

MENU OKOLICZNOŚCIOWE NR 1. NASZA PROPOZYCJA

PRZYSTAWKI

- Grzanki z tatarskim wołowym, z tuńczyka i wegetariańskim
- Rillates (szarpane mięso) z wędzonego pstrąga i chrzanu na liściach cykorii
- Wegetariańskie pulpety z grochu i ciecierzycy z słodko kwaśnym sosem pietruszkowym
- Sałatka cezarska na grzance



ZUPY

(jedna zupa do wyboru z poniższej oferty. Wyboru zupy należy dokonać na moment komponowania menu. W czasie przyjęcia Goście otrzymają jeden rodzaj zupy)

- Rosół z makaronem
- Krem pomidorowy z makaronem
- Krem z pora i ziemniaków przyprawiony estragonem
- Minestrone
- Krem z groszku
- Gulaszowa



DANIA GŁÓWNE

- Polędwiczka wieprzowa w słodkim winie podana ze smażonymi warzywami



DESERY

- Sernik Philadelphia



NAPOJE

- Sok pomarańczowy i jabłkowy
- Woda w dzbanku
- Kawa i herbata do deseru

**Cena za całą ofertę od osoby dorosłej 135 zł, dzieci do lat 7 - 50 % ceny,
dzieci do lat 3 gratis. Serdecznie Zapraszamy**

Oferta stanowi naszą propozycję na Państwa uroczystość i może zostać skomponowana według innych pozycji. W tym celu należy spotkać się z pracownikiem restauracji, omówić oraz zrekalulować nową ofertę. W dniu podpisania oferty wraz z wyborem terminu należy uiścić zadek w formie gotówki, w kwocie 30 % wartości całej oferty. Czas imprezy do 3,5 h. Możliwość zakupu alkoholu w preferencyjnych cenach ofertowych. Do całego rachunku doliczony jest serwis za obsługę kelnerską 10 %. Możliwość przyniesienia własnego toru - opłata 50 zł. Możliwość przyniesienia dowolnego własnego alkoholu - korkowe 30 zł za butelkę. Możliwość indywidualnego przystrojenia stołu.

MENU OKOLICZNOŚCIOWE NR 2. NASZA PROPOZYCJA

PRZYSTAWKI

- Grzanki z tatarskim wołowym, z tuńczyka i wegetariańskim
- Plastry pieczonego rostbefu z sosem chrzanowym
- Racuchy z dorsz z sosem słodko-kwaśnym
- Pasztet wegetariański z sosem romesco i sosem aioli
- Sałatka z kozim serem na grzankach



ZUPY

(jedna zupa do wyboru z poniższej oferty. Wyboru zupy należy dokonać na moment komponowania menu. W czasie przyjęcia Gości otrzymają jeden rodzaj zupy)

- Rosół z makaronem
- Krem pomidorowy z makaronem
- Krem z pora i ziemniaków przyprawiony estragonem
- Minestrone
- Krem z groszku
- Gulaszowa



DWA DANIA DO WYBORU Z DZIESIĘCIU - PROPOZYCJA

Wyboru dwóch dań należy dokonać na moment komponowania menu. W czasie przyjęcia Goście otrzymają dwa rodzaje dań głównych. Kelner na 40 min przed wydaniem dania zbierze od Państwa informacje o ilości wybranych dań)

- Konfitowana noga z kaczki z pieczonymi jabłkami i batatem
- Łosoś z czarną soczewicą i caponată



DESERY

- Tiramisu



NAPOJE

- Sok pomarańczowy i jabłkowy
- Woda w dzbanku
- Kawa i herbata w dowolnym czasie

**Cena za całą ofertę od osoby dorosłej 175 zł, dzieci do lat 7 - 50 % ceny,
dzieci do lat 3 gratis. Serdecznie Zapraszamy**

Oferta stanowi naszą propozycję na Państwa uroczystość i może zostać skomponowana według innych pozycji. W tym celu należy spotkać się z pracownikiem restauracji, omówić oraz zrekalulować nową ofertę. W dniu podpisania oferty wraz z wyborem terminu należy uiścić zadatek w formie gotówki, w kwocie 30 % wartości całej oferty. Czas imprezy do 3,5 h. Możliwość zakupu alkoholu w preferencyjnych cenach ofertowych. Do całego rachunku doliczony jest serwis za obsługę kelnerską 10 %. Możliwość przyniesienia własnego toru - opłata 50 zł. Możliwość przyniesienia dowolnego własnego alkoholu - korkowe 30 zł za butelkę. Możliwość indywidualnego przystrojenia stołu.

MENU OKOLICZNOŚCIOWE NR 3. NASZA PROPOZYCJA

PRZYSTAWKI

- Grzanki z tatarskim wołowym, z tuńczyka i wegetariańskim
- Plastry pieczonego rostbefu z sosem chrzanowym
- Racuchy z dorszaz sosem słodko-kwaśnym
- Pasztet wegetariański z sosem romesco i sosem aioli
- Sałatka z kozim serem na grzankach
- Szaszłyki z krewetek i chorizo



ZUPY

(jedna zupa do wyboru z poniższej oferty. Wyboru zupy należy dokonać na moment komponowania menu. W czasie przyjęcia Gości otrzymają jeden rodzaj zupy)

- Rosół z makaronem
- Krem pomidorowy z makaronem
- Krem z pora i ziemniaków przyprawiony estragonem
- Minestrone
- Krem z groszku
- Gulaszowa



DWA DANIA DO WYBORU Z DZIESIĘCIU

Wyboru dwóch dań należy dokonać na moment komponowania menu. W czasie przyjęcia Goście otrzymają dwa rodzaje dań głównych. Kelner na 40 min przed wydaniem dania zbierze od Państwa informacje o ilości wybranych dań)



DESER DO WYBORU W CZASIE UROCZYSTOŚCI

- Tiramisu
- Sernik Philadelphia



NAPOJE

- Sok pomarańczowy i jabłkowy
- Woda w dzbanku
- Kawa i herbata w dowolnym czasie



ALKOHOL

- Powitalny kieliszek Prosecco dla każdego
- Kieliszek wina czerwonego lub białego do dania głównego

**Cena za całą ofertę od osoby dorosłej 196 zł, dzieci do lat 7 – 50 % ceny,
dzieci do lat 3 gratis. Serdecznie Zapraszamy**

Oferta stanowi naszą propozycję na Państwa uroczystość i może zostać skomponowana według innych pozycji. W tym celu należy spotkać się z pracownikiem restauracji, omówić oraz zrekalulować nową ofertę. W dniu podpisania oferty wraz z wyborem terminu należy uiścić zadatek w formie gotówki, w kwocie 30 % wartości całej oferty. Czas imprezy do 3,5 h. Możliwość zakupu alkoholu w preferencyjnych cenach ofertowych. Do całego rachunku doliczony jest serwis za obsługę kelnerską 10 %. Możliwość przyniesienia własnego toru - opłata 50 zł. Możliwość przyniesienia dowolnego własnego alkoholu - korkowe 30 zł za butelkę. Możliwość indywidualnego przystrojenia stołu.

PRZYSTAWKI

- Talerz antipasti (wędliny, sery, pasztety, pikle)
- Grzanki z tatarem wołowym
- Grzanki z tatarem z tuńczyka
- Grzanki z tatarem wegetariańskim
- Grzanki z filetem z kaczki i marmoladą z czerwonej cebuli
- Pasztet z sosem śliwkowym i sosem chrzanowym
- Plastry pieczonego rostbefu z sosem chrzanowym
- Rillates z kaczki z sosem wiśniowym na liściach cykorii
- Rillates (szarpane mięso) z wędzonego pstrąga i chrzanu na liściach cykorii
- Rillates z łososia na liściach cykorii
- Racuchy z dorszaz sosem słodko-kwaśnym
- Szaszłyki z krewetek i chorizo
- Roladki z wędzonego łososia ze szpinakową ricottą
- Wegetariańskie pulpety gryczane z sosem czosnkowo warzywnym
- Wegetariańskie pulpety z grochu i ciecierzycy ze słodko-kwaśnym sosem pietruszkowym
- Pasztet wegetariański z sosem romesco i sosem aioli
- Sałatka nicejska na grzance
- Sałatka czar na grzance
- Sałatka Caprese na grzance
- Sałatka z kozim serem na grzankach

ZUPA

- Rosół z makaronem
- Krem pomidorowy z makaronem
- Krem z pora i ziemniaków przyprawiony estragonem
- Minestrone
- Krem z groszku
- Gulaszowa

DANIE

- Konfitowana noga z kaczki z pieczonymi jabłkami i batatem
- Filet z kurczaka z pieczonymi ziemniakami i sosem musztardowym
- Schab pieczony ze śliwką i orzechami, podany z pieczonymi warzywami
- Polędwiczka wieprzowa w słodkim winie podana ze smażonymi warzywami
- Łosoś z czarną soczewicą i caponatą
- Pstrąg pieczony pod masłem ziołowym, podany z pieczonymi warzywami
- Sznyceł ze schabu z pieczonymi ziemniakami i sałatką z buraczków
- Devolay z pieczonymi warzywami i surówką warzywną
- Pieczony schabsosie winnym z puree i surówką
- Pieczona karkówka ze słodkimi cebulkami i pieczonymi warzywami w sosie piwnym

DESERY

- Sernik Philadelphia
- Tiramisu
- Creme Brulle