



MENU

okolicznościowe

cena: 150 zł/osoba

Czas trwania przyjęcia 3 godziny

ZUPA / dwie do wyboru

- Rosół królewski z domowym makaronem
- Krem pomidorowy z bazyliowym pesto **BG+VG**
- Żurek z jajkiem i kielbasą

DANIA GŁÓWNE / jedno do wyboru

(podawane po zupie)

- Tradycyjny kotlet schabowy
- Karkówka pieczona w sosie myśliwskim
- Grillowana pierś z kurczaka przekładana zapiekaną mozzarellą i pomidorem z pesto

Można zamówić menu dla dzieci:

- Rosół królewski z makaronem
- Panierowana pierś z kurczaka z frytkami i surówka z marchewki

BG - dania bezglutenowe, VT - wegetariańskie, VG - wegańskie

DODATKI DO II DANIA / dwa do wyboru

- Ziemniaki opiekane w ziołach
- Ziemniaki puree
- Ziemniaki z wody
- Kluski śląskie
- Ryż z warzywami
- Kapusta zasmażana
- Bukiet surówek

SAŁATKI / jedna do wyboru

- Sałatka caprese VT+BG
- Sałatka grecka VT+BG
- Sałatka cesar z grillowanym kurczakiem BG
- Sałatka gyros z kurczakiem

Podpozycja powyższa zawiera również: pieczywo, masło, pikle

PRZEKĄSKI ZIMNE / dwie do wyboru

- Półmisek wędlin i mięs pieczonych
- Tortilla z kurczakiem i świeżymi warzywami
- Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem VT+BG
- Śledź w oleju z cebulką VT+BG
- Jajka w majonezie VG+BG
- Carpaccio z buraka z serem feta i prażonym słonecznikiem

NAPOJE

- Bufet z kawą i herbatą
- Soki owocowe: jabłkowy, pomarańczowy
- Woda niegazowana z cytryną

DESERY

- Bufet z zestawem ciast (różne rodzaje)

DODATKOWE INFORMACJE:

- *W przypadku wniesienia własnego alkoholu doliczamy opłatę korkową w wysokości 10 zł od osoby*
- *Przyjęcie może trwać do 3h, jednak nie dłużej niż do 23:00 .*
- *Każda następna godzina to dodatkowy koszt w wysokości 300 zł*
- *Nie ma możliwości wnoszenia własnego jedzenia na przyjęcie*
- *Zamawiający ma możliwość zapakowania na wynos jedzenia po zakończonym przyjęciu, w opakowania należy zaopatrzyć się we własnym zakresie.*



MENU

okolicznościowe

cena: 190 zł/osoba

Czas trwania przyjęcia do 4 godzin

ZUPA / dwie do wyboru

- Rosół królewski z domowym makaronem
- Krem pomidorowy z bazyliowym pesto **BG+VG**
- Zupa grzybowa z łazankami
- Żurek z jajkiem i kielbasą
- Flaczki z boczniaka
- Kwaśnica góralska

DANIA GŁÓWNE / jedno do wyboru

(podawane po zupie)

- Pieczeń z szynki w sosie musztardowo – miodowym
- Policzki wieprzowe w sosie chrzanowym
- Grillowane udko z kurczaka z sosem czosnkowym **BG**
- Dorsz smażony z sosem kaparowym **VT**

Można zamówić menu dla dzieci:

- Rosół królewski z makaronem
- Panierowana pierś z kurczaka z frytkami i mizerią

BG - dania bezglutenowe, **VT** - wegetariańskie , **VG** - wegańskie



MENU

okolicznościowe

cena: 250 zł/osoba

Czas trwania przyjęcia do 5 godzin

ZUPA / dwie do wyboru

- Rosół królewski z domowym makaronem
- Krem pomidorowy z bazyliowym pesto BG+VG
- Żurek z jajkiem i kielbasą
- Zupa grzybowa z łazankami
- Tajski rosół z kurczakiem

DANIA GŁÓWNE / jedno do wyboru

(podawane po zupie)

- Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym
- Bitki wołowe w sosie pieczeniowym
- Sznycel z indyka z jajkiem sadzonym
- Udko z kurczaka faszerowane śliwką i morelą owinięte boczkiem
- Filet z sandacza w sosie porowym

Można zamówić menu dla dzieci:

- Rosół królewski z makaronem
- Panierowana pierś z kurczaka z frytkami i mizerią

DODATKI DO II DANIA / dwa do wyboru

- Ziemniaki opiekane w ziołach
- Ziemniaki puree
- Ziemniaki z wody
- Kluski śląskie
- Ryż z warzywami
- Kapusta zasmażana
- Buraczki zasmażane
- Bukiet surówek

DRUGI DANIE GŁÓWNE/ jedno do wyboru

(podane po około 3 godzinach)

- Barszcz czerwony z pasztecikiem
- Węgierska zupa gulaszowa z ciepłą bułeczką
- Potrawka z polędwicy wieprzowej z grzanką

SAŁATKI/ dwie do wyboru

- Tradycyjna sałatka jarzynowa VT+BG
- Nicejska sałatka z tuńczykiem i jajkiem VT+BG
- Sałatka z kukurydzą, ananasem i wędzonym kurczakiem BG
- Sałatka z szynką parmeńską i mini mozzarellą BG
- Sałatka gyros z kurczakiem

Podpozycja powyższa zawiera również: pieczywo, masło, pikle

PRZEKĄSKI ZIMNE/ pięć do wyboru

- Półmisek wędlin i mięs pierzystych
- Tortilla z kurczakiem i świeżymi warzywami
- Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem VT+BG
- Tatar wołowy z cebulką i piklami
- Jajka sakramenckie z oliwkami i papryką VG+BG
- Carpaccio z buraka z serem feta i prażonym słonecznikiem
- Tymbaliki drobiowe z warzywami
- Schab ze śliwką w galarecie BG
- Indyk w maladze BG
- Deska serów

BG - dania bezglutenowe, VT - wegetariańskie , VG - wegańskie

NAPOJE

- Bufet z kawą i herbatą
- Soki owocowe: jabłkowy, pomarańczowy
 - Napoje gazowane
- Woda niegazowana z cytryną

Napoje są uzupełniane na bieżąco przez cały czas trwania przyjęcia.

DESERY

- Bufet z zestawem ciast (różne rodzaje)
- Owoce filetowane

DODATKOWE INFORMACJE:

- *W przypadku wniesienia własnego alkoholu doliczamy opłatę korkową wysokości 10 zł od osoby*
- *Dzieci w wieku od 3 do 8 lat - 50% ceny , do 3 lat - bezpłatnie.*
- *Przyjęcie może trwać do 5h, jednak nie dłużej niż do 23:00 .*
- *Każda następna godzina to dodatkowy koszt w wysokości 300 zł*
- *Nie ma możliwości wnoszenia własnego jedzenia na przyjęcie*
- *Zamawiający ma możliwość zapakowania na wynos jedzenia po zakończonym przyjęciu, w opakowania należy zaopatrzyć się we własnym zakresie.*

Jeżeli podjęli Państwo decyzje o organizacji przyjęcia, serdecznie zapraszamy na spotkanie, na którym sporządzimy umowę. Przy podpisaniu umowy pobieramy zadek wysokości 1000 zł.

Zadek jest bezwrotny i zaliczany w całości na poczet płatności za przyjęcie.



MENU

okolicznościowe

cena: 290 zł/osoba

Czas trwania przyjęcia do 7 godzin

PRZYSTAWKA „NA START” / jedna no wyboru

- Pasztet z gęsi z żurawiną
- Carpaccio wołowe z oliwą truflową
- Łosoś wędzony na placuszku z cukinii VG
- Pikantna wołowina na liściu cykorii

ZUPA / dwie do wyboru

- Staropolski rosół z mięsnymi pierożkami
- Krem pomidorowy z bazyliowym pesto BG+VG
- Żurek z jajkiem i kielbasą
- Zupa grzybowa z łazankami
- Tajski rosół z kurczakiem
- Chowder z łososiem i owocami morza
- Portugalska zupa z jarmużu i chorizo
- Meksykańska zupa z mięsem i nachos

DANIA GŁÓWNE / jedno do wyboru

(podawane po zupie)

- Pieczone udo z kaczki z jabłkiem karmelizowanym i sosem żurawinowym
- Policzki wołowe w sosie demi glace
- Łosoś pieczony z cytryną VG
- Kotlet de volaille z masłem
- Filet z sandacza w sosie porowym VG

BG - dania bezglutenowe, VT - wegetariańskie, VG - wegańskie.

Można zamówić menu dla dzieci:

- Rosół królewski z makaronem
- Panierowana pierś z kurczaka z frytkami i mizerią

DODATKI DO II DANIA / dwa do wyboru

- Ziemniaki opiekane w ziołach
- Ziemniaki puree
- Ziemniaki z wody
- Kluski śląskie
- Ryż z warzywami
- Kapusta zasmażana
- Bukiet surówek
- Warzywa grillowane

DRUGI DANIE GŁÓWNE/ jedno do wyboru

(podane po około 4 godzinach)

- Szaszłyk z kurczaka z kaszą kus kus
- Rolada z bakłażana z szynką dojrzewającą i mozzarellą w sosie pomidorowym
- Kartacz z mięsem i okrasą
- Boeuf Stroganoff

SAŁATKI/ trzy do wyboru

- Tradycyjna sałatka jarzynowa VT+BG
- Nicejska sałatka z tuńczykiem i jajkiem VT+BG
- Sałatka z kukurydzą, ananasem i wędzonym kurczakiem BG
- Sałatka gyros z kurczakiem
- Sałatka z indykiem pieczonym, camembertem i żurawiną
- Sałatka brokułowa z jajkiem i wędzonym łososiem

Podpozycja powyższa zawiera również: pieczywo, masło, pikle

PRZEKĄSKI ZIMNE/ sześć do wyboru

- Półmisek wędlin i mięs pieczonych
- Deska serów
- Tortilla z kurczakiem i świeżymi warzywami
- Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem VT+BG
- Tatar wołowy z cebulką i piklami
- Jalapenos faszerowane pastą z tuńczyka VT+BG
- Jajka w majonezie VG+BG
- Carpaccio z buraka z serem feta i prażonym słonecznikiem
- Indyk w maladze BG
- Schab ze śliwką w galarecie BG
- Schab po warszawsku
- Tatar z łososia z cytryną VG

NAPOJE

- Bufet z kawą i herbatą
- Soki owocowe: jabłkowy, pomarańczowy
- Woda niegazowana z cytryną
- Napoje gazowane

DESERY

- Bufet z zestawem ciast (różne rodzaje)
- Owoce filetowane

DODATKOWE INFORMACJE:

- *W przypadku wniesienia własnego alkoholu doliczamy opłatę korkową wysokości 10 zł od osoby*
- *Dzieci w wieku od 3 do 8 lat - 50% ceny , do 3 lat - bezpłatnie.*
- *Przyjęcie może trwać do 7h, jednak nie dłużej niż do 23:00 .*
- *Każda następną godziną to dodatkowy koszt w wysokości 300 zł*
- *Nie ma możliwości wnoszenia własnego jedzenia na przyjęcie*
- *Zamawiający ma możliwość zapakowania na wynos jedzenia po zakończonym przyjęciu, w opakowania należy zaopatrzyć się we własnym zakresie.*

Jeżeli podjęli Państwo decyzję o organizacji przyjęcia, serdecznie zapraszamy na spotkanie, na którym sporządzimy umowę. Przy podpisaniu umowy pobieramy zadek wysokości 1000 zł.

Zadek jest bezzwrotny i zaliczany w całości na poczet płatności za przyjęcie.