

MENU DLA GRUP

MENU OBIADOWE I – 60 zł/os.

OBIAD SERWOWANY JENDOPOROCJOWO

Zupa (jedna do wyboru dla całej grupy):

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

Danie główne (jedno do wyboru dla całej grupy):

- Tradycyjny kotlet schabowy / puree ziemniaczane / zasmażana kapusta
- Filet z kurczaka zapiekany mozzarellą i suszonymi pomidorami / kluski śląskie / sos tymiankowy / warzywa gotowane
- Panierowany filet z kurczaka / ziemniaki pieczone w ziołach / coleslaw
- Pieczony karczek / kluski śląskie / sos / karmelizowany burak

Napoje:

Woda niegazowana 200 ml/os.

MENU OBIADOWE II - 80 zł/os.

OBIAD SERWOWANY JENDOPOROCJOWO

Zupy (jedna do wyboru dla całej grupy):

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

Danie główne (jedno do wyboru dla całej grupy):

- Konfitowane udko kaczki / kluski śląskie / kapusta czerwona z żurawiną / sos winny
- Polędwiczka wieprzowa / sos grzybowy / gnocchi / fasolka szparagowa
- Łosoś / puree / bukiet warzyw / sos cytrynowy
- Filet z sandacza / risotto z zielonego groszku / gotowany brokuł
- Policzki wołowe / puree musztardowe / karmelizowany burak / sos własny
- Rolada wołowa / kluski śląskie / sos pieczeniowy / modra kapusta

Napoje:

Woda niegazowana 200 ml/os.

* DANIA DLA WEGETARIAN

- Risotto z grzybami / parmezan / śmietana
- Risotto z zielonym groszkiem i szpinakiem / parmezan / śmietana
- Makaron ryżowy / pomidorki / chili / szpinak
- Pieczony kalafior / puree ziemniaczane / grillowana sałata rzymska / oliwa ziołowa

MENU OBIADOWE III - 120 zł/os.

Zupa w wazach (jedna do wyboru dla całej grupy):

- 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 zapiekany mozzarellą i suszonymi pomidorami
- Polędwiczka wieprzowa / sos z zielonego pieprzu
- Tradycyjny kotlet schabowy
- Pieczony karczek
- Konfitowane udko kaczki / sos żurawinowy
- Rolada śląska / sos

Dodatki skrobiowe (trzy do wyboru):

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

Dodatki warzywne (trzy do wyboru):

- Kapusta zasmażana
- Buraczki (na ciepło lub na zimno)
- Warzywa na parze
- Kapusta modra
- Surówka coleslaw
- Surówka z marchewki z pomarańczą
- Surówka z kapusty pekińskiej
- Bukiet sałat

Napoje:

Woda niegazowana 200 ml/os.

DODATKOWE PROPOZYCJE:

NAPOJE ZIMNE:

- sok w dzbanku - **15 zł/l**
- woda niegazowana z cytrusami w dzbanku - **12 zł/l**
- lemoniada w dzbanku - **15 zł/l**

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

Sernik, szarlotka, ciasto balowe, czekoladowo- truflowe

BUFET KAWOWY - **15 zł/os.**

Kawa, herbata – bez ograniczeń

NAPOJE GAZOWANE (coca cola, fanta, sprit, kinley / szkło 0,25l):

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

KOLACJA BULIONOWA - **30 zł/os.**

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

ZIMNA PŁYTA - min. 5 pozycji

Półmisek mięs pieczystych - 15 zł/os.
Deska serów dojrzewających - 17 zł/os.
Stripsy z salsą - 10 zł/os.
Mini burgery wołowe - 11 zł/os.
Tortilla z szynką - 8 zł/os.
Domowy pasztet / sos tatarski - 10 zł/os.
Tymbaliki drobiowo-warzywne - 10 zł/os.
Śledź w marynacie z zielonego pieprzu i kurek - 10 zł/os.
Śledź w musztardzie korzennej - 9 zł/os.
Śledź w śmietanie z jabłkiem - 9 zł/os.
Śledź w cebuli - 9 zł/os.
Sałatka grecka - 8 zł/os
Sałatka z kurczakiem - 8 zł/os
Sałatka z jarzynowa - 8 zł/os
Sałatka z tuńczykiem - 8 zł/os
Pieczywo, masło - 5 zł/os

IMNA PŁYTA / pakiet - 115 zł/os.

Półmisek mięs pieczystych / trzy rodzaje
Deska serów dojrzewających / żurawina
Stripsy / sos salsa
Mini burgery wołowe
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 Delowscy

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

Szczegółowy opis tortów:

www.cukierniadelowscy.pl/wykaz-tortow/

SŁODKI STÓŁ – oferta Delowscy 27 zł/os.

ALKOHOL:

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 Frizzante - 12 zł/os.

Wino Regionalne z Rajskiej Winnicy:

Czerwone

Krogulec/Rudzik - 86 zł/0,7l
Słowik - 99 zł/0,7l

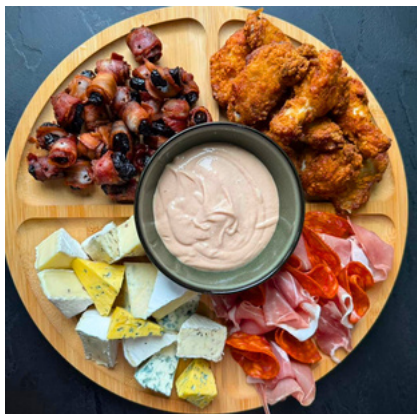
Białe:

Jaskółka/Skowronek - 82 zł/0,7l

Różowe:

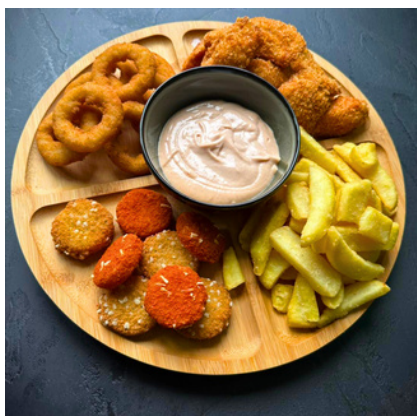
Kowalik - 82 zł/0,7l

DESKI PRZEKĄSEK - zawsze dostępne w karcie menu



DESKA PREMIUM dla 4 osób - 105 zł

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



DESKA STANDARD dla 4 osób - 76 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 **3h** przy zamówieniu obiadu
- limit czasowy na imprezę to **6h** przy zamówieniu dodatkowo zimnej płyty
- wymagany zadatek **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.**

MINIMALNA ILOŚĆ DO REALIZACJI ZAMÓWIENIA - 10 OSÓB DOROSŁYCH