

PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE

PROPOZYCJA CENOWA OBEJMUJE:

jedno menu obiadowe / zimną płytę / ciasto / napoje zimne i gorące

MENU 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):

- 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

MENU II - 225 zł/os.

OBIAD SERWOWANY JENDOPORCJOWO

Zupy (jedna do wyboru):

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

Danie główne (jedno do wyboru):

- Konfitowane udko kaczki / kluski śląskie / kapusta czerwona z żurawiną / sos winny
- Polędwiczka wieprzowa / sos grzybowy / gnocchi / fasolka szparagowa / tymiankowy
- 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

*** 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 - 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
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

Pieczyno, masło

GRATIS

TOAST KIELISZKIEM PROSECCO



MIX CIAST NA PATERZE (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

DODATKOWE PROPOZYCJE:

DODATKOWA KOLACJA BULIONOWA – 30 zł/os.

- Bogracz z pieczywem
- Żurek z jajkiem i kielbasą
- 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:

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 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

Szczegółowy opis tortów:

www.cukierniadelowscy.pl/wykaz-tortow/

SŁODKI STÓŁ oferta Delowscy - od 600 zł (27 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

INFORMACJE DODATKOWE:

- własny tort – opłata serwisowa 5 zł/os. (nie gwarantujemy estetycznego porcjowania)
- 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 zaatek 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