

Menu

uroczystości okolicznościowe

Przystawki

- Tatar ze śledzia, suszone pomidory, prażone kapary, podany na pumperniku – **15,00 zł.**
- Pasta z prażonej papryki i ser feta, podawana na cieście francuski, i wędzonym łososiem – **15,00 zł.**
- Krewetka w tempurze z musem z zielonego groszku – **15,00 zł.**
- Carpaccio z buraka z kozim serem, rucolą, orzechami włoskimi, pomidorami cherry i oliwą – **15,00 zł.**
- Bruschetta z pomidorami i pesto podawana na grzance z rucolą – **15,00 zł.**
- Pasztet z dzika z śliwka podany na chipsie z chleba razowego – **20,00 zł.**

Zupy

- Rosół staropolski z makaronem – **15,00 zł.**
- Krem ze świeżych pomidorów z pesto bazyliowym i mozzarella – **15,00 zł.**
- Krem z buraka aromatyzowany chrzanem i pomarańczą z dodatkiem koziego sera – **15,00 zł.**
- Krem z białych warzyw z oliwą pietruszkową i słonecznikiem – **15,00 zł.**
- Żurek staropolski z białą kiełbasą, ziemniakami i jajkiem – **15,00 zł.**
- Zupa gulaszowa z wołowiną, ziemniakami i warzywami – **25,00 zł.**
- Zupa meksykańska pikantna z wołowiną – **25,00 zł.**
- Zupa grzybowa z warzywami i ziemniakami – **25,00 zł.**

Dania główne

- De volaille z masłem i pietruszką – **20,00 zł.**
- Kurczak z ryżem i rodzynkami w białym sosie – **20,00 zł.**
- Pierś z kurczaka zapiekana z pomidorem i mozzarellą – **20,00 zł.**
- Roladki drobiowe z fetą i brokułem w białym sosie – **20,00 zł.**
- Roladki drobiowe z pomidorami suszonymi i mozzarellą w sosie paprykowym – **20,00 zł.**
- Kotleciki drobiowe w sosie koperkowym – **20,00 zł.**
- Kotlet schabowy z pieczarkami – **20,00 zł.**
- Cygaro schabowe z pieczarkami i serem – **20,00 zł.** Bitki ze schabu w sosie własnym – **20,00 zł.**
- Pieczeń z karkówki w sosie grzybowym – **20,00 zł.**
- Karkówka pieczona z cebulą i papryką w sosie grzybowym – **20,00 zł.**
- Kotleciki wieprzowe w sosie pomidorowym – **20,00 zł.**
- Zrazy wieprzowe z cebulą, boczkiem i ogórkiem – **20,00 zł.**
- Żeberka duszone w sosie własnym – **20,00 zł.**
- Udko z kaczki pieczone w sosie żurawinowym – **35,00 zł.**
- Zrazy wołowe z cebulą, boczkiem i ogórkiem – **35,00 zł.**
- Półdzwiczki wieprzowe w sosie serowym – **35,00 zł.**
- Łosoś pieczony w sosie cytrynowym – **35,00 zł.**
- Dorsz smażony w płatkach migdałowych – **35,00 zł.**
- Sandacz w sosie maślanym – **35,00 zł.**

Dodatki

Ziemniaki gotowane z koperkiem / Pieczone ziemniaki w ziołach

Kluski śląskie / Kasza gryczana

Bukiet surówek / Sałatka wegetariańska z winegretem

Warzywa gotowane na parze (Kalafior, Brokuł) **Cena:10,00 zł. / pozycja**

Desery

Panna cotta z sosem malinowym i owocami – **15,00 zł.**

Pucharek lodowy (dwie gałki) z bitą śmietaną, owocami i polewą czekoladową – **15,00 zł.**

Szarlotka na ciepło z lodami i bitą śmietaną – **20,00 zł.**

Brownie na ciepło z lodami i bitą śmietaną – **25,00 zł.**

Zakąski zimne

Sajgonki warzywne – **10,00 zł.**

Tortilla z kurczakiem i warzywami – **10,00 zł.**

Mini burgery wołowe – **15,00 zł.**

Galareta rybna z suszonymi owocami – **15,00 zł.**

Koreczki z mięsa wieprzowego, pomidorkami i bazylią – **15,00 zł.**

Sałatka ze śledzika z jajkiem, papryką, ogórkiem, cebulą i ziemniakami – **15,00 zł.**

Sałatka grecka – **15,00 zł.**

Cukinie zapiekane pomidorami suszonymi i czosnkiem – **15,00 zł.**

Roladki z bakłażana i serkiem ziołowym – **15,00 zł.**

Rolada wieprzowa ze szpinakiem (z polędwiczek wieprzowych) – **15,00 zł.**

Sałatka jarzynowa w szynce – **15,00 zł.**

Galaretki z kurczaka – **15,00 zł.**

Rolada drobiowa z jajkiem gotowanym – **15,00 zł.**

Sałatka gyros z kurczakiem – **15,00 zł.**

Sałatka brokułowa z pieczarką, jajkiem i boczkiem – **15,00 zł.**

Tatar wołowy z cebulą, pieczarką marynowaną i ogórkiem kiszonym – **15,00 zł.**

Pieczone mięso (rolada z boczku, karkówka, schab ze śliwką) – **25,00 zł.**

Kawa / herbata / soki / woda

Bufet, lub serwis bez ograniczeń – **40,00 zł.**

Kolacja

Szynka wieprzowa pieczona z sosem grzybowym – **30,00 zł.**

Udko z kurczaka faszerowane wieprzowiną i serem (1 szt./os.) – **30,00 zł.**

Pałki z kurczaka w osie BBQ – **30,00 zł.**

Strogonoff – **35,00 zł.**

Gulasz z dzika z warzywami – **40,00 zł.**

Dodatki do kolacji

Kluski śląskie / Frytki

Pieczone ziemniaki / Buraczki zasmażane / Surówka colesław

Cena: 10 zł. / pozycja

Zasady organizacji Uroczystości okolicznościowych

- 1.** Potwierdzeniem przyjęcia rezerwacji jest wpłata zadatku w wysokości 30% wartości zamówienia.
- 2.** Termin odwołania rezerwacji: minimalnie 7 dni przed planowaną datą wydarzenia.
- 4.** Dzieci do lat 3 bezpłatnie. Dzieci w wieku od 3 do 7 lat - 50% ceny.
- 5.** Przyjęcie może odbywać się przy restauracji otwartej dla gości z zewnątrz.
- 6.** Wynajęcie całej sali możliwe przy rezerwacji powyżej 50 os. za dodatkową opłatą – ustalaną indywidualnie.
- 7.** W cenie menu zawiera się wystrój stołu w nieduże bukiety, świeczniki, serwetki jednorazowe w kolorze wybranym przez zamawiającego. Dodatkowa dekoracja stoły wyceniana indywidualnie.
- 8.** Tort własny: opłata 50 zł za przygotowanie – wymagane oświadczenie. Ciasta własne – bezpłatnie, wymagane oświadczenie. Możliwość skorzystania z naszej oferty na ciasta i torty.
- 9.** Alkohol własny: 25,00 zł / butelka, lub rabat na alkohol zakupiony w restauracji w wysokości 20% - 40%
- 10.** Czas trwania imprezy: max. 7 godzin, nie dłużej niż do 22.00
- 11.** Każda kolejna godzina przedłużenia uroczystości: 500,00 zł.
- 12.** Powyższe menu obowiązuje przy rezerwacjach powyżej 20 osób.