

Szanowni Państwo,

Mamy przyjemność zaprezentować ofertę przygotowaną specjalnie z myślą o przyjęciach zorganizowanych. W proponowanej cenie do wyboru mają Państwo typowy zestaw serwowany, w którym można łączyć dania z zaproponowanej poniżej listy. Wszystkie dania przygotowywane są na Państwa indywidualne zamówienie. Prosimy o podanie wybranego menu oraz planowanej liczby Gości na przyjęciu na tydzień przed planowanym przyjęciem.

MENU W CENIE 110 PLN/OS

ZUPA
DANIE GŁÓWNE
CIASTA NA PATERACH
NAPOJE ZIMNE: 0,5L
NAPOJE CIEPŁE: KAWA, HERBATA

MENU W CENIE 170 PLN/OS

ZUPA
DANIE GŁÓWNE
3 RODZAJE PRZEKĄSEK ZIMNYCH
2 RODZAJE SAŁATEK
CIASTA NA PATERACH
NAPOJE ZIMNE: 1L
NAPOJE CIEPŁE: KAWA, HERBATA

MENU W CENIE 200 PLN/OS

ZUPA
DANIE GŁÓWNE
3 RODZAJE PRZEKĄSEK ZIMNYCH
3 RODZAJE SAŁATEK
PRZEKĄSKA GORĄCA
CIASTA NA PATERACH
NAPOJE ZIMNE: 1L
NAPOJE CIEPŁE: KAWA, HERBATA

MENU W CENIE 230 PLN/OS

ZUPA
DANIE GŁÓWNE
4 RODZAJE PRZEKĄSEK ZIMNYCH
3 RODZAJE SAŁATEK
II DANIE GORĄCE
CIASTA NA PATERACH
NAPOJE ZIMNE: 1L
NAPOJE CIEPŁE: KAWA, HERBATA

Oferta obowiązuje przy minimalnej ilości Gości: 10 osób.

Uprzejmie informujemy, iż podajemy jeden rodzaj zupy i dania głównego dla całej grupy – menu dla osób z restrykcjami żywieniowymi na podstawie dań z karty głównej.

Istnieje możliwość zamówienia tortu w naszej restauracji- smak i dekoracja do uzgodnienia. Cena tortu od 80 zł/ kg.

Dokonując rezerwacji prosimy o wpłatę zadatku w wysokości minimum 100 zł, jako potwierdzenia rezerwacji terminu. Zadatek pomniejsza wartość Państwa zamówienia.

Ostateczny termin ustalenia menu oraz szczegółów przyjęcia- tydzień przed planowanym przyjęciem. Przed przyjęciem obowiązuje przedpłata w wysokości min. 70% wartości zamówienia.

Cena zawiera wybrane menu, rezerwację lokalu, nakrycie i dekorację stołów.

Dla dzieci do lat 10, możliwość wyboru menu indywidualnego, oraz -50% ceny.

WYBÓR DAŃ:

ZUPY:

- Rosół domowy z makaronem i świeżą natką pietruszki,
- Flaki wołowe,
- Francuska zupa cebulowa z grzankami,
- Krem z pomidorów pelatti z makaronem ryżowym,
- Krem z czerwonych warzyw,
- Zupa krem z brokuł z prażonymi migdałami,
- Krem z pieczonej papryki,
- Kremowa zupa z zielonego groszku z chrustem z bekonu lub z groszkiem ptysiowym.

DANIA GŁÓWNE:

- Filet z kurczaka zapiekany z mozzarellą w sosie pomidorowym z czosnkiem i bazylią z ziemniakami opiekаныmi i warzywami parowanymi,
- Grillowana pierś z kurczaka na sosie kurkowym, podana na warzywnym risotto,
- Pierś kurczaka podana na sosie śmietanowo- bazyliowym, z mieszanką salat oblaną dressingiem vinegret, z opiekаныmi ziemniaczkami lub puree ziemniaczanym,
- Pierś z kaczki na sosie z czarnej porzeczki z surówką z czerwonej kapusty lub glazurowanymi buraczkami i puree ziemniaczanym (+10 zł/ osoba),
- Stek wieprzowy z sosem z palonego masła, puree ziemniaczane, kolorowa fasolka,
- Grillowane polędwiczki wieprzowe na sosie z zielonego pieprzu z warzywami na parze i pieczonymi ziemniakami,
- Grillowana polędwiczka wieprzowa w otulinie z boczku na sosie pieczeniowym z pieczonymi ziemniakami i zestawem surówek,
- Kotlet devolay (z masłem/ masłem ziołowym/ serem), opiekane ziemniaczki, lekka surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą,
- Duszona wołowina w sosie winnym, puree pietruszkowe, parowane warzywa (+ 10 zł/osoba),
- Karkówka pieczona w sosie pieczeniowym z opiekаныmi ziemniaczkami i surówką z czerwonej kapusty,
- Sandacz na sosie z trawy cytrynowej z puree ziemniaczanym i warzywami parowanymi (+10 zł/osoba).

PRZEKĄSKI ZIMNE:

- Wybór mięs pieczonych z chrzanem i żurawiną (minimum 25 Gości),
- Pasztet z sosem tatarskim,
- Deska wędlin i serów,
- Roladki z cukinii z boczkiem i mozzarellą,

- Śledź w trzech smakach,
- Mozzarella z szynką długo dojrzewającą i pesto pietruszkowym,
- Naleśnikowe roladki z paluszkami krabowymi,
- Grillowana cukinia z serem feta, oliwką i suszonym pomidorem,
- Tatar wołowy z piklami i cebulą,
- Naleśnikowe roladki z lososia wędzonego,
- Roladki schabowe z musem chrzanem,
- Tortilla z warzywami i salatami i serem,
- Tortilla z kurczakiem, warzywami i salata,
- Tortilla z zielonym twarogiem, szynką i świeżymi warzywami,
- Tymbaliki wieprzowe lub drobiowe,
- Jaja faszerowane pastami,
- Pieczarki faszerowane,
- Francuskie bułeczki z boczkiem, żółtym serem i sosem chili,
- Francuskie bułeczki ze szpinakiem, serem typu feta i suszonymi pomidorami.

SALATKI:

- Salatka brokułowa z jajkiem i czerwona fasolą,
- Salatka grecka ze świeżymi salatami i z serem feta,
- Caprese - pomidory z mozzarellą i dressingiem pesto,
- Salata gyros,
- Salatka śledziowa z pieczonym burakiem i jabłkiem,
- Salatka w azjatyckim stylu z makaronem ryżowym, kurczakiem, warzywami i sezamem,
- Tajska салатка z wieprzowiny i warzyw z makaronem sojowym,
- Salaty z kurczakiem, fetą, makaronem i pomidorkami, w sosie ogrodowym na bazie oliwy,
- Salatka ziemniaczana z chrupiącym bekonem,
- Mix салат z camembertem, gruszką, granatem i orzechem z dressingiem żurawinowym,
- Mix салат z avocado, kurczakiem i dresingiem jogurtowo-czosnkowym.

PRZEKĄSKI GORĄCE:

- Strogonow,
- Barszcz czerwony z pasztecikiem francuskim/uszkami/krokiem,
- Żurek z białą kielbasą i jajkiem,
- Grillowane warzywa z serem feta i aromatycznym sosem zielonym,

- Wytrawne placuszki ziemniaczane po węgiersku,

CIASTA W STOLE (3 do wyboru):

- Tradycyjna szarlotka,
- Babeczki z owocowym sosem, kremem śmietanowym i owocami,
- Babeczki z karmelem, kremem śmietankowym i migdałami,
- Czekoladowe ciasto marchewkowe,
- Sernik pieczony,
- Lekkie ciasto jogurtowe z owocami sezonowymi.

DLA DZIECI POLECAMY:

- Rosół dziecięcy z makaronem,
- Delikatna zupa pomidorowa,
- Nuggetsy z kurczaka z frytkami i surówką z marchewki,
- Makaron w sosie pomidorowym z klopsikami,
- Pizza dziecięca capricciosa.

TORTY (od 80 zł/kilogram):

Nasze torty przygotowujemy sami, z naturalnych składników. Proponujemy Państwu:

- lekki tort na bazie biszkoptu (klasyczny, kakaowy, kawowy, karmelowy) nasączonego ponczem, przekładanego trójwarstwowo konfiturą owocową (malina, truskawka, wiśnia) oraz masą śmietankową na bazie serka mascarpone.
- wykwintny tort bezowy przelozony masą śmietankową i musem owocowym, udekorowany owocami

Proponowane dekoracje:

- złota raca- w cenie
- świeczka cyferka- 5 zł/sztuka
- świeże kwiaty- od 20 zł/tort
- topper okolicznościowy- od 20 zł/tort
- topper personalizowany- od 40 zł/tort

NAPOJE ZIMNE:

- woda w dzbankach
- soki owocowe z grupy Cappy (pomarańczowy, jabłkowy, grapefruitowy, czarna porzeczka)
- napoje gazowane (Coca-Cola, Sprite, Fanta)
- dodatkowe napoje ponad limit z oferty: woda- 15zł/ dzbanek, soki i napoje gazowane- 20 zł/butelka

Oferta obowiązuje od 21. 03. 2022 r.