

MENU NA PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE :

WARIANT I – 190 zł



ZUPA:

Rosół z makaronem/ krem z białych warzyw/ krem z zielonych warzyw

II DANIE

(2 mięsa na osobę, do wyboru 4 rodzaje)

Rolada wieprzowa, kotlet de volaille, filet z kurczaka z ananasem, kotlet po szwajcarsku (faszerowany szynką i serem), kotlet po góralsku (faszerowany oscypkiem i boczkiem), udko faszerowane pieczarkami i mozzarellą, fileciki z kurczaka, pieczeń

DODATKI :

Kluski śląskie, ziemniaki z wody, frytki stekowe, sos pieczeniowy

SALATKI (do wyboru 3):

Tradycyjna czerwona kapusta, marchewką z pomarańczą, marchewką z brzoskwinia, seler z żurawiną, biała z marchewką, biała z porem, biała z papryką

DESER (do wyboru 1 rodzaj):

Tiramisu, beza z sosem malinowym, sernik z pistacjami, ptyś z kremem budyniowo – borówkowym, pucharek lodowy

TORT

NAPOJE

Kawa, herbata, woda z cytryną, sok jabłkowy, pomarańczowy, porzeczkowy – bez limitu

- możliwość dostarczenia własnego tortu za opłatą serwisową 10 zł /os, ciasta – 10 zł/os, alkoholu opłata korkowa – 15 zł/ osoba
- napoje gazowane pepsi/ mirinda/ 7up – 0.2l – 5 zł / 0.5 l – 8 zł
- półmisek z owocami 15 zł/ osoba
- możliwość dokupienia przystawek w cenie 20-30 zł
- lampka wina/ butelka wina/ piwo – cennik wg menu
- wódka/ piwo/ wino – wg cennika
- ciasto (2 kawałki / osoba) – 15 zł
- zimna płyta – 65 zł
- potwierdzeniem rezerwacji terminu jest podpisanie umowy oraz wpłata zadatku

MENU NA PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE :

WARIANT II – 230 zł

ZUPA:

Rosół z makaronem/ krem z białych warzyw/ krem z zielonych warzyw

II DANIE

(2 mięsa na osobę, do wyboru 4 rodzaje)

Rolada wieprzowa, kotlet de volaille, filet z kurczaka z ananasem, kotlet po szwajcarsku (faszerowany szynką i serem), kotlet po góralsku (faszerowany oscypkiem i boczkiem), udko faszerowane pieczarkami i mozzarellą, fileciki z kurczaka, pieczeń wp.

DODATKI :

Kluski śląskie, ziemniaki z wody, frytki stekowe, sos pieczeniowy

SALATKI (do wyboru 3):

Tradycyjna czerwona kapusta, marchewką z pomarańczą, marchewką z brzoskwinia, seler z żurawiną, biała z marchewką, biała z porem, biała z papryką

DESER (do wyboru 1 rodzaj):

Tiramisu, beza z sosem malinowym, sernik z pistacjami, ptyś z kremem budyniowo – borówkowym, pucharek lodowy

TORT

ZIMNA PŁYTA

Swojskie wędliny, sery żółte, sery pleśniowe, rolada (serowa, buraczkowa, szpinakowa z rybą wędzoną), szynki domowe z szynkownaru (3 rodzaje), śledzie, galaretki wp, jajka w sosie tatarskim, sałatka do wyboru (coleslaw/ ryżowa/ makaronowa/ grecka)

NAPOJE

Kawa, herbata, woda z cytryną, sok jabłkowy, pomarańczowy, porzeczkowy – bez limitu

- możliwość dostarczenia własnego tortu za opłatą serwisową 10 zł /os, ciasta – 10 zł/os, alkoholu opłata korkowa – 15 zł/ osoba
- napoje gazowane pepsi/ mirinda/ 7up – 0.2l – 5 zł / 0.5 l – 8 zł
- półmisek z owocami 15 zł/ osoba
- możliwość dokupienia przystawek w cenie 20-30 zł
- wódka/ piwo/ wino – wg cennika
- ciasto (2 kawałki / osoba) – 15 zł
- zimna płyta – 65 zł
- potwierdzeniem rezerwacji terminu jest podpisanie umowy oraz wpłata zadatku



MENU NA PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE

WARIANT III – 260 zł

PRZYSTAWKA

(serwowana do wyboru)

Śledzik na grzance, carpaccio z buraka, carpaccio z marynowanego kurczaka



ZUPA:

Rosół z makaronem/ krem z białych warzyw/ krem z zielonych warzyw

II DANIE

(2 mięsa na osobę, do wyboru 4 rodzaje)

Rolada wołowa, kotlet de volaille, filet z kurczaka z ananasem, kotlet po szwajcarsku, kotlet po góralsku (faszerowany oscypkiem i boczkiem), udko faszerowane pieczarkami i mozzarellą, fileciki z kurczaka, pieczeń wp.

DODATKI :

Kluski śląskie, ziemniaki z wody, frytki stekowe, sos pieczeniowy

SALATKI (do wyboru 3):

Tradycyjna czerwona kapusta, marchewką z pomarańczą, marchewką z brzoskwinią, seler z żurawiną, biała z marchewką, biała z porem, biała z papryką

DESER (do wyboru 1 rodzaj):

Tiramisu, beza z sosem malinowym, sernik z pistacjami, ptyś z kremem budyniowo – borówkowym, pucharek lodowy

TORT

ZIMNA PŁYTA

Swojskie wędliny, sery żółte, sery pleśniowe, rolada (serowa, buraczkowa, szpinakowa z rybą wędzoną), szynki domowe z szynkownaru, śledzie, galaretki wp, jajka w sosie tatarskim, sałatka do wyboru (coleslaw/ ryżowa/ makaronowa/ grecka)

CIEPŁA KOLACJA

serwowana (do wyboru 1 rodzaj)

Żeberka w sosie bbq (surówka z białej kapusty, ziemniaki), Bekon stek (ziemniak pieczony, brokuł), filet z kaczki (puree z marchewki, kalafior romanesco), udko z kaczki (kopytka, buraczki gotowane), kita wędzona (kapusta zasmażana, ziemniaki opiekane)

NAPOJE

Kawa, herbata, woda z cytryną, sok jabłkowy, pomarańczowy, porzeczkowy – bez limitu, napoje gazowane 0.2l/ osoba

- możliwość dostarczenia własnego tortu za opłatą serwisową 10 zł /os, ciasta – 10 zł/os, alkoholu opłata korkowa – 15 zł/ osoba

- półmisek z owocami 15 zł/ osoba

- możliwość dokupienia przystawek w cenie 20-30 zł

- wódka/ piwo/ wino – wg cennika

- ciasto (2 kawałki / osoba) – 15 zł

- potwierdzeniem rezerwacji terminu jest podpisanie umowy oraz wpłata zadatku

MENU NA PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE :

WARIANT IV – 295 zł

PRZYSTAWKA

(serwowana, do wyboru)

Krewetka tygrysia na maśle, śledzik na grzance, tatar wołowy, carpaccio z łososia, carpaccio z polędwicy wołowej



ZUPA:

Rosół z makaronem/ krem z białych warzyw/ krem z zielonych warzyw

II DANIE

(3 mięsa na osobę, do wyboru 4 rodzaje)

Rolada wołowa, kotlet de volaille, filet z kurczaka z ananasem, kotlet po góralsku (faszerowany oscypkiem i boczkiem), udko faszerowane pieczarkami i mozzarellą, fileciki z kurczaka, polędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym, filet z indyka w sosie żurawinowym, filet z indyka z pomidorem i mozzarellą

DODATKI :

Kluski śląskie, ziemniaki z wody, frytki stekowe, sos pieczeniowy

SALATKI (do wyboru 3):

Tradycyjna czerwona kapusta, marchewką z pomarańczą, marchewką z brzoskwinią, seler z żurawiną, biała z marchewką, biała z porem, biała z papryką

DESER (do wyboru 1 rodzaj):

Tiramisu, beza z sosem malinowym, sernik z pistacjami, ptyś z kremem budyniowo – borówkowym, pucharek lodowy

TORT

ZIMNA PŁYTA

Swojskie wędliny, sery żółte, sery pleśniowe, rolada (serowa, buraczkowa, szpinakowa z rybą wędzoną), szynki domowe z szynkownaru (3 rodzaje), śledzie, galaretki wp, jajka w sosie tatarskim, sałatka do wyboru (coleslaw/ ryżowa/ makaronowa/ grecka)

CIEPŁA KOLACJA

serwowana (do wyboru 1 rodzaj)

Żeberka w sosie bbq (surówka z białej kapusty, ziemniaki), Bekon stek (ziemniak pieczony, brokuł), filet z kaczki (puree z marchewki, kalafior romanesco), udko z kaczki (kopytka, buraczki gotowane), kita wędzona (kapusta zasmażana, ziemniaki opiekane)

NAPOJE

Kawa, herbata, woda z cytryną, sok jabłkowy, pomarańczowy, porzeczkowy, napoje gazowane – bez limitu, lampka wina do obiadu

Cena zawiera półmiski z owocami

- możliwość dostarczenia własnego tortu za opłatą serwisową 10 zł /os, ciasta – 10 zł/os, alkoholu opłata korkowa – 15 zł/ osoba

- ciasto (2 kawałki / osoba) – 15 zł

- wódka/ piwo/ wino – wg cennika

- potwierdzeniem rezerwacji terminu jest podpisanie umowy oraz wpłata zadatku

CENY ALKOHOLU ORAZ NAPOJÓW są cenami proponowanymi – do potwierdzenia na 30 dni przed imprezą

CENNIK ALKOHOLU :

Finlandia 0.5l - 55 zł

Żubrówka 0.5l – 40 zł

Wyborowa 0.5l – 45 zł

Bocian 0.5l – 45 zł

Jack Daniels 0.7l - 110 zł

Johny Walker red 0.7l – 80 zł

Ballantines 0,7l – 75 zł

Wina Węgierskie:

Simko Tokaj Szamorodni - 55zł/butelka (białe, słodkie)

Simko Tokaj Sargamuskotaly - 60zł/butelka (białe, półsłodkie)

Szabo Pince Turan - 35zł butelka (czerwone, słodkie)

Ikon Merlot - 35zł/butelka (czerwone, półsłodkie)

Ostoros Roze Cuvee - 35zł/butelka (różowe, półsłodkie)

Ostroros Egri Roze - 30zł/butelka (różowe, półwytrawne)

Ungvar Tokaj Furmint - 35zł/butelka (białe, półsłodkie)

Kovacs Gyongyozo - 40zł/butelka (musujące, półwytrawne)

Kovacs Olaszrizling - 40zł/butelka (białe, półwytrawne)

Molnar Chardonnay - 35zł/butelka (białe, wytrawne)

Thummerer Kiralyeanyka - 50zł/butelka (białe, wytrawne)

Tokaj Portius Furmitage - 60zł/butelka (białe, wytrawne)

Kovacs Merlot - 35zł/butelka (czerwone, półwytrawne)

Verszegi Merlot - 35zł/butelka (czerwone, wytrawne)

Thummerer Egri Cabernet Franc Merlot - 55zł/butelka (czerwone, wytrawne)

Ostoros Egri Bikaver - 30zł/butelka (czerwone, wytrawne)