

MENU PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

Jesteśmy otwarci na życzenia Organizatora przy ustalaniu menu. W przypadku wyboru innych pozycji niż proponowane - dokonamy ponownej wyceny.

**Poniższa oferta dotyczy cen brutto przy zachowanym 8 i 23% VAT.*

Propozycja 1- 210,00zł/os

Zupa:

Domowy rosół z makaronem

Danie główne:

Tradycyjna rolada śląska
Delikatny kotlet de volaille
Kotlet schabowy panierowany

Sos:

Sos mięsny

Dodatki:

Kluski białe
Ziemniaki z wody z koperkiem
Ziemniaki opiekane

Surówki:

Kapusta czerwona z boczkiem na ciepło
Sałatka wiosenna z ogórka kiszzonego
Surówka Coleslaw

Zimna płyta:

Deska wędlin z marynatami
Zimne nóżki
Rożki szynkowe z musem chrzanowym
Paszтет staropolski z tradycyjnymi dodatkami
Śledź w oleju
Pieczarki opiekane w occie
Sałatka jarzynowa
Sałatka grecka
Pieczywo
Masło

Ciepła przekąska:

Barszcz czerwony z krokiem mięsnym



Propozycja 2 – 230,00zł/os

Zupa:

Krem z białych warzyw z grzankami

Danie główne:

Tradycyjna rolada śląska

Kieszonka drobiowa z mozzarellą

Połudwiczka wieprzowa pieczona

Sos:

Sos mięsny

Sos bazyliowy

Dodatki:

Kluski białe

Kluski ciemne

Ziemniaki z wody z koperkiem

Surówki:

Kapusta czerwona z boczkiem na ciepło

Buraki glazurowane na ciepło

Surówka z kapusty pekińskiej

Zimna płyta:

Deska mięs pieczystych

Rożki szynkowe z musem chrzanowym

Tymbaliki drobiowe

Schab pieczony ze śliwką

Pasztet staropolski z klasycznymi dodatkami

Kuleczki rybne w zalewie octowej

Deska serów z suszonymi owocami

Sałatka jarzynowa

Sałatka Szopska

Sałatka tortellini z szynką i porem

Pieczyno

Masło

Ciepła przekąska:

Paprykarz drobiowy z bagietką czosnkową



Propozycja 3 – 245,00zł/os

Zupa:

Cappuccino z pszczyńskich pieczarek z groszkiem ptysiowym

Danie główne:

Tradycyjna rolada śląska

Rolada z indyka faszerowana szpinakiem

Polędwiczka wieprzowa pieczona

Sos:

Sos mięsny

Sos pieprzowy

Dodatki:

Kluski białe

Kluski ciemne

Ziemniaki z wody z koperkiem

Surówki:

Kapusta czerwona z boczkiem na ciepło

Buraki glazurowane na ciepło

Mizeria ze śmietaną

Deser:

Sernik na kruchym spodzie na mozaice sosu owocowego

Zimna płyta:

Deska wędlin

Rożki szynkowe z mussem pomidorowo-bazyliowym

Rolada drobiowa z chrzanem

Tymbaliki drobiowe

Terrine z wędzonego łososia z twarożkiem szczypiorkowym

Śledź w oleju

Deska serów z suszonymi owocami

Sałatka grecka

Sałatka jarzynowa

Pieczyno

Masło

Ciepła kolacja:

Kieszonka drobiowa przekładana mozzarellą i suszonymi pomidorami w towarzystwie sosu bazyliowego, ziemniaki opiekane, mieszanka sałat z sosem vinegrette



Propozycja 4 – 260,00zł/os

Przystawka:

Tradycyjny pasztet staropolski własnego wyrobu w towarzystwie sosu żurawinowego z bagietką

Zupa:

Krem pomidorowo-paprykowy ze śmietaną rozetą

Danie główne:

Tradycyjna rolada śląska
Konfitowane udko kaczki
Koperta drobiowa ze śliwką

Sos:

Sos mięsny
Sos z grzybów leśnych

Dodatki:

Kluski białe
Kluski ciemne
Opiekane ziemniaki
Łazanki z jarmużem i pieczarkami

Surówki:

Kapusta czerwona z boczkiem na ciepło
Kapusta zasmażana
Ćwikła z chrzanem

Deser:

Czekoladowe brownie z sosem owocowym

Zimna płyta:

Deska mięs pieczystych
Rożki szynkowe z musem chrzanowym
Klasyczny befszyk tatarski
Pasztet z dziczyzny z sosem tatarskim
Śledź w śmietanie
Pomidorowa salsa śledziowa z oliwkami
Jajka faszerowane pieczarkami
Deska serów z suszonymi owocami
Sałatka z grillowanym kurczakiem
Sałatka tortellini z szynką i porem
Pieczywo, masło

Ciepła kolacja:

Parowany tosoś z sosem cytrynowym, zapiekanka ziemniaczana gratin, warzywa grillowane



Napoje i alkohole

Pakiet napojów bez ograniczeń 3h – 45,00zł/os. 5h – 75,00zł/os.

Kawa z ekspresu

Herbata

Soki owocowe w dzbankach

Woda mineralna niegazowana w dzbankach

Woda mineralna gazowana (0,33l)

Napoje gazowane (Coca-Cola, Fanta, Sprite, Tonic, 0,25l)

Pakiet- Każda dodatkowa godzina to koszt 15,00zł/os.

Napoje gorące i zimne – rozliczane wg spożycia

Kawa z ekspresu – 6,00zł

Herbata- 5,00zł

Soki owocowe w dzbankach (1l) – 12,00zł

Woda mineralna niegazowana w dzbankach (1l) – 8,00zł

Woda mineralna gazowana (0,33l) – 8,00zł

Napoje gazowane (Coca-Cola, Fanta, Sprite, Tonic, 0,25l) – 8,00zł

Cennik alkoholi - rozliczane według spożycia przy wcześniejszym ustaleniu kwoty/ilości

Nazwa	Cena	Nazwa	Cena
Olmecca Silver/Gold (o,7l)	150,00zł	Kahlua (o,7l)	90,00zł
Johnnie Walker Red (o,7l)	110,00zł	Absolut (o,5l)	60,00zł
Johnnie Walker Black (o,7l)	150,00zł	Finlandia (o,5l)	60,00zł
Jack Daniel`s (o,7l)	150,00zł	Wyborowa (o,5l)	50,00zł
Ballantines Finest (o,7l)	120,00zł	Bols (o,5l)	50,00zł
Gin Beefeater (o,7l)	90,00zł	Wino białe (o,75l)	50,00zł
Malibu (o,5l)	65,00zł	Wino czerwone (o,75l)	50,00zł
Campari (o,7l)	100,00zł	Wino musujące (0,75l)	50,00zł
Martini (1l)	100,00zł	Prosecco (0,75l)	70,00zł
Cointreau (o,7l)	120,00zł	Żywiec (0,5l)	14,00zł

Opłaty dodatkowe:

- Opłata talerzykowa (własne ciasta/ torty/ Candy bary) – 5zł/ osoba
- Opłata korkowa (własny alkohol) – 15zł/ osoba dorosła
- Opłata za jednorazowe opakowania – 30zł



