



Dorośli:

Dzieci 50%:

Dzieci 0 %:

Razem:

Menu Okolicznościowe 2024 propozycja IMPREZA

Data:

Rozpoczęcie godz.

Obiad godz.

Zupa (jedna do wyboru):

- Tradycyjny rosół z makaronem
- Krem pomidorowy z mozzarellą i bazylią
 - Krem z brokułów z grzankami
- Krem cebulowy z groszkiem ptysiowym

Danie główne (do wyboru 4 rodzaje mięs)

Mix mięs drobiowo-wieprzowych do wyboru w formie półmiskowej,

- Kotlet schabowy panierowany
- Kotlet schabowy zawijany z pieczarkami
- Filet z kurczaka z brokułą i mozzarellą
- Filet z kurczaka ze szpinakiem i fetą
- Filet z kurczaka z serkiem topionym i żurawiną
 - Devolay z masłem i pietruszką
 - Pieczeń z karczku w sosie własnym
 - Roladka wieprzowa w sosie własnym
 - Podudzie z kurczaka faszerowane
 - Szaszłyki drobiowo - wieprzowe

(2 szt na osobę)

Dodatki:

Ziemniaki gotowane,

Kluski śląskie,

Frytki

Sos pieczeniowy

Surówki do obiadu (3 do wyboru)

- *Salatka z kapusty czerwonej gotowanej,*
 - *Surówka z kapusty czerwonej*
- *Salatka wiosenna z kapusty pekińskiej,*
 - *Colesław*
- *Surówka z kapusty białej z koperkiem,*
- *Surówka z kapusty kiszonej na dziko,*
 - *Kapusta kiszona zasmażana*
 - *Buraczki tradycyjne*
 - *Surówka z selera z rodzynkami*
 - *Surówka z marchewki i jabłka*

Deser: (dodatkowo płatny lub własny zakres)

Tort okolicznościowy

Zimna płyta:

- *Pólmisek wędlin i zakąsek*
 - *Tymbaliki drobiowe*
- *Śledź w cebuli lub śledź w śmietanie*
 - *Jajka w sosie tatarskim*
 - *caprese*
 - *Pieczyno mieszane,*

*ZAMIENNIE (do ustalenia): carpaccio z buraka na rukoli z dressingiem miodowo-musztardowym,
paszteciki z ciasta francuskiego, mix tortilli, deska serów,*

Salatki (dwie do wyboru)

- *Salatka z tortellini*
- *Salatka selerowa z ananase*
 - *Salatka jarzynowa*
- *Salatka brokułowa z sosem czosnkowym*
 - *Salatka grecka*
 - *Salatka gyros*
- *Warstwowa z kurczakiem z sosem curry*



- *Pieczarkowa*

cena:170,00 zł / os.

I Gorąca Kolacja: (jedna do wyboru)

- *Medalion drobiowy z brokułą zapieczony serem, talarki smażone, lekka surówka z sosem czosnkowym,*
 - *Sakiewka „Bacy” ze schabu, ćwiartki, surówka z białej kapusty z koperkiem,*
 - *Filet owinięty szynką parmeńską z sosem miodowo-kurkowym, kopytka, mix sałat*
 - *Szaszłyk drobiowy z ryżem curry i kukurydzą oraz mix sałat*

cena:210,00 zł / os.

II Gorąca Kolacja: (jedna do wyboru):

- *- Barszcz czerwony z krokietem*
 - *- Bogracz z kluseczkami*
- *- Żurek w chleбку z kielbasą, ziemniakami i jajkiem*

cena:230,00 zł / os.

W cenie:

- *napoje gorące - bez ograniczeń (coffe bar)*
- *napoje ziemne (soki i woda mineralna w dzbankach na stołach) – bez ograniczeń*
- *napoje gazowane i niegazowane typu Fantic – bez ograniczeń*
- *ciasto, ciasteczka na paterach*
- dekoracja*

Dzieci do lat 3-gratis

Dzieci w wieku 4 - 10 lat – 50 % ceny

Własny zakres:

- *Alkohol*

Dodatkowe usługi płatne:

- *Tort okolicznościowy – 300 - 500 zł (w zależności od ilości osób)*



-
- *Napoje gazowane Pepsi, Mirinda, 7up 0,2l bez ograniczeń – 20,00 zł / os.*
 - *Owoce na paterach – 5,00 zł / os.*
 - *DJ – usługa od 1200 zł*
 - *Kapela góralska (1 godz.) – 1200,00 zł*
 - *Przystawka – 25 zł / os.*
 - *Dodatkowa gorąca kolacja –30 - 40 zł / os.*
 - *Dodatkowy deser – 20 zł / os.*
 - *Stół wiejski – kielbasa, kabanos, szynka swojska, pasztet pieczony, necówka, schab, oscypki, nitki serowe, smalec z ogórkami kiszonymi, pieczywo metrowe – wg ilości gości - usługa od 900,00 zł*

II OPCJA Z OBIADEM PORCJOWANYM

190,00 zł / os. (z 1 gorącą kolacją)

210,00 zł / os. (z 2 gorącymi kolacjami)

(pozostała część menu bez zmian)

Zupa (jedna do wyboru):

- *Tradycyjny rosół z makaronem*
- *Krem pomidorowy z mozzarellą i bazylią*
- *Krem z brokułów z grzankami*

II danie (do wyboru 1 danie):

- *- Medalion drobiowy z brokułą zapieczony serem mozzarella, talarki smażone, sałatka z sałaty lodowej z sosem czosnkowym*
- *- Roladka drobiowa z suszonymi pomidorami i mozzarellą, ćwiartki ziemniaczane i warzywa z patelni,*
- *- Filet z kurczaka owinięty szynką parmeńską z sosem miodowo – kurkowym, kopytka, mix sałat*
 - *- Sakiewka „Bacy”, frytki, surówka z białej kapusty z koperkiem,*
 - *- Devolay z masłem i pietruszką, frytki, surówka jesienna*
- *- Karczek w sosie z marynowanego zielonego pieprzu na białym winie z ziemniaczkami maślanymi i sałatką cytrusową,*

W razie dodatkowych pytań proszę o kontakt:

Katarzyna Ormaniec – Danek

Tel: +48 784-329-272