

Przyjęcie okolicznościowe

PROPOZYCJA CENOWA OBEJMUJE:

jedno MENU OBIADOWE / zimną płytę / ciasto / napoje gorące / napoje zimne niegazowane

MENU OBIADOWE I – 189 zł/os.

OBIAD SERWOWANY JENDOPOROCJOWO

Zupa (jedna do wyboru):

- Rosół / makaron / włoszczyzna
- Krem z białych warzyw / oliwa truflowa / groszek ptysiowy
- Krem z dyni / mleko kokosowe / prażone pestki dyni

Danie główne (jedno do wyboru):

- Panierowany kotlet schabowy / puree ziemniaczane / zasmażana kapusta
- Roladka drobiowa faszerowana mozzarellą i suszonym pomidorem / kluseczki / sos / warzywa gotowane
- Panierowany filec z kurczaka / ziemniaki pieczone w ziołach / coleslaw z czerwonej kapusty
- Filec z kurczaka w szynce / ziemniaki gratin / młode warzywa / sos z zielonego pieprzu
- Pieczony karczek / kluski śląskie / sos / karmelizowany burak
- Polędwica z dorsza / risotto z zielonym groszkiem i szpinakiem / gotowany brokuł

MENU OBIADOWE II - 225 zł/os.

OBIAD SERWOWANY JENDOPOROCJOWO

Zupy (jedna do wyboru):

- Rosół / makaron / włoszczyzna
- Krem pomidorowy / mozzarella
- Krem z pieczonej papryki / mozzarella
- Krem grzybowy / kwaśna śmietana / grzanki
- Krem z pieczonego buraka / kozi ser

Danie główne (jedno do wyboru):

- Konfitowane udko kaczki / kopytka / kapusta czerwona z żurawiną / sos winny
- Polędwiczka wieprzowa w boczku / mus ziołowy / ziemniaki gratin / fasolka szparagowa / puree z dyni / sos tymiankowy
- Łosoś / puree z zielonego groszku / bukiet warzyw / sos limonkowy
- Filec z sandacza podany z kapustą pak choi pieczonym na ratatui warzywnym
- Policzki wołowe / puree musztardowe / pieczona marchew / karmelizowany burak / sos pieprzowy
- Rolada wołowa / kluski śląskie / sos / modra kapusta

* DANIA DLA WEGETARIAN

- Risotto z grzybami / seler naciowy
- Risotto z zielonym groszkiem i szpinakiem / seler naciowy
- Makaron ryżowy / pomidorki / chili / szpinak
- Biała kapusta / puree ziemniaczane / kalafior / kozi ser

MENU OBIADOWE III - 260 zł/os.

Zupa w wazach (jedna do wyboru):

- Rosół z makaronem
- Dowolna zupa z **MENU I** i **MENU II**

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

- Filet z kurczaka pieczony w boczku
- Roladka drobiowa faszerowana mozzarellą i suszonym pomidorem
- Polędwiczka wieprzowa faszerowana grzybami / sos tymiankowy
- Polędwiczka wieprzowa w boczku / mus ziołowy / sos z zielonego pieprzu
- Tradycyjny kotlet schabowy
- Pieczony karczek
- Cordon blue
- Konfitowane udko kaczki / sos żurawinowy
- Rolada śląska / sos

Dodatki skrobiowe (trzy do wyboru):

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

Dodatki warzywne (trzy do wyboru):

- Kapusta zasmażana
- Buraczki (na ciepło lub na zimno)
- Marchewka duszona na miodzie
- Kapusta modra
- Surówka coleslaw z czerwonej kapusty
- Surówka z marchewki z pomarańczą
- Surówka z kapusty pekińskiej
- Bukiet sałat

MENU I, MENU II i MENU III zawiera:

ZIMNA PŁYTA W BUFECIE (LUB PODANA W STÓŁ):

Półmisek mięs pieczystych / trzy rodzaje

Deska serów dojrzewających / żurawina

Stripsy / sos salsa

Mini burgery wołowe

Tortilla z szynką

Domowy pasztet / sos tatarski

Tymbaliki drobiowe-warzywne

Dwie pozycje do wyboru:

- Śledź w marynacie z zielonego pieprzu i kurek
- Śledź w musztardzie korzennej
- Śledź w śmietanie z jabłkiem
- Śledź w cebuli

Dwie pozycje do wyboru:

- Sałatka grecka
 - Sałatka z kurczakiem
 - Sałatka jarzynowa
 - Sałatka z tuńczykiem
- Pieczyno, masło

GRATIS

TOAST KIELISZKIEM PROSECCO



CIASTO (2 porcje /os.):

Sernik, szarlotka, ciasto czekoladowo-trufkowe,
ciasto balowe

NAPOJE:

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

DODATKOWA KOLACJA BULIONOWA – 30 zł/os.

- Bogracz z pieczywem
- Żurek z jajkiem i kiełbasą
- Barszcz czerwony z krokietem

DODATKOWA KOLACJA TALERZOWA:

- wybór drugiego dania z MENU 1 – **38 zł/os.**
- wybór drugiego dania z MENU 2 – **50 zł/os.**

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

- według zużycia - **9 zł/szt.**
- bez limitu - **15 zł/os.**

MENU DLA DZIECI - 35 zł/os.

Zupa:

- Rosół z makaronem
- Zupa pomidorowa z makaronem

Danie główne:

- Nuggetsy z frytkami i surówką z marchewki
- Pancake z owocami sezonowymi i nutellą
- Smyk burger
- Spaghetti bolognese

ALKOHOL (*w cenach grupowych):

Wyborowa - 69 zł/0,5l

Finlandia - 75 zł/0,5l

Ostoia - 80 zł/0,5l

Wino musujące - 60 zł/0,7l

Piccolo - 30 zł/0,7l

Toast Kieliszkiem Prosecco Frizzante - 12 zł/os

TORT - Cukiernia Delowscy

- Śmietanka z owocami sezonowymi – 18 zł/os.
- Biała czekolada z malinami – 18 zł/os.
- Szwarcowaldzki – 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 Delowscy 25 zł/os.

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

SŁODKI STÓŁ – oferta Delowscy 27 zł/os.

Wino Regionalne z Rajskiej Winnicy:

Czerwone

Krogulec /Rudzik - 85 zł/0,7l

Słowik - 99 zł/0,7l

Białe:

Jaskółka /Skowronek - 79 zł/0,7l

Różowe:

Kowalik - 79 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 **5 dni** przed uroczystością
- limit czasowy na imprezę to **6h** od początku zadeklarowanej godziny
- wymagany zadek **30%** wartości zamówienia celem potwierdzenia rezerwacji
- jednorazowa opłata za wniesienie własnego alkoholu - **350 zł**
- sala okolicznościowa może pomieścić **40 osób**
- menu III - 2 szt. mięsa na osobę - **10 zł/os.**

SZEF KUCHNI - Grzegorz Miśta

Grzegorz pochodzi z Jury Krakowsko-Częstochowskiej i od ponad 20 lat tworzy kuchnię, w której tradycja spotyka się z nowoczesnością. Jego pasją jest odkrywanie zapomnianych smaków i lokalnych produktów, które łączy z odważnymi trendami kulinarnymi. Jego autorskie menu dostępne obecnie w Bistro **ZaPARKowani**.



Jego kunszt został doceniony przez przewodnik **Gault&Millau** oraz w zestawieniu **Poland 100 Best Restaurants**. Grzegorz jest również finalistą prestiżowego konkursu **Bocuse d'Or Polska**, w którym zajął **2. miejsce**. Na swoim koncie ma liczne sukcesy w krajowych i międzynarodowych zmaganiach kulinarnych, m.in.:

- CHEF Culinary Cup 2016 – **1. miejsce**
- Arte Culinaria Italiana – **2. miejsce**,
- Bocuse d'Or Polska – **2. miejsce**,
- Kulinarne Mistrzostwa Polski by Robert Sowa – **2. miejsce**,
- CHEF Culinary Cup 2018,
- Festiwal Kuchni Dworskiej w Dubiecku,
- Ogólnopolski Festiwal Kulinaryny Borów Dolnośląskich „Ale Pasztet”,
- Mistrzostwa Polski w podawaniu baraniny,
- Festiwal Kuchni Zbójnickiej.

PRZYKŁADOWY UKŁAD SALI PRZYGOTOWNEJ NA IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE:

