



Data, godzina:		
Imię i nazwisko:		
Do umowy nr:		

Menu okolicznościowe

Smaczne jedzenie, miłe otoczenie, profesjonalna obsługa.

Oferta za: 77 zł osoba (do 20:00)

- Rosół + danie mięsne (2 kawałki na osobę) + 2 surówki + 2 dodatki,
- Ciasto + kawa/herbata.

Oferta za: 99 zł osoba (do 20:00)

- Zupa + danie mięsne (3 kawałki na osobę) + 2 surówki + 2 dodatki,
- Deser i ciasto + kawa/herbata.

Oferta za: 140 zł osoba (do 22:00)

- Zupa + danie mięsne (3 kawałki na osobę) + 2 surówki + 2 dodatki,
- Deser i ciasto + kawa/herbata,
- Przekąski (2 przekąski + 2 sałatki),
- Barszcz czysty,
- Napoje.

Oferta za: 185 zł osoba (do 02:00)

- Zupa + danie mięsne (3 kawałki na osobę) + 2 surówki + 2 dodatki,
- Słodki bufet (2 ciasta + 1 deser do wyboru),
- Przekąski (4 przekąski + 2 sałatki),
- Kolacja (1 kawałek mięsa na osobę) i barszcz czysty,
- Napoje.

Do obiadu podawany jest kompot i woda (0,5l/osobę), do ciast kawa/herbata

OBIAD:

ZUPA:

- ❖ Rosół z makaronem,
- ❖ Żurek,
- ❖ Krem z pieczonych buraków,
- ❖ Marchewkowo - imbirowa krem,
- ❖ Ziemniaczano – jabłkowa krem,
- ❖ Krem z białych warzyw.

MIĘSA:

- ❖ Kaczka faszerowana jabłkiem, śliwką i żurawiną,
- ❖ Pieczeń wołowa w sosie grzybowym,
- ❖ Pieczeń z karkówki w sosie własnym,
- ❖ Polędwiczki wieprzowe w boczku z pieczarkami,
- ❖ Żeberka w miodzie,
- ❖ De volaille z masłem i zieloną pietruszką,
- ❖ Cordon bleu z szynką i serem,
- ❖ Pierś z kurczaka w panierce,
- ❖ Sakiewka drobiowa faszerowana grzybami leśnymi,
- ❖ Sakiewka drobiowa faszerowana szpinakiem, gorgonzolą i gruszką.

SURÓWKI:**Na zimno:**

- ❖ Mix sałat z sosem winegret,
- ❖ Buraczki,
- ❖ Surówka sezonowa,
- ❖ Surówka z marchewki,
- ❖ Surówka z selera.

Na ciepło:

- ❖ Kapusta modra,
- ❖ Kapusta kiszona zasmażana,
- ❖ Bukiet warzyw z wody (kalafior, brokuł),
- ❖ Groszek z marchewką,
- ❖ Marchewka karmelizowana,
- ❖ Buraczki karmelizowane

DODATKI:

- ❖ Ziemniaki z wody,
- ❖ Golce.

PRZEKĄSKI: (na 6 osób)

PATERY:

- ❖ Deska serów regionalnych (5 różnych),
- ❖ Deska wędlin (5 różnych),
- ❖ Śledź po kaszubsku,
- ❖ Śledzik w oleju z cebulka i ogórkiem,
- ❖ Tatar ze śledzia,
- ❖ Roladki drobiowe faszerowane pieczarkami, morelami, suszonym pomidorem i serem,
- ❖ Galaretki drobiowe,
- ❖ Pstrąg w galarecie,
- ❖ Ryba po grecku,
- ❖ Koreczki z szynki szwarcwaldzkiej, mozzarelli, pomidora i bazylii,
- ❖ Koreczki z klopsika, sera, boczku, ogórka i pomidorka,
- ❖ Schab pieczony w rękawie z sosem tatarskim,
- ❖ Boczek pieczony w ziołach i czosnku,
- ❖ Pstrąg wędzony.

SALATKI:

- ❖ Carpaccio z buraków,
- ❖ Sałatka rzodkiewkowa,
- ❖ Tradycyjna,
- ❖ Gyros,
- ❖ Brokułowa,
- ❖ Tortellini,
- ❖ Sałatka z kurczakiem, serem camembert i żurawiną,
- ❖ Rukola z pomidorami, boczkiem i fetą,
- ❖ Sałatka wiosenna: koperkowo – ogórkowa,
- ❖ Mix sałat z karmelizowaną gruszką, serem pleśniowym i orzechami włoskimi.

KOLACJA:

- ❖ Schab z grzybami leśnymi w sosie śmietanowym,
- ❖ Zapiekane filety z kurczaka z nadzieniem paprykowo – pomidorowym lub szynką i serem lub szpinakiem i fetą,
- ❖ Piers w sosie parmezanowym,
- ❖ Gyros z polędwiczki wieprzowej z prażoną cebulą,
- ❖ Pieczone pałki z kurczaka,
- ❖ Pieczeń z karkówki z śliwką.

Kolacja podawana jest z pieczywem i maselkiem.

Dodatkowe informacje:

- * Restauracja w dniu ustalenia Menu z Zamawiającym pobiera zadatek w wysokości 500,- zł. Ostateczne rozliczenie należności odbywa się w dniu realizacji zamówienia.
- * Ostateczną ilość gości należy podać nie później niż na tydzień przed planowaną uroczystością (liczba ta nie może być mniejsza niż 90% liczby gości deklarowanych przy podpisaniu umowy).
- * Dzieci do 4 lat gratis,
- * Dzieci od 4 do 10 lat 50% ceny,
- * Podstawowa dekoracja sali w cenie (świeże kwiaty, serwetki i świece),
- * Klimatyzowana sala,
- * Pojemniki na wynos płatne 1,- zł/szt.,
- * Dodatkowy kawałek mięsa (18,- zł/osoba) z gwiazdką (22,-zł/osoba) powyżej 10 porcji,
- * Potrawka z ryżem i białym sosem (20,- zł/osoba) powyżej 10 porcji,
- * Napoje (Coca-Cola, Fanta, Sprite, sok jabłkowy, sok pomarańczowy 0,5 l na osobę)
- * Napoje płatne – 10,-zł/litr
- * Możliwość zamówienia dzika - 30zł/os. powyżej 30 porcji,
- * Każda kolejna rozpoczęta godzina płatna 250,- zł
- * Możliwość zamówienia ciast:
 - Ciasta - (3 kawałki na osobę / 4 rodzaje do wyboru 25 zł/os.),
 - Słodki bufet - (3 ciasta / 1 deser na osobę 6 do wyboru 35 zł/os.),
 - Słodki bufet + owoce - (3 ciasta / 2 desery na osobę 6 do wyboru 45 zł/os.),

Ciasta do wyboru:

Malinowa chmurka, Szarlotka z bezą, Jabłecznik z bitą śmietaną, Sernik wiedeński, Karpatka, Tiramisu z owocami, Malinowe z bezą, Cytrynowiec, 3-Bit, Biskopt z owocami, Ciasto czekoladowe, Śliwka w rumie, Pleśniak z czarną porzeczką, Milky way, Śmietanowiec.

Desery:

Tartaletki owocowe, Tartaletki kajmakowe, Beza Pavlova, Galaretki owocowe, Musy owocowe, Rogaliki kruche z różnym nadzieniem lub czekoladowym, Muffinki z wiśniami, Mini drożdżówki z owocami, Pana Cotta.

*Oferta ważna do 31.12.2021