

## 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
  
  - Woda mineralna niegazowana z cytryną

Cena menu: 135 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
  
  - Woda mineralna niegazowana z cytryną

Cena menu: 148 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
  
  - Woda mineralna niegazowana z cytryną

Cena menu: 144 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
  
  - Woda mineralna niegazowana z cytryną

Cena menu: 145 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
  
  - Woda mineralna niegazowana z cytryną

Cena menu: 144 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
  
  - Woda mineralna niegazowana z cytryną

Cena menu: 167 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: 49 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: 61 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: 73 zł/osobę

**Kolacja gorąca****do wyboru**

- Barszcz z pasztecikiem z ciasta francuskiego 21 zł
- Bogracz wieprzowy z kluseczkami, pieczywo 24 zł
- Żurek z jajkiem i białą kiełbasą, pieczywo 24 zł
- Ogniste mięso z grzanką czosnkową 36 zł
- Szaszłyk drobiowy z frytkami i surówką z kapusty pekińskiej 42 zł
- Połędwiczki wieprzowe w bekonie na pieczonych warzywach, puree z batata, sos rozmarynowy 53 zł
- Sandacz na risotto grzybowym 58 zł
- Curry z batatów i kalafiora z mlekiem kokosowym, ryż 40 zł

**Dodatkowo proponujemy:**

- Pepsi, 7up, mirinda, tonic w butelkach szklanych 0,2L 9 zł/szt.
- Soki owocowe, pepsi, 7up, mirinda w butelkach 0,85L - bez ograniczeń 19 zł/osobę
- Pepsi, 7up, mirinda 14 zł/0,85 L
- Soki owocowe podawane w dzbankach 14 zł/1 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 )
  - Opłata serwisowa 50 – krojenie tortu , ciast