

Imprezy okolicznościowe wyłączając: komunie, konsolacje i osiemnastki

	Cena imprezy za osobę dorosłą / dzieci 4-12 50% / do 4 lat gratis	109 ZŁ	145 ZŁ	159 ZŁ	220 ZŁ	250 ZŁ	
	Możliwe godziny realizacji imprezy (przedział czasowy)	10.00 – 22.00	10.00 – 24.00	10.00 – 2.00	10.00 – 4.00	10.00 – 6.00	
	Czas trwania imprezy	do 3 godzin	do 5 godzin	do 7 godzin	do 10 godzin	do 12 godzin	
	ILOŚĆ/ RODZAJ DAŃ	ZUPA NA START	ZUPA NA START	ZUPA NA START	ZUPA NA START	ZUPA NA START	
		DANIE GŁÓWNE	DANIE GŁÓWNE	DANIE GŁÓWNE	DANIE GŁÓWNE	DANIE GŁÓWNE	
			KOLEJNA ZUPA	DANIE GŁÓWNE	DANIE GŁÓWNE	DANIE GŁÓWNE	
					KOLEJNA ZUPA	DANIE GŁÓWNE	
						KOLEJNA ZUPA	
						WELCOME DRINK	
		3 PRZYSTAWKI	5 PRZYSTAWEK	5 PRZYSTAWEK	7 PRZYSTAWEK	7 PRZYSTAWEK	
STARERY	Możliwe godziny realizacji imprezy (przedział czasowy)	10.00 – 22.00	10.00 – 24.00	10.00 – 2.00	10.00 – 4.00	10.00 – 6.00	
	Czas trwania imprezy	do 3 godzin	do 5 godzin	do 7 godzin	do 10 godzin	do 12 godzin	
	Carpacio z łososia z karczochami	+ 12zł	+ 12zł	+ 12zł	+ 12zł	+ 12zł	
	Ptyś z truskawką i kozim serem	+ 12zł	+ 12zł	+ 12zł	+ 12zł	+ 12zł	
ZUPA NA START	Rosół na wielu mięsach z makaronem	✓	✓	✓	✓	✓	
	Flaki majerankiem doprawione	✓	✓	✓	✓	✓	
	Krem z pieczonej papryki i pomidorów z grzanką serową i tapenadą	✗	✓	✓	✓	✓	
	Zupa mariacka z cielęciny ze szparagami lub cukinią serwowana z serową grzanką	✗	✓	✓	✓	✓	
DANIA GŁÓWNE I ZUPY	Tradycyjny schabowy z kruszonką cebulową lub sznyceł z kurczaka z konfiturą z pomidorów /ziemniaki sezonowe/zestaw surówek	✓	✓	✓	✓	✓	
	Kurczak faszerowany boczkiem i suszonym pomidorem w sosie bazyliowym, ziemniakami sezonowymi, bukiet sałat	✗	✓	✓	✓	✓	
	Barszcz czerwony z farszynką	✓	✓	✓	✓	✓	
	Żurek z jajkiem i kiełbasą	✓	✓	✓	✓	✓	
	Strogonoff z kwaśną śmietaną i kluskami kładzionymi (w chleбку + 6zł)	✗	✓	✓	✓	✓	
	Polędwiczka wieprzowa A'la Wellington groszek zielony bukiet sałat, ziemniaki sezonowe	✗	✓	✓	✓	✓	
	Polędwiczki wieprzowe w sosie jabłkowo-grzybowym, puree i buraczkami	✗	✗	✓	✓	✓	
	Nóżka z kaczki w sosie z malin serwowana z puree z batata i mango,ziemniakami sezonowymi lub pampuchem	✗	✗	✗	✓	✓	
	Pieczeń cielęca w sosie truflowym ze szparagami lub grzybami, kluski kładzione, marchewka glazurowana	✗	✗	✗	✓	✓	
	Piotrosz w sosie cytryny i granata, z kuskusem perłowym i kolorowymi warzywami sezonowymi (groszek cukrowy szparagi kalafior,romanesco)	✗	✗	✗	✓	✓	
	Pieczeń wołowa w boczkku kluseczki z ziemniaka burak marynowany z żurawiną i śliwką	✗	✗	✗	✓	✓	
	DODATKI DO WYBORU						
	Ziemniaki sezonowe: Pure/Młode ziemniaki z koperkiem/Ziemniaczki z boczkiem i szalwią/ziemniaki opiekane						
Kluski kładzione/kluski śląskie/Gratin/kuskus perłowy/pampuchy smażone							
Surówka z czerwonej kapusty/Bukiet sałat/Buraczki/Pieczone warzywa/Gotowane warzywa/ marchewka glazurowana z imbirem/młoda kapusta/zestaw 2 surówek/modra kapusta							
	Cena imprezy za osobę dorosłą / dzieci 4-12 50% / do 4 lat gratis	109 ZŁ	145 ZŁ	159 ZŁ	220 ZŁ	250 ZŁ	
PRZYSTAWKI	Sałatka z grillowanym kurczakiem i sezonowymi warzywami	✓	✓	✓	✓	✓	
	Tradycyjna sałatka bawarska z boczkiem i ogórkiem	✓	✓	✓	✓	✓	
	Sałatka nicejska z tuńczykiem i kaparami	✓	✓	✓	✓	✓	
	Półmisek mięs pieczonych z marynatami chrzanem i żurawiną	✓	✓	✓	✓	✓	
	Wrap rollsy z pesto, szynką i warzywami	✓	✓	✓	✓	✓	
	Jajka faszerowane boczkiem	✓	✓	✓	✓	✓	
	Mini quiche z łososiem	✗	✓	✓	✓	✓	
	Śledź w dwóch odsłonach w sosie śmietanowym oraz cebulą i marynowanymi kurkami	✓	✓	✓	✓	✓	
	Bataty z serem kozim i żurawiną	✗	✓	✓	✓	✓	
	Rolada szpinakowo łososiowa	✗	✗	✓	✓	✓	
	Sakiewki z ciasta francuskiego z wędzoną rybą i majonezem ogórkowym	✗	✗	✓	✓	✓	
	Półmisek antipasti	✗	✗	✓	✓	✓	
	Pomidor faszerowany z krewetką	✗	✗	✓	✓	✓	
	Roladka z indyka z morelą w galarecie	✗	✗	✗	✓	✓	
	Terrina z gęsi z figą	✗	✗	✗	✓	✓	
	Tatar z łososia z kawiozem	+ 12zł	+ 12zł	+ 12zł	+ 12zł	+ 12zł	
Tatar wołowy z majonezem lubczykowym	+ 12zł	+ 12zł	+ 12zł	+ 12zł	+ 12zł		
DANIA DLA DZIECI	Sznycełek z kurczaka z serem, frytkami lub ziemniaczkami i marchewką	✓	✓	✓	✓	✓	
	Paluszki z kurczaka w płatkach z frytkami lub ziemniaczkami i marchewką	✓	✓	✓	✓	✓	
DANIA VEGE	Krem z pieczonej papryki i pomidorów z grzanką serową i tapenadą	✓	✓	✓	✓	✓	
	Wachlarz z bakłażana z pomidorami i mozzarellą	✓	✓	✓	✓	✓	
	Bataty faszerowane młodymi warzywami	✓	✓	✓	✓	✓	
	Panierowane halumi z frytkami i miksem sałat z vinegretem	✓	✓	✓	✓	✓	
DODATKI	Napoje bez limitu: woda z cytryną i miętą, Pepsi, Mirinda, 7up, sok jabłkowy, sok pomarańczowy	W CENIE	W CENIE	W CENIE	W CENIE	W CENIE	
	Bufet: kawa, herbata	W CENIE	W CENIE	W CENIE	W CENIE	W CENIE	
	Miks ciast, minimum 300 g na osobę	12 ZŁ	12 ZŁ	12 ZŁ	12 ZŁ	W CENIE	
	Deser serwowany po obiedzie - puchar lodowy lub beza z musem truskawkowym	15 ZŁ	15 ZŁ	15 ZŁ	15 ZŁ	15 ZŁ	
	Alkohol	Wyborowa 0,5l 40 zł, Stumbras 0,5l 45 zł, lub karkowe 15 zł, wina od 39 zł	Wyborowa 0,5l 40 zł, Stumbras 0,5l 45 zł, lub karkowe 15 zł, wina od 39 zł	Wyborowa 0,5l 40 zł, Stumbras 0,5l 45 zł, lub karkowe 15 zł, wina od 39 zł	Wyborowa 0,5l 45 zł, Stumbras 0,5l 45 zł, lub własny bez karkowego, wina od 39 zł	Wyborowa 0,5l 40 zł, Stumbras 0,5l 45 zł, lub własny bez karkowego, wina od 39 zł	

OPCJE DODATKOWE:

- łosoś serwowany, pieczony w całości z jarzynami i sosami - 45zł /os
- indyk pieczony w całości serwowany z sosem pomarańczowym, szaszłykiem warzywnym i puree z batata - 40zł /os
- patera owoców - 70zł