

OBIAD OKOLICZNOŚCIOWY

OBIAD

Rosół z makaronem

Devolay	}	2por/os
Polędwiczki w sosie kurkowym		
Karkówka wyśmienita		
Filet z mozzarellą		

Surówki: Buraczki, biała z porem, warzywa gotowane
Ziemniaki/ kulki ziemniaczane

Kawa, herbata – szwedzki stół

Ciasto, napoje – zakres własny

Cena zestawu 165 zł/os

**Wynajem sali, pełna obsługa kelnerska (przygotowanie i serwowanie tortu, ciast, napoi), udostępnienie sprzętu grającego i dekoracje są wliczone w cenę.*

**Opakowanie jednorazowe po zakończeniu imprezy 4zł/szt.*

OBIAD OKOLICZNOŚCIOWY

OBIAD

Krem z borowików z płatkami migdałów

Devolay

Leśne runo

Zraz wp.

Słoneczna Toskania

} 2por/os

SURÓWKI

Buraczki, kapusta pekińska, marchewka tarta z jabłkiem

DODATKI

Ziemniaki/ frytki

Kawa, herbata – szwedzki stół

Ciasto 2 por/ osoba lub deser

Napoje (soki, woda z miętą i cytryną)

Cena zestawu 185 zł/os

**Wynajem sali, pełna obsługa kelnerska (przygotowanie i serwowanie tortu, ciast, napoi), udostępnienie sprzętu grającego i dekoracje są wliczone w cenę.*

**Opakowanie jednorazowe po zakończeniu imprezy 4zł/szt.*

OBIAD OKOLICZNOŚCIOWY

OBIAD

Krem z pomidorów z grzankami ziołowymi

Łosoś z pieca

Leśne runo

Kaczka w sosie śliwkowym

Filet mozzarella

} 2por/os

DODATKI

Surówki: Buraczki, biała z porem, warzywa gotowane.

Ziemniaki/ frytki

Kawa, herbata – szwedzki stół

Ciasto 2 por/ osoba lub deser

Napoje (soki, woda z miętą i cytryną)

Cena zestawu 210zł/os

**Wynajem sali, pełna obsługa kelnerska (przygotowanie i serwowanie tortu, ciast, napoi), udostępnienie sprzętu grającego i dekoracje są wliczone w cenę.*

**Opakowanie jednorazowe po zakończeniu imprezy 4zł/szt.*

IMREZA OKOLICZNOŚCIOWA

OBIAD

Krem serowo porowy z grzankami ziołowymi

Devolay	}	2por/os
Polędwiczki w sosie kurkowym		
Karkówka wyśmienita		
Filet z „mozzarellą” i suszonym pomidorem.		

Surówki: Buraczki, wiosenna z kapusty pekińskiej, biała z porem
Ziemniaki/ kulki ziemniaczane

Kawa, herbata – szwedzki stół

Ciasta	}	zakres własny
Napoje		
Alkohol		

ZAKĄSKI

Brzoskwinia faszerowana	}	5por/os
Schab z sosem chrzanowo- żurawinowym		
Babeczki z łososiem wędzonym na ciepło		
Szynka ze szparagami w sosie czosnkowym		
Tatar na grzankach ziołowych		
Sakiewki z ciasta półfrancuskiego		
Sałatka z kurczakiem musztardowo miodowym		
Pieczyno		
Barszcz z pasztecikiem		

Cena 240zł/os

**W tym zestawie można przynieść swój alkohol. Nie pobieramy opłaty korkowej.*

**Wynajem sali, pełna obsługa kelnerska (przygotowanie i serwowanie tortu, ciast, napoi), udostępnienie sprzętu grającego i dekoracje są wliczone w cenę.*

**Opakowanie jednorazowe po zakończeniu imprezy 4zł/szt.*

IMPREZA OKOLICZNOŚCIOWA

OBIAD

Krem z pomidorów z grzankami

Devolay	}	2por/os
Leśne runo		
Zraz wp.		
Słoneczna Toskania		

Surówki: Buraczki, kapusta biała, warzywa gotowane
Ziemniaki/ frytki

Kawa, herbata – szwedzki stół

Ciasta	}	zakres własny
Napoje		
Alkohol		

ZAKĄSKI

Burgery bankietowe	}	5por/os
Wykwintne babeczki		
Pstrąg w galarecie		
Krewetka na grzance ziołowej z Pesto z bazylii		
Szynka parmeńska z mango i rukolą		
Klopsiki na ciepło z pieczarką		
Salatka z serem pleśniowym i gruszką		
Salatka raviolli		
Pieczyno		
Żurek z jajkiem		

KOLACJA

Udziec faszerowany/ Karkówka wyśmienita

Cena 260zł/os

**W tym zestawie można przynieść swój alkohol. Nie pobieramy opłaty korkowej.*

**Wynajem sali, pełna obsługa kelnerska (przygotowanie i serwowanie tortu, ciast, napoi), udostępnienie sprzętu grającego i dekoracje są wliczone w cenę.*

**Opakowanie jednorazowe po zakończeniu imprezy 4zł/szt.*

CHRZEST

OBIAD

Rosół z makaronem

Devolay	}	2por/os
Polędwiczki w sosie kurkowym		
Karkówka wyśmienita		
Filet mozzarella		

Surówki: warzywa gotowane, wiosenna z kapusty pekińskiej, buraczki
Ziemniaki/ kulki ziemniaczane

Kawa, herbata – szwedzki stół

Ciasto, napoje – zakres własny

Cena zestawu 165 zł/os

**Kącik zabaw dla dzieci.*

**Wynajem sali, pełna obsługa kelnerska (przygotowanie i serwowanie tortu, ciast, napoi), udostępnienie sprzętu grającego i dekoracje są wliczone w cenę.*

**Opakowanie jednorazowe po zakończeniu imprezy 4zł/szt.*

CHRZEST

OBIAD

Krem serowo z pomidorów z grzankami ziołowymi

Devolay	}	2por/os
Polędwiczki w sosie kurkowym		
Zraz wp.		
Kotlet drobiowy		

SURÓWKI

Buraczki, warzywa gotowane, marchewka tarta z jabłkiem

DODATKI

Ziemniaki/ frytki

Kawa, herbata – szwedzki stół

Ciasto 2 por/ osoba lub deser

Napoje (soki, woda) – bez ograniczeń

Cena zestawu 185 zł/os

**Kącik zabaw dla dzieci.*

**Wynajem sali, pełna obsługa kelnerska (przygotowanie i serwowanie tortu, ciast, napoi), udostępnienie sprzętu grającego i dekoracje są wliczone w cenę.*

**Opakowanie jednorazowe po zakończeniu imprezy 4zł/szt.*

CHRZEST

OBIAD

Rosół z makaronem

Devolay	}	2por/os
Polędwiczki w sosie kurkowym		
Karkówka wyśmienita		
Filet mozzarella		

Surówki: wiosenna z kapusty pekińskiej, buraczki, warzywa gotowane
Ziemniaki/ kulki ziemniaczane

Kawa, herbata – szwedzki stół

Ciasta	}	zakres własny
Napoje		

ZAKĄSKI

Babeczki półwytrawne z łososiem	}	4por/os
Wrapy w różnych smakach		
Nugetsy w sosie cacyki		
Schab z pastą chrzanową w galarecie		
Szynka parmeńska z mango i rukolą		
Salatka gyrosowa		
Pieczyno		
Barszcz z pasztecikiem		

Cena 230 zł/os

**W tym zestawie można przynieść swój alkohol. Nie pobieramy opłaty korkowej.*

**Wynajem sali, pełna obsługa kelnerska (przygotowanie i serwowanie tortu, ciast, napoi), udostępnienie sprzętu grającego i dekoracje są wliczone w cenę.*

**Opakowanie jednorazowe po zakończeniu imprezy 4zł/szt.*

KOMUNIA

OBIAD

Rosół z makaronem

Devolay	}	3 por/os
Polędwiczki w sosie kurkowym		
Karkówka wyśmienita		
Filet mozzarella		

Surówki: Buraczki, biała z porem, marchewka z jabłkiem
Ziemniaki/ kulki ziemniaczane

*Kawa, herbata – szwedzki stół

*Ciasto 3 rodzaje (3 por/os)

*Napoje (soki, woda z miętą i cytryną)

*Tort – zakres własny

Cena 250 zł/os

**Wynajem sali, pełna obsługa kelnerska (przygotowanie i serwowanie tortu, ciast, napoi), udostępnienie sprzętu grającego i dekoracje są wliczone w cenę.*

**Opakowanie jednorazowe po zakończeniu imprezy 4zł/szt.*

KOMUNIA

OBIAD

Rosół z makaronem

Devolay	}	2,5por/os
Polędwiczki w sosie kurkowym		
Karkówka wyśmienita		
Schabowy z pieczarką		

Surówki: Buraczki, wiosenna z kapusty pekińskiej, marchewka tarta z jabłkiem
Ziemniaki/ kulki ziemniaczane

Kawa, herbata – szwedzki stół

Ciasta	}	zakres własny
Napoje		

ZAKĄSKI

Wykwintne babeczki	}	5por/os
Wrapy w różnych smakach		
Nugetsy w sosie cacyki		
Schab z pastą chrzanową w galarecie		
Burgery bankietowe		
Szynka parmeńska z mango i rukolą		
Salatka gyrosowa		
Pieczyno		
Barszcz z pasztecikiem		

Cena 290 zł/os

**Wynajem sali, pełna obsługa kelnerska (przygotowanie i serwowanie tortu, ciast, napoi), udostępnienie sprzętu grającego i dekoracje są wliczone w cenę.*

**Opakowanie jednorazowe po zakończeniu imprezy 4zł/szt.*

KOMUNIA

OBIAD

Rosół z makaronem

Devolay	}	2,5por/os
Polędwiczki w sosie kurkowym		
Zraz wp.		
Filet mozzarella		

Surówki: Warzywa gotowane, wiosenna z kapusty pekińskiej, marchewka tarta
Ziemniaki/ frytki

Kawa, herbata – szwedzki stół

Ciasta - 3por/os	}	wliczone w cenę
Napoje (soki, woda z miętą i cytryną)		

ZAKĄSKI

Tatar na grzankach ziołowych	}	5por/os
Wrapy w różnych smakach		
Nugetsy w sosie tzatziki		
Brzoskwinia faszerowana		
Pstrąg w galarecie		
Szynka ze szparagami w sosie czosnkowym		
Salatka raviolli		
Pieczyno		
Żurek z jajkiem		

Cena 320 zł/os

**Wynajem sali, pełna obsługa kelnerska (przygotowanie i serwowanie tortu, ciast, napoi), udostępnienie sprzętu grającego i dekoracje są wliczone w cenę.*

**Opakowanie jednorazowe po zakończeniu imprezy 4zł/szt.*

KOMUNIA

OBIAD

Rosół z makaronem

Devolay	}	2,5por/os
Polędwiczki w sosie kurkowym		
Karkówka wyśmienita		
Filet mozzarella		

Surówki: Buraczki, wiosenna z kapusty pekińskiej, biała z porem
Ziemniaki/ kulki ziemniaczane

Kawa, herbata – szwedzki stół

Ciasta	}	zakres własny
Napoje		

ZAKĄSKI

Wrapy w różnych smakach	}	5por/os
Nugetsy w sosie cacyki		
Brzoskwinia faszerowana		
Sakiewki z ciasta francuskiego		
Szynka ze szparagami w sosie czosnkowym		
Salatka z paluszkami krabowymi		
Salatka z serem pleśniowym i gruszką		
Pieczyno		

Barszcz z pasztecikiem

KOLACJA

Udka faszerowane// Bitki w sosie myśliwskim

Cena 310zł/os

**Wynajem sali, pełna obsługa kelnerska (przygotowanie i serwowanie tortu, ciast, napoi), udostępnienie sprzętu grającego i dekoracje są wliczone w cenę.*

**Opakowanie jednorazowe po zakończeniu imprezy 4zł/szt.*

OBIAD WESELNY

OBIAD

Rosół z makaronem

Devolay	}	3por/os
Polędwiczki w sosie kurkowym		
Karkówka wyśmienita		
Filet mozzarella		

Surówki: Buraczki, biała z porem, warzywa gotowane
Ziemniaki/ kulki ziemniaczane

Kawa, herbata – szwedzki stół

Ciasto, napoje – zakres własny

Cena zestawu 180 zł/os

**Wynajem sali, pełna obsługa kelnerska (przygotowanie i serwowanie tortu, ciast, napoi), udostępnienie sprzętu grającego i dekoracje są wliczone w cenę.*

**Opakowanie jednorazowe po zakończeniu imprezy 4zł/szt.*

OBIAD WESELNY

OBIAD

Krem z borowików z płatkami migdałów

Devolay	}	3por/os
Leśne runo		
Zraz wp.		
Słoneczna Toskania		

SURÓWKI

Buraczki, kapusta pekińska, marchewka tarta z jabłkiem

DODATKI

Ziemniaki/ frytki

Kawa, herbata – szwedzki stół

Ciasto 2 por/ osoba lub deser

Napoje (soki, woda z miętą i cytryną)

Cena zestawu 210 zł/os

**Wynajem sali, pełna obsługa kelnerska (przygotowanie i serwowanie tortu, ciast, napoi), udostępnienie sprzętu grającego i dekoracje są wliczone w cenę.*

**Opakowanie jednorazowe po zakończeniu imprezy 4zł/szt.*

WESELE do 24⁰

OBIAD

Rosół z makaronem

Devolay	}	3 por/os
Polędwiczki w sosie kurkowym		
Pieczeń z karkówki w sosie śliwowym		
Filet mozzarella		
Schabowy z pieczarką		

Surówki: warzywa gotowane, kapusta biała z porem, buraczki
Ziemniaki/ frytki

Kawa, herbata – szwedzki stół

Ciasta	}	zakres własny
Napoje		
Alkohol		

ZAKĄSKI

Tatar na grzankach ziołowych	}	5por/os
Wykwintne babeczki		
Burgery bankietowe		
Salatka z kurczakiem musztardowo miodowy		
Schab z pastą chrzanową w galarecie		
Brzoskwinia faszerowana		
Szynka ze szparagami w sosie czosnkowym		
Klopsiki słodko kwaśne		
Pieczywo		
Barszcz z pasztecikiem		

Cena 260zł/os

**W tym zestawie można przynieść swój alkohol. Nie pobieramy opłaty korkowej.*

**Wynajem sali, pełna obsługa kelnerska (przygotowanie i serwowanie tortu, ciast, napoi), udostępnienie sprzętu grającego i dekoracje są wliczone w cenę.*

**Opakowanie jednorazowe po zakończeniu imprezy 4zł/szt.*

WESELE do 2⁰⁰

OBIAD

Krem z pomidorów z grzankami ziołowymi

Leśne runo

Karkówka wyśmienita

Sakiewki wp. w sosie

Schabowy z pieczarką

Devolay

3 por/os

Surówki: buraczki , warzywa gotowane, kapusta biała z porem, buraczki

Ziemniaki/ frytki

Kawa, herbata – szwedzki stół

Ciasta

Napoje

Alkohol

zakres własny

ZAKĄSKI

Tatar

Krewetka na grzance ziołowej z bazyliom pesto

Babeczki półwytrawne z łososiem wędzonym na ciepło

Burgery bankietowe

Rolada z łososiem i szpinakiem

Szynka parmeńska z mango i rukolą

Ryba po japońsku

Salatka z serem pleśniowym i gruszką

Pieczyno

5por/os

Żurek z jajkiem

KOLACJA

Udło faszerowane/ Żeberka w miodzie

Cena 290zł/os

**W tym zestawie można przynieść swój alkohol. Nie pobieramy opłaty korkowej.*

**Wynajem sali, pełna obsługa kelnerska (przygotowanie i serwowanie tortu, ciast, napoi), udostępnienie sprzętu grającego i dekoracje są wliczone w cenę.*

**Opakowanie jednorazowe po zakończeniu imprezy 4zł/szt.*

WESELE do 4⁰⁰

OBIAD

Rosół z makaronem

Leśne runo	}	3por/os
Karkówka wyśmienita		
Zraz wp.		
Filet mozzarella		
Devolay		

Surówki: buraczki, biała z porem, warzywa gotowane
Ziemniaki/ placki

Kawa, herbata – szwedzki stół	}	zakres własny
Ciasta		
Napoje		
Alkohol		

ZAKĄSKI

Tatar na grzankach ziołowych	}	5por/os
Babeczki wykwintne		
Pstrąg w galarecie		
Szynka ze szparagami w sosie czosnkowym		
Sakiewki z ciasta francuskiego		
Klopsik słodko kwaśny		
Carpaccio z buraka		
Sałatka raviolli		
Pieczyno		
Barszcz z pasztecikiem		

KOLACJA:

Udko faszerowane / Bitki w sosie myśliwskim

Żurek z jajkiem

Cena 320zł/os

**W tym zestawie można przynieść swój alkohol. Nie pobieramy opłaty korkowej.*

**Wynajem sali, pełna obsługa kelnerska (przygotowanie i serwowanie tortu, ciast, napoi), udostępnienie sprzętu grającego i dekoracje są wliczone w cenę.*

**Opakowanie jednorazowe po zakończeniu imprezy 4zł/szt.*

WESELE do 4⁰⁰

OBIAD

Rosół z makaronem

Leśne runo

Kaczka w sosie śliwkowym

Zraz wp.

Łosoś grillowany

Devolay

3por/os

Surówki: buraczki, biała z porem, , warzywa gotowane

Puree ziemniaczane ze szczypiorkiem/ kluski śląskie/frytki z batata

Kawa, herbata – szwedzki stół

Ciasta

Napoje

Alkohol

zakres własny

ZAKĄSKI

Krewetki w panko w sosie słodkim chili

Tatar na grzankach ziołowych

Sakiewki z ciasta półfrancuskiego

Wrapy w różnych smakach

Schab w sosie chrzanowo- żurawinowym

Szynka ze szparagami w sosie czosnkowym

Salatka gyrosowa

Salatka s serem pleśniowym i gruszką

Pieczyno

5por/os

Żurek z jajkiem

KOLACJA:

Golonka w kapusie / żeberka w miodzie

Strogonoff

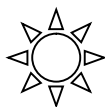
Cena 340zł/os

**W tym zestawie można przynieść swój alkohol. Nie pobieramy opłaty korkowej.*

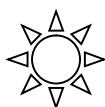
**Wynajem sali, pełna obsługa kelnerska (przygotowanie i serwowanie tortu, ciast, napoi), udostępnienie sprzętu grającego i dekoracje są wliczone w cenę.*

**Opakowanie jednorazowe po zakończeniu imprezy 4zł/szt.*

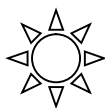
Istnieje możliwość doboru dań indywidualnie



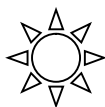
W Naszej ofercie znajduje się menu dietetyczne



**Istnieje możliwość wystawienia piwnego rolbaru
i grillowania na tarasie.**



**W cenę imprezy wliczona jest dekoracja sali,
wynajem i obsługa**



**Jest to przykładowe menu.
Chętnie spełnimy każde kulinarne życzenia.**

KLIENT MA PRAWO WYBORU

ZUPY

Rosół

Rosół z gęsi po królewsku (powyżej 50 osób)

Barszcz z pasztecikiem

Zupa gulaszowa

Strogonoff

Flaki

Żurek z jajkiem

Krem serowo porowy

Krem z borowików

Krem z pomidorów

Krem z dyni (sezonowo)

Chłodnik Litewski (sezonowo)

OBIAD (MIEŚA)

Leśne runo

Kaczka w sosie śliwkowym

Polędwiczki w sosie kurkowym

Słoneczna Toskania

Karkówka wyśmienita

Udło faszerowane

Pieczeń z karkówki

Pieczeń z karkówki w sosie borowikowym

Karkówka zapiekana z serem i pieczarką

Zraz wołowy

Zraz wieprzowy

Kotlet schabowy

Kotlet słoneczny

Kotlet devolay

Kotlet szwajcarski

Kotlet migdałowy

Zawijas z pieczarką

Udło pieczone

Szaszłyk

Stek z cebulką

Golonka

Sandacz w sosie kurkowym
Filet z miruny
Dorsz z patelni
Ryba z brokułami w sosie beszamelowym
Ryba w porach z serem zapiekana
Łosoś z masłem czosnkowym
Golonka w kapuście lub z warzywami
Żeberko „TEXAS”
Kotlet mielony z pieczarką
Burgery

OBIAD (DODATKI)

Surówka biała z porem
Surówka z białej kapusty
Surówka z kap. pekińskiej
Buraczki
Surówka marchew z jabłkiem
Surówka z selera z brzoskwinia
Sałatka z ogórkiem kiszonym
Marchewka z groszkiem
Marchewka karotka gotowana
Warzywa gotowane (brokuł + kalafior)
Fasolka szparagowa
Ziemniaki
Frytki
Frytki z batata
Ziemniaki pieczone
Placki

ZAKĄSKI

Burgery bankietowe
Gruszka karmelizowana z serem pleśniowym, orzechami,
rozmarynem
Szynka parmeńska z mango
Szynka ze szparagi w sosie czosnkowym
Krewetki w tempurze w sosie słodkim chili
Krewetka na grzance z pesto bazyliowym
Tatar na grzankach ziołowych
Tatar tradycyjny
Babeczki półwytrawne z pastą z łososia wędzonego

Wykwintne babeczki po francusku
Wrapy w różnych smakach
Brzoskwinia faszerowana
Rolada łosoś szpinak
Sakiewki z ciasta półfrancuskiego
Schab w sosie chrzanowo-żurawinowym
Paszтет w sosie chrzanowo-żurawinowym
Szynka faszerowana sałatką jarzynową
Klopsiki w zalewie słodko kwaśnej
Polędwiczki w sosie tzatziki
Patera mięs (pieczeń rzymska, karkówka)
Patera wędlin i serów
Nugetsy w sosie tzatziki

SALATKI

Sałatka z serem pleśniowym i gruszką
Carpaccio z buraka
Sałatka z krewetkami
Sałatka z paluszkami krabowymi
Sałatka z kurczakiem i ananasem
Sałatka z kurczakiem musztardowo miodowym
Sałata gyrosowa
Sałatka jarzynowa
Sałatka z ravioli
Sałatka grecka
Sałatka z tuńczykiem
Sałatka z łososiem
Sałatka warstwowa śledź pod pierzynką
Sałatka grecka

RYBY

Roladki z łososiem i szpinakiem
Ryba po japońsku
Rybka po żydowsku
Rybka po grecku
Pstrąg w galarecie
Koreczki śledziowe

Śledź pod pierzynką
Śledź w śmietanie
Roladki łososiowe z nadzieniem

W GALARECIE

Schab z pastą chrzanową w galarecie
Schab ze śliwką/morelą w galarecie
Galantyna w galarecie
Pstrąg w galarecie
Karp w galarecie
Szynka z jajkiem w galarecie
Szynka ze szparagami w galarecie
Galaretki drobiowe

***Kompozycję własnego menu wyceniamy
indywidualnie**

***Menu dietetyczne ustalamy indywidualnie**

Menu dietetyczne

ZUPY

Krem jarzynowy
Krem pomidorowy
Krem z brokułów
Rosół z makaronem durum

DANIA OBIADOWE

Łosoś grillowany
Grillowany fileć z kurczaka
Grillowany fileć z kurczaka (z serem mozzarella i suszonym pomidorem)
Kurczak gotowany z warzywami
Pstrąg z pieca

ZAKĄSKI

Tatar wołowy
Tatar z łososia
Krewetki
Łosoś na świeżym szpinaku
Pstrąg w galarecie
Galantyna drobiowa
Szynka ze szparagami w sosie tzatziki (na bazie jogurty naturalnego)
Polędwiczki gotowane w sosie tzatziki

DODATKI DO DAŃ

Ryż „ basmati”
Makaron „ durum”
Ciemne pieczywo
Ciemna grzanka ziołowa
Warzywa gotowane
Warzywa grillowane
Surówka

**Istnieje możliwość ustalenia menu dietetycznego w formie
abonamentu (na cały miesiąc) z pomocą dietetyka lub
indywidualnie.**