

Menu

wariant I - 160 zł

BISTRO



AKADEMIA SMAKU

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, grillowany filet z kurczaka z mozzarellą i pomidorem, roladka z karczku zawijana boczkiem (faszerowane kapustą włoską grzybami, cebulą), kotlet drobiowy panierowany faszerowany szpinakiem, czosnkiem, suszonymi pomidorami, udziec faszerowany pieczarkami i serem, fileciki z kurczaka, pieczeń wieprzowa

DODATKI :

Kluski śląskie, ziemniaki puree z cebulką, frytki stekowe, sos pieczeniowy

SALATKI

(do wyboru 3 rodzaje):

Tradycyjna czerwona kapusta, marchewką z pomarańczą, seler z żurawiną, biała z marchewką, biała z papryką, wiosenna z pekińskiej

TORT

NAPOJE

Kawa, herbata – bez ograniczeń

woda z cytryną, sok jabłkowy, pomarańczowy, porzeczkowy – 0.5l / osoba

* sala dostępna 2-3h od podania pierwszego dania

- możliwość dostarczenia własnego tortu za opłatą serwisową 15zł / alkoholu opłata korkowa – 15 zł/ osoba
- napoje gazowane pepsi/ mirinda/ 7up – 0.2l – 7 zł / 0.5l – 10 zł
- półmisek z owocami 25 zł/ osoba
- możliwość dokupienia przystawek w cenie 20-30 zł
- wódka/ piwo/ wino/ napoje gazowane – wg cennika
- ciasto (2 kawalki / osoba) – 20 zł
- zimna płyta – 65 zł
- potwierdzeniem rezerwacji terminu jest wpłata zadatku

Menu

wariant II - 190 zł

BISTRO



AKADEMIA SMAKU

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, grillowany filet z kurczaka z mozzarellą i pomidorem, roladka z karczku zawijana boczkiem (faszerowane kapustą włoską grzybami, cebulą), kotlet drobiowy panierowany faszerowany szpinakiem, czosnkiem, suszonymi pomidorami, udziec faszerowany pieczarkami i serem, fileciki z kurczaka, pieczeń wieprzowa

DODATKI :

Kluski śląskie, ziemniaki puree z cebulką, frytki stekowe, sos pieczeniowy

SALATKI

(do wyboru 3 rodzaje):

Tradycyjna czerwona kapusta, marchewką z pomarańczą, seler z żurawiną i orzechami, biała z marchewką, wiosenna z pekińskiej, biała z papryką

TORT

PÓLMISEK OWOCÓW LUB DESER

Tiramisu, beza z sosem malinowym, sernik z pistacjami, monoporcja malinowa, pucharek lodowy

NAPOJE

Kawa, herbata – bez ograniczeń

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

- możliwość dostarczenia własnego tortu za opłatą serwisową 15zł / alkoholu opłata korkowa – 15 zł/ osoba
- napoje gazowane pepsi/ mirinda/ 7up – 0.2l – 7 zł / 0.5l – 10 zł
- półmisek z owocami 25 zł/ osoba
- możliwość dokupienia przystawek w cenie 20-30 zł
- wódka/ piwo/ wino/ napoje gazowane – wg cennika
- ciasto (2 kawalki / osoba) – 20 zł
- zimna płyta – 65 zł
- potwierdzeniem rezerwacji terminu jest wpłata zadatku

Menu

wariant III - 230 zł



ZUPA:

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

II DANIE

(2 mięsa na osobę, do wyboru 4 rodzaje)

Kotlet de volaille, grillowany filet z kurczaka z mozzarellą i pomidorem, roladka z karczku zawijana boczkiem (faszerowane kapustą włoską grzybami, cebulą), kotlet drobiowy panierowany faszerowany szpinakiem, czosnkiem, suszonymi pomidorami, udziec faszerowany pieczarkami i serem, fileciki z kurczaka, saszetka ze schabu z szynką, brokułami, serem, kotlet schabowy

DODATKI :

Kluski śląskie, ziemniaki z wody, ziemniaki opiekane, sos pieczeniowy

SALATKI

(do wyboru 3 rodzaje):

Tradycyjna czerwona kapusta, marchewką z pomarańczą, seler z żurawiną i orzechami, biała z marchewką, biała z papryką, wiosenna z pekińskiej

TORT

PÓLMISEK OWOCÓW LUB DESER

Tiramisu, beza z sosem malinowym, sernik z pistacjami, monoporcja malinowa, pucharek lodowy

ZIMNA PŁYTA

Swojskie wędliny, sery żółte, sery pleśniowe, rolada (serowa, szpinakowa z rybą wędzoną), szynki domowe z szynkownaru (1 rodzaj), schab faszerowany śliwką i morelą, śledzie, galaretki wp, jajka w sosie tatarskim, sałatka do wyboru (coleslaw/ ryżowa/ makaronowa/ grecka)

NAPOJE

Kawa, herbata – bez ograniczeń

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

- możliwość dostarczenia własnego tortu za opłatą serwisową 15zł /
- alkoholu opłata korkowa – 15 zł/ osoba
- napoje gazowane pepsi/ mirinda/ 7up – 0.2l – 7 zł / 0.5l – 10 zł
- półmisek z owocami 25 zł/ osoba
- możliwość dokupienia przystawek w cenie 20-30 zł
- wódka/ piwo/ wino/ napoje gazowane – wg cennika
- ciasto (2 kawalki / osoba) – 20 zł
- potwierdzeniem rezerwacji terminu jest wpłata zadatku

Menu

wariant IV - 260 zł



PRZYSTAWKA

(1 rodzaj do wyboru)

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

ZUPA:

Rosół z makaronem i kluseczkami mięsnymi / krem z białych warzyw/
krem z zielonych warzyw

II DANIE

(2 mięsa na osobę, do wyboru 4 rodzaje)

Rolada wołowa, Filet z indyka grillowany z mozzarellą i pomidorem, Roladka z karczku zawijana boczkiem (faszerowane kapustą włoską grzybami, cebulą), Kotlet drobiowy panierowany faszerowany szpinakiem, czosnkiem, suszonymi pomidorami, Udziec faszerowany pieczarkami i serem, Saszetka ze schabu z szynką, brokułami, serem, Kotlet schabowy, Filet z kurczaka po parysku na ostro

DODATKI :

Kluski śląskie, ziemniaki z wody, ziemniaki opiekane, sos pieczeniowy

SALATKI

(do wyboru 3 rodzaje):

Tradycyjna czerwona kapusta, marchewką z pomarańczą, seler z żurawiną i orzechami, biała z marchewką, biała z papryką, wiosenna z pekińskiej, mix sałat z gruszką

TORT

PÓLMISEK OWOCÓW LUB DESER

Tiramisu, beza z sosem malinowym, sernik z pistacjami,
monoporcja, pucharek lodowy

ZIMNA PŁYTA

Swojskie wędliny, sery żółte, sery pleśniowe, rolada (serowa,, szpinakowa z rybą wędzoną), szynki domowe z szynkaru (1 rodzaj), , schab faszerowany śliwką i morelą, śledzie, galaretki wp, jajka w sosie tatarskim, sałatka do wyboru (coleslaw/ ryżowa/ makaronowa/ grecka)

Menu

wariant IV - 260 zł



CIEPŁA KOLACJA

(serwowana - 1 rodzaj do wyboru)

- Żeberka w sosie bbq (surówka z białej kapusty, ziemniaki),
- Schab z kością panierowany (ziemniak pieczony, kapusta zasmażana)
- Udło z kaczki (kopytka, buraczki gotowane),
- Kita wędzona (kapusta zasmażana, ziemniaki opiekane)
- Necówka z polędwiczką (kopytka zielone, zestaw surówek)

NAPOJE

Kawa, herbata – bez ograniczeń

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

napoje gazowane (pepsi, mirinda, 7up- 0.2l / osoba

- możliwość dostarczenia własnego tortu za opłatą serwisową 15zł /
- alkoholu opłata korkowa- 15 zł/ osoba
- półmisek z owocami 25 zł/ osoba
- wódka/ piwo/ wino/ napoje gazowane – wg cennika
- ciasto (2 kawalki / osoba) – 20 zł
- potwierdzeniem rezerwacji terminu jest wpłata zadatku

Menu

wariant V - 290 zł



PRZYSTAWKA

(1 rodzaj do wyboru)

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

ZUPA:

Rosół z makaronem i kluseczkami mięsnymi/ krem z białych warzyw/
krem z zielonych warzyw

II DANIE

(2 mięsa na osobę, do wyboru 4 rodzaje)

Rolada wołowa, Filet z indyka grillowany z mozzarellą i pomidorem, Roladka z karczku zawijana boczkiem (faszerowane kapustą włoską grzybami, cebulą), Kotlet drobiowy panierowany faszerowany szpinakiem, czosnkiem, suszonymi pomidorami, Udziec faszerowany pieczarkami i serem, Saszetka ze schabu z szynką, brokułami, serem, Kotlet schabowy, Filet z kurczaka po parysku na ostro, polędwiczki wieprzowe SV z sosem grzybowym

DODATKI:

(3 do wyboru)

Kluski śląskie, ziemniaki z wody, ziemniaki opiekane, kluski szarpane, frytki stekowe, ziemniaki opiekane na ostro, sos pieczeniowy

SALATKI

(do wyboru 3 rodzaje):

Tradycyjna czerwona kapusta, marchewką z pomarańczą, , seler z żurawiną i orzechami, biała z marchewką, biała z papryką, wiosenna z pekińskiej, mix салат z gruszką, marchewka z porą, brzoskwinia i migdałami

TORT

PÓLMISEK OWOCÓW LUB DESER

Tiramisu, beza z sosem malinowym, sernik z pistacjami, monoporcja malinowa, pucharek lodowy

Menu

wariant V - 290 zł



ZIMNA PŁYTA

Swojskie wędliny, sery żółte, sery pleśniowe, rolada (serowa,, szpinakowa z rybą wędzoną), szynki domowe z szynkownaru (1 rodzaj), , schab faszerowany śliwką i morelą, śledzie, galaretki wp, jajka w sosie tatarskim, sałatka do wyboru (coleslaw/ ryżowa/ makaronowa/ grecka)

CIEPŁA KOLACJA

(serwowana - 1 rodzaj do wyboru)

- Żeberka w sosie bbq (surówka z białej kapusty, ziemniaki),
- Schab z kością panierowany (ziemniak pieczony, kapusta zasmażana)
- Filet z kaczki (puree z marchewki, kalafior romanesco),
- Kita wędzona (kapusta zasmażana, ziemniaki opiekane)
- Comber z jelenia (puree z dyni, mix salat)
- Kotlet z dzika (kopytka zielone w sosie z grzybów lesnych, mix salat)

NAPOJE

- Kawa, herbata – bez ograniczeń
- woda z cytryną, sok jabłkowy, pomarańczowy, porzeczkowy – bez limitu
- napoje gazowane (pepsi, mirinda, 7up) - bez ograniczeń

możliwość dostarczenia własnego tortu za opłatą serwisową 15zł /

alkoholu opłata korkowa- 15 zł/ osoba

- półmisek z owocami 25 zł/ osoba

- wódka/ piwo/ wino – wg cennika

- ciasto (2 kawalki / osoba) – 20 zł

- potwierdzeniem rezerwacji terminu jest wpłata zadatku

Menu dla dzieci

(porcjowane)

- Fileciki z kurczaka, frytki, surówka z marchewki
- Fileciki z mintaja, frytki, surówka z białej kapusty
- Naleśniki z serem i owocami
- Makron z sosem pomidorowym
- Pierogi smerfowe z serem i owocami
- Pierogi marchewkowe z serem i borówkami
- Pierogi ruskie opiekane



Stacje tematyczne

SŁODKI STÓŁ -

60 szt - 540 zł

90 szt - 770 zł

120 szt - 960 zł

crem brulee, mini ptysie z budyniem, mini sernik z musem malinowym, muffiny, tęczowe galaretki, deser bananowo- truflowy, filadelfia z wiśniami, beziki, cake pops - czekoladowe, monoporcja

FONTANNA CZEKOLADOWA - 35 zł/ os

(min. 25 pełnopłatnych osób)

Kaskada mlecznej czekolady z połączeniem świeżych sezonowych owoców oraz słodkich dodatków (pianki, biszkopty, rurki)

LEMONIADOWY ZAKĄTEK - 22 zł/ os

(minimum 20 pełnopłatnych osób)

Kolorowe, świeżo przygotowane lemoniady z dodatkiem sezonowych owoców, aromatycznych ziół i lodu to idealny sposób, by nabrać energii i ochłodzić się w trakcie spotkania. Na bufecie znajdą się 4 smaki pysznych lemoniad.

SERWIS BARMAŃSKI - 1500 zł/ 8h

Barman serwujący wykwintne drinki będzie super dodatkiem do przyjęcia.

Nie zawiera alkoholu oraz dodatków

SET BARMAŃSKI MINI - 15 zł/ os

owoce, zioła, syropy, dekoracje, dodatki

SET BARMAŃSKI FULL- 35 zł/ os

owoce, zioła, syropy, dekoracje, dodatki

Alkohole : gin, tequila, whisky, malibu, wino musujące, wermut, rum