwonej kapusty z chili i suszonymi morelami
- surówka z selera i rodzynek
- surówka z mechwii
- buraczki z chrzanem
- zasmażane buraczki z cebulką i malinami
- bukiet warzyw
- szparagi w sosie holenderskim
- kalafior w sosie serowym

ZAKĄSKI

1,5 porcje na osobę – do wyboru 3 rodzaje:

- Pate z wątróbek drobiowych z galaretką z czerwonego wina na grzance
- Filet marynowany w zalewie octowo - pomidorowej
- Roladka z szynki długodojrzewającej z brzoskwinia, pesto, rukolą i ricottą
- Panierowane pieczarki z mięsem mielonym podane z sosem ziołowym
- Wędzony pstrąg na musie chrzanowym na ciemnym chlebie
- Tortilki z kurczakiem w sosie sweet chili
- Rolls z ciasta francuskiego z boczkiem, prażoną cebulką i cheddarem
- Tartaletki z łososiem i galaretką z zielonego ogórka

- Mini carpacio z buraka

KOLACJA

1,5 porcji na osobę – do wyboru 3 rodzaje:

- Leczo
- Gołąbki tradycyjne
- Mini burgery wołowe
- Naleśniki zapiekane ze szpinakiem
- Talerz pierogów
- Mini szaszłyki z kurczakiem i krewetką
- Barszcz czerwony z pasztecikiem
- Żurek z jajkiem i kielbasą

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