



Przyjęcie okolicznościowe

PROPOZYCJA CENOWA OBEJMUJE:

jedno menu obiadowe / zimną płytę / ciasto / napoje gorące / napoje zimne niegazowane

MENU I – 175 zł/os.

OBIAD SERWOWANY JENDOPOROCJOWO

Zupa (jedna do wyboru):

- Rosół z makaronem
- Krem z białych warzyw z oliwą truflową i groszkiem ptysiowym
- Krem kalafiorowy z oliwą truflową z grzankami
- Krem z cukinii, pestkami dyni

Danie główne (jedno do wyboru):

- Panierowany kotlet schabowy (opcjonalnie zapieczony serem i pieczarkami), puree ziemniaczane, zasmażana kapusta
- Kieszonka drobiowa faszerowana mozzarellą i pomidorem suszonym, gnocchi szpinakowe z sosem bazyliowym, mix sałat z winegretem
- Filet z kurczaka panierowany z ziemniakami gotowanymi z koperkiem i masłem, coleslaw z czerwonej kapusty
- Drobiowy filet grillowany owinięty boczkiem, placuszki rosti, brokuł glazurowany masłem i ziołami
- Karczek pieczony w czosnku i majeranku podany z kluskami śląskimi z sosem własnym surówka z białej kapusty
- Dorsz na parze, puree z pietruszki, mieszanka warzyw europejskich

MENU II - 210 zł/os.

OBIAD SERWOWANY JENDOPORCJOWO

Zupy (jedna do wyboru):

- Bulion wołowy z grzybowymi kluskami lanymi
- Krem pomidorowy z mozzarellą
- Krem borowikowy z kwaśną śmietaną
- Krem z pieczonego buraka z kozim serem

Danie główne (jedno do wyboru):

- Confitowane udko z kaczki podane z kopytkami i pieczonym burakiem z sosem balsamicznym
- Polędwiczka wieprzowa sous vide podana z fondantem ziemniaczanym, fasolka szparagowa z bułką tartą, sos grzybowy
- Łosoś pieczony podany z marchewką paryską w emulsji maślano-cytrynowej, sos z pomidorów suszonych, placuszki rosti
- Filet z sandacza podany z kapustą pak choi pieczonym na ratatui warzywnym
- Bitki wołowe, kluski śląskie, modra kapusta, sos myśliwski
- Policzki wołowe gotowane w winie, puree ziemniaczane, smażony kalafior



MENU III - 245 zł/os.

Zupa w wazach (jedna do wyboru):

- Rosół z makaronem
- Krem z białych warzyw sezonowych

Danie główne serwowane na półmiskach (1,5 porcji na os. trzy do wyboru):

- Filet z kurczaka owinięty boczkiem
- Filet z kurczaka zapieczony mozzarellą i suszonymi pomidorami
- Kieszonka drobiowa faszerowana szpinakiem
- Tradycyjny kotlet schabowy
- Karczek pieczony w czosnku
- Cordon blue
- Bitki wołowe w sosie własnym
- Rolada wołowa ze słoniną i kiszonym ogórkiem
- Rolada śląska

Dodatki skrobiowe (trzy do wyboru):

- Ziemniaki z koperkiem na maśle
- Puree ziemniaczane ze szczypiorkiem
- Kluski śląskie
- Wedgesy
- Frytki

Dodatki warzywne (trzy do wyboru):

- Kapusta zasmażana
- Kapusta modra
- Surówka coleslaw
- Surówka z marchewki z pomarańczą
- Surówka z kapusty pekińskiej

ZIMNA PŁYTA W BUFECIE

Półmisek mięs pieczystych
Deska serów dojrzewających
Stripsy z salsą
Mini burgery wołowe
Tortilla z szynką
Paszteciki z sosem czosnkowym
Tymbaliki drobiowe-warzywne

Dwie pozycje do wyboru:

- Śledź w cebuli
- Śledź w sosie musztardowym
- Śledź z chrzanem buraczanym
- Śledź w śmietanie

Dwie pozycje do wyboru:

- Sałatka grecka
- Sałatka z kurczakiem
- Sałatka z tortellini
- Sałatka z tuńczykiem

Pieczyno, masło

CIASTO (2 porcje /os.)

Sernik, szarlotka, ciasto balowe, czekoladowo-trufkowe

NAPOJE:

Kawa, herbata w bufecie – bez ograniczeń
Woda niegazowana - bez ograniczeń
Soki owocowe – bez ograniczeń





DODATKOWO MENU MOŻNA POWIĘKSZYĆ O KOLEJNE POZYCJE:

DODATKOWA KOLACJA BULIONOWA – 28 zł/os.

- Bogracz z pieczywem
- Żurek z jajkiem i kiebasą
- Zupa tajska na mleku kokosowym z krewetką i trawą cytrynową

DODATKOWA KOLACJA TALERZOWA:

- wybór drugiego dania z MENU 1 – 38 zł/os.
- wybór drugiego dania z MENU 2 – 55 zł/os.

NAPOJE GAZOWANE (firmy coca cola, szkło 0,25l):

- według zużycia 6 zł/szt.
- bez limitu 15 zł/os.

MENU DLA DZIECI - 25 zł/os.

Zupa (jedna do wyboru):

Rosół z makaronem

Zupa pomidorowa z makaronem

Danie główne (jedno do wyboru):

Nuggetsy z frytkami i surówką z marchewki

Pancake z owocami sezonowymi i nutellą



TORT - Cukiernia Delowsky

- Śmietanka z owocami sezonowymi – 18 zł/os.
- Biała czekolada z malinami – 18 zł/os.
- Szwarcwaldzki – 18 zł/os.
- Czekoladowy – 19 zł/os.
- Orzechowy – 19 zł/os.
- Francuski – 20 zł/os.
- Chicago – 20 zł/os.
- Royal – 20 zł/os.

TORT PREMIUM – Cukiernia Delowsky 25zł/os.

- Kokosowy z żelką malinową
- Cytrynowy z żelką owoce lasu
- Orzechowy z masłem orzechowym
- Czekoladowy z żelką mango
- Chałwa z praliną
- Maślane „Babci Lucynki”
- Czokokinder
- Czekoladowy z żelką malinową

SŁODKI STÓŁ – oferta Delowsky 27 zł/os.

ALKOHOL:

Wyborowa - 60 zł/0,5l

Finlandia - 75zł/0,5l

Ostoia - 80 zł/0,5l

Wino musujące - 60 zł/0,7l

Toast Kieliszkiem Frizzante - 10 zł/os.

Wino Regionalne z Rajskiej Winnicy:

Czerwone

Krogulec /Rudzik - 74 zł/0,7l

Słowik - 89 zł/0,7l

Białe:

Jaskółka /Skowronek - 69 zł/0,7l

Różowe:

Kowalik - 65 zł/0,7l

INFORMACJE DODATKOWE:

- własny tort – opłata serwisowa 5 zł/os.
- dzieci do 2 lat nie liczone (nie mają zapewnionego menu)
- dzieci od 3 do 8 lat liczne po 50% (½ porcji menu osoby dorosłej)
- ostateczną liczbę gości należy podać najpóźniej 7 dni przed uroczystością
- limit czasowy na imprezę to 6h od początku zadeklarowanej godziny
- wymagany zadatek w wysokości 30% celem potwierdzenia rezerwacji
- jednorazowa opłata za wniesienie własnego alkoholu - 350 zł
- sala okolicznościowa może maksymalnie pomieścić 34 osoby