

## 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 150 PLN/OS

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

### MENU W CENIE 220 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 250 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 290 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 100 zł/ kg.

Dokonując rezerwacji prosimy o wpłatę zadatku w wysokości minimum 200 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 groszkiem ptysiovym,
- Krem z czerwonych warzyw,
- Zupa krem z brokuł z prażonymi migdałami,
- Krem z pieczonej papryki,
- Kremowa zupa z zielonego groszku z chrustem z bekonu.

### DANIA GŁÓWNE:

- Filet z kurczaka zapiekany z mozzarellą w sosie pomidorowym z czosnkiem i bazylią z ziemniakami opiekany i warzywami parowanymi,
- Pierś kurczaka podana na sosie śmietanowo- bazyliowym, z mieszanką salat oblaną dressingiem vinegret, z opiekany ziemniaczkami lub puree ziemniaczanym,
- Noga z kaczki na sosie wiśniowym 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 faszerowana mięsem 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 opiekany ziemniaczkami i surówką z czerwonej kapusty,
- Okoń 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,
- 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 chrzanowym,
- Tortilla z warzywami, salatami i serem,
- Tortilla z kurczakiem, warzywami i sałatą,
- Tortilla z ziołowym twarożkiem, 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,
- Salatka jarzynowa
- 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 dressingiem jogurtowo-czosnkowym.

#### **PRZEKĄSKI GORĄCE:**

- Gulaszowa,
- Barszcz czerwony z pasztecikiem francuskim/uszkami/krokietem,
- Żurek z białą kielbasą i jajkiem,
- Grillowane warzywa z serem feta i aromatycznym sosem ziołowym,
- Wytrawne placuszki ziemniaczane po zbójnicku,

### **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,

### **TORTY (od 100 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
- napisy na tortach od 2 kg

### **NAPOJE ZIMNE:**

- woda w dzbankach
- soki owocowe z grupy Cappy (pomarańczowy, jabłkowy, multiwitamina)
- napoje gazowane (Coca-Cola, Sprite, Fanta)
- dodatkowe napoje ponad limit z oferty: woda- 16zł/ dzbanek, soki i napoje gazowane- 25 zł/butelka

Oferta obowiązuje od 01. 01. 2024 r.

Oferta może ulec zmianie.