

MENU DLA GRUP

MENU OBIADOWE I – 55 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 filet z kurczaka / ziemniaki pieczone w ziołach / coleslaw z czerwonej kapusty
- Filet 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

Napoje:

Woda niegazowana 200 ml/os.

MENU OBIADOWE II - 80 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
- Filet 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

Napoje:

Woda niegazowana 200 ml/os.

* 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 - 115 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

Napoje:

Woda niegazowana 200 ml/os.

DODATKOWE PROPOZYCJE:

NAPOJE DO OBIADU:

Sok w dzbanku - **5zł/os.** (15zł / dzbanek 1l)

CIASTO NA PATERZE (2 porcje/os.) - **10zł /os.**

Sernik, szarlotka, ciasto balowe, czekoladowo- trufkowe

BUFET KAWOWY - **15 zł/os.**

Kawa, herbata – bez ograniczeń

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

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

KOLACJA BULIONOWA - **30 zł/os.**

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

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

DODATKOWE OPCJE DO ZAMÓWIENIA:

ZIMNA PŁYTA - pojedyncze pozycje

Półmisek mięs pieczystych / trzy rodzaje - 15 zł/os.
Deska serów dojrzewających / żurawina - 17 zł/os.
Stripsy / sos salsa - 10 zł/os.
Mini burgery wołowe - 11 zł/os.
Tortilla z szynką - 8 zł/os.
Domowy pasztet / sos tatarski - 10 zł/os.
Tymbaliki drobiowe-warzywne - 10 zł/os.
Śledź w marynacie z zielonego pieprzu i kurek - 8 zł/os.
Śledź w musztardzie korzennej - 8 zł/os.
Śledź w śmietanie z jabłkiem - 8 zł/os.
Śledź w cebuli - 7 zł/os
Sałatka grecka - 7 zł/os
Sałatka z kurczakiem - 7 zł/os
Sałatka jarzynowa - 7 zł/os
Sałatka z tuńczykiem - 7 zł/os
Pieczywo, masło - 5 zł/os

ZIMNA PŁYTA PAKIET - 100 zł/os.

Półmisek mięs pieczystych / trzy rodzaje
Deska serów dojrzewających / żurawina
Stripsy / sos salsa
Mini burgery wołowe
Tortilla z szynką
Domowy pasztet / sos tatarski
Tymbaliki drobiowo-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
- Pieczywo, masło

TORT - Cukiernia Delowsky

- 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 Delowsky 25zł/os.

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

SŁODKI STÓŁ oferta Delowsky - od 600 zł

ALKOHOL:

Wyborowa - 69 zł/0,5l
Finlandia - 69 zł/0,5l
Ostoia - 89 zł/0,5l
Wino musujące - 60 zł/0,7l
Piccolo - 30 zł/0,7l
Toast Kieliszkiem Frizzante - 12 zł/os.

Wino Regionalne z Rajskiej Winnicy:

Czerwone

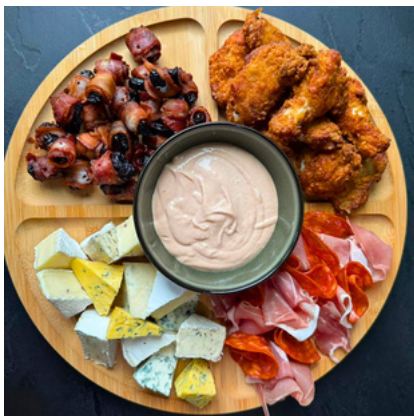
Krogulec/Rudzik - 85 zł/0,7l
Słowik - 99 zł/0,7l

Białe:

Jaskółka/Skowronek - 79 zł/0,7l

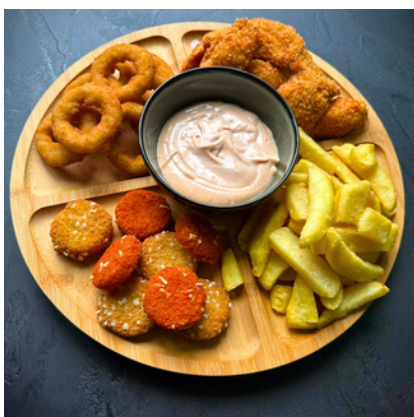
Różowe:

Kowalik - 79 zł/0,7l



DESKA PREMIUM dla 4 osób - 95 zł

- Selekcja serów pleśniowych
- Szynki dojrzewające
- Skrzydełka
- Śliwki w boczku
- Sos koktajlowy



DESKA STANDARD dla 4 osób - 70 zł

- Stripsy
- Panierowane serki
- Krążki cebulowe
- Frytki
- Sos koktajlowy

INFORMACJE DODATKOWE:

- własny tort – opłata serwisowa **5 zł/os.** (nie gwarantujemy estetycznego porcjowania)
- ostateczną liczbę gości należy podać najpóźniej **5 dni** przed terminem realizacji
- 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.**

