

Propozycje menu na przyjęcia okolicznościowe

Propozycja 1

Obiad

1. Rosół z makaronem i kluseczkami wątrobianymi
2. Danie główne podane na półmiskach (2 porcje na osobę):
 - rolada wieprzowa z sosem mięsny
 - panierowane fileciki z kurczaka
 - szaszłyk drobiowy
 - schab zapiekany z pieczarkami i serem
3. Dodatki
 - kluski śląskie, ziemniaki gotowane, frytki
 - sałatka z kapusty czerwonej, surówka z marchewki z pomarańczą, surówka z selera z orzechami, surówka z białej kapusty
4. Deser
 - Lody z musem truskawkowym i bitą śmietaną
 - Kawa z ekspresu lub herbata podana do deseru
 - Soki owocowe, woda mineralna niegazowana z cytryną

Cena menu: 128 zł/osobę

Propozycja 2

Obiad

1. Krem z białych warzyw, chips bekonowy
2. Danie główne podane na półmiskach (2 porcje na osobę):
 - rolada wołowa z sosem mięsny
 - Żeberka BBQ
 - kotlet schabowy panierowany
 - kacze udko pieczone z jabłkami
 - roladka drobiowa ze szpinakiem i fetą
3. Dodatki
 - kluski śląskie, ziemniaki gotowane, dufinki
 - sałatka z kapusty czerwonej, surówka z marchewki z pomarańczą, surówka z selera z orzechami, kompozycja sałat z sosem winegret
4. Deser
 - Lody z gorącymi malinami i bitą śmietaną
 - Kawa z ekspresu lub herbata podana do deseru
 - Soki owocowe, woda mineralna niegazowana z cytryną

Cena menu: 141 zł/osobę

Propozycja 3

Obiad

1. Francuska zupa cebulowa z grzanką serową
2. Danie główne podane na półmiskach (2 porcje na osobę):
 - rolada wieprzowa z sosem pieczarkowym
 - kotlet de volaille
 - schab nadziewany szpinakiem i suszonymi pomidorami
 - szaszłyk drobiowy
3. Dodatki
 - kluski śląskie, ziemniaki gotowane, ziemniaki opiekane
 - sałatka z kapusty czerwonej, surówka z marchewki z pomarańczą, surówka z pora i jabłka
4. Deser
 - Szarlotka na ciepło z gałką lodów waniliowych i bitą śmietaną
 - Kawa z ekspresu lub herbata podana do deseru

 - Soki owocowe, woda mineralna niegazowana z cytryną

Cena menu: 137 zł/osobę

Propozycja 4

Obiad

1. Krem z marchwi z nutą pomarańczy, groszek ptysiowy
2. Danie główne podane na półmiskach (2 porcje na osobę):
 - rolada wołowa z sosem mięsnym
 - pierś z kurczaka z suszonymi pomidorami i oliwkami zapieczona z szynką parmeńską i mozzarellą
 - zawijany schab z pieczarkami i serem w panierce
 - filet z pstrąga w migdałowej panierce
3. Dodatki
 - kluski śląskie, ziemniaki gotowane, frytki
 - sałatka z kapusty czerwonej, surówka z marchewki z pomarańczą, warzywa na parze, surówka z białej kapusty
4. Deser
 - Deser chia z mango i truskawkami
 - Kawa z ekspresu lub herbata podana do deseru

 - Soki owocowe, woda mineralna niegazowana z cytryną

Cena menu: 138 zł/osobę

Propozycja 5

Obiad

1. Zupa Minestrone z cieciorką
2. Danie główne podane na półmiskach (2 porcje na osobę):
 - rolada wieprzowa z sosem pieczarkowym
 - roladka drobiowa z szpinakiem i fetą
 - karczek pieczony z sosem mięsnym
 - polędwiczki wieprzowe w sosie podgrzybkowym
3. Dodatki
 - kluski śląskie, ziemniaki gotowane, ziemniaki opiekane
 - sałatka z kapusty czerwonej, surówka z marchewki z pomarańczą, surówka z selera z orzechami, surówka z białej kapusty
4. Deser
 - Panna cotta z musem truskawkowym
 - Kawa z ekspresu lub herbata podana do deseru

 - Soki owocowe, woda mineralna niegazowana z cytryną

Cena menu: 137 zł/osobę

Propozycja 6

Obiad

1. Krem pomidorowy z grzanką ziołową
2. Danie główne podane na półmiskach (2 porcje na osobę):
 - rolada wołowa z sosem mięsnym
 - polędwiczki wieprzowe zawijane w bekonie
 - kotlet de volaille
 - kacze udko pieczone z jabłkami
 - filet z sandacza na porach duszonych w śmietanie
3. Dodatki
 - kluski śląskie, ziemniaki gotowane, frytki belgijskie
 - sałatka z kapusty czerwonej, surówka z marchewki z pomarańczą, warzywa na parze, kompozycja sałat z sosem winegret
4. Deser
 - Mini Pavlova z owocami
 - Kawa z ekspresu lub herbata podana do deseru

 - Soki owocowe, woda mineralna niegazowana z cytryną

Cena menu: 159 zł/osobę

Zimna płyta 1

- wędliny z wędzarni, kabanosy
- mięsa pieczone w naszej restauracji (schab ze śliwką i morelami, galantyna z kurczaka, pasztet)
- deska serów
- jajka w sosie tatarskim
- tymbalik drobiowy
- sałatka z grillowanym kurczakiem, pomarańczą i pestkami dyni
- sałatka jarzynowa
- pieczywo, masło
- kawa, herbata bez ograniczeń podawana w trakcie zimnej płyty

Cena menu: 46 zł/osobę

Zimna płyta 2

- wędliny z wędzarni, kabanosy
- mięsa pieczone w naszej restauracji (schab ze śliwką i morelami, galantyna z kurczaka, pasztet)
- deska serów
- śledź w śmietanie
- jajka w sosie tatarskim
- tymbalik drobiowy
- roladki z tortilli
- mini vol au vent z pastą twarogową
- sałatka z polędwiczką i gruszką marynowaną
- sałatka caprese
- pieczywo, masło
- kawa, herbata bez ograniczeń podawana w trakcie zimnej płyty

Cena menu: 58 zł/osobę

Zimna płyta 3

- wędliny z wędzarni, kabanosy
- mięsa pieczone w naszej restauracji (schab ze śliwką i morelami, galantyna z kurczaka, pasztet)
- deska serów
- jajka w sosie tatarskim
- tymbalik drobiowy
- hummus z warzywami
- roladki z tortilli
- babeczki na słono
- mini vol au vent z pastą twarogową
- mix kanapeczek
- sałatka z grillowanym kurczakiem, pomarańczą i pestkami dyni
- sałatka caprese
- sałatka z tortellini
- pieczywo, masło
- kawa, herbata bez ograniczeń podawana w trakcie zimnej płyty

Cena menu: 69 zł/osobę

Kolacja gorąca do wyboru

- Barszcz z pasztecikiem z ciasta francuskiego 20 zł
- Bogracz wieprzowy z kluseczkami, pieczywo 23 zł
- Żurek z jajkiem i białą kiełbasą, pieczywo 22 zł
- Ogniste mięso z grzanką czosnkową 34 zł
- Szaszłyk drobiowy z frytkami i surówką z kapusty pekińskiej 40 zł
- Połędwiczki wieprzowe w bekonie na pieczonych warzywach, puree z batata, sos rozmarynowy 51 zł
- Sandacz na risotto grzybowym 55 zł
- Curry z batatów i kalafiora z mlekiem kokosowym, ryż 38 zł

Dodatkowo proponujemy:

- Pepsi, 7up, mirinda, tonic w butelkach szklanych 0,2L 8 zł/szt.
- Pepsi, 7up, mirinda w butelkach 0,85L - bez ograniczeń 17 zł/osobę
- Pepsi, 7up, mirinda 12 zł/0,85 L

- Vina Tomar hiszpańskie wino półwytrawne białe lub czerwone 50 zł/0,75 L
- Via Rosale włoskie wino półsłodkie białe lub czerwone 50 zł/0,75 L
- Wódka Wyborowa, Stock, Żubrówka tradycyjna, Saska smakowa 55 zł/0,5 L
- Wódka Finlandia, Absolut 65 zł/0,5 L

- Patera owoców: winogrona, banany, ananas, kiwi, owoce sezonowe 12zł/osobę

- Powyższe menu obowiązuje dla minimum 10 osób. Dzieci od 3 do 9 lat 50% ceny.
- Dla przyjęć organizowanych dłużej niż do godz . 23.00 pobieramy opłatę w wysokości 300 zł za każdą rozpoczętą godzinę
- Przyjęcia organizujemy maksymalnie do godziny 3.00
 - Salę nr 2 wynajmujemy na wyłączność dla minimum 35 osób
 - Opłata serwisowa 15 zł / osoba dorosła (korkowe)