ul. Katowicka 23 43-400 Cieszyn
tel. kom. 727 644 589
tel. 33 444 63 22
restauracja@wipcieszyn.pl

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 mięsnym
   - 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: 142 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 mięsnym
   - 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: 156 zł/osobę

ul. Katowicka 23 43-400 Cieszyn
tel. kom. 727 644 589
tel. 33 444 63 22
restauracja@wipcieszyn.pl

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: 152 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: 153 zł/osobę

ul. Katowicka 23 43-400 Cieszyn
tel. kom. 727 644 589
tel. 33 444 63 22
restauracja@wipcieszyn.pl

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: 152 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: 176 zł/osobę

ul. Katowicka 23 43-400 Cieszyn
tel. kom. 727 644 589
tel. 33 444 63 22
restauracja@wipcieszyn.pl

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: 52 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: 64 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: 77 zł/osobę

ul. Katowicka 23 43-400 Cieszyn
tel. kom. 727 644 589
tel. 33 444 63 22
restauracja@wipcieszyn.pl

Kolacja gorąca **do wyboru**

• Barszcz z pasztecikiem z ciasta francuskiego	24 zł
Bogracz wieprzowy z kluseczkami, pieczywo	26 zł
• Żurek z jajkiem i białą kiełbasą, pieczywo	26 zł
• Ogniste mięso z grzanką czosnkową	38 zł
• Szaszłyk drobiowy z frytkami i surówką z kapusty pekińskiej	44 zł
• Polędwiczki wieprzowe w bekonie na pieczonych warzywach, puree z batata, sos rozmarynowy	56 zł
• Sandacz na risotto grzybowym	61 zł
• Curry z batatów i kalafiora z mlekiem kokosowym, ryż	42 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	21 zł/osobę
• Pepsi, 7up, mirinda	16 zł/0,85 L
• Soki owocowe podawane w dzbankach	16 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**