

# PROPOZYCJE MENU OKOLICZNOŚCIOWEGO

## Opcja 1 - Dębowy Talerz

65,-

### Zupa

Tradycyjny rosół domowy z makaronem

### Danie główne serwowane półmiskowo

(1,5 porcji mięsa na osobę)

Roladka drobiowa z farszem do wyboru

(papryka, ser, szynka lub brokuły z serem feta)

Rolada wieprzowa

Pieczeń ze schabu

Sos pieczeniowy

Sos rockpolowy

Kluski śląskie

Ziemniaki pieczone z ziołami

Salatka grecka

Marchew z chrzanem

Surówka z białej kapusty

### Napoje

(serwowane w cenie zestawu 0,4 l na osobę)

Woda z cytryna i miętą

Kompot domowy

## Opcja 2 - Śląski Talerz

80,-

### **Zupa**

(jedna do wyboru)

Tradycyjny rosół domowy makaronem

Krem z grzybów leśnych z grzankami ziołowymi

### **Danie główne serwowane półmiskowo**

(1,5 porcji mięsa na osobę)

Tradycyjny kotlet schabowy

Pieczeń z karczku

Śląska rolada wołowa

Sos pieczeniowy

Sos pieczarkowy

Surówka z czerwonej kapusty

Surówka z białej kapusty

Surówka z buraczków

### **Napoje**

(serwowane w cenie zestawu 0,4 l na osobę)

Woda z cytryną i miętą

Kompot domowy

## Opcja 3 - Wyborny Talerz

95,-

### **Zupa lub przystawka do wyboru**

(jedna do wyboru)

Tradycyjny rosół domowy makaronem

Krem z grzybów leśnych z grzankami ziołowymi

Seler w złocistej panierce podany na sałacie z pomidorkami koktajlowymi, muśnięte sosem czosnkowym

Moskole z musem z wędzonego pstrąga

### **Danie główne serwowane półmiskowo**

(2 porcje mięsa na osobę)

Śląska rolada wołowa

Kacze udko konfitowane

Łosoś grillowany

Sos pieczeniowy

Sos imbirowo- cytrynowy z nuta miodu

Kluski śląskie

Placuszki Rostii

Gniocchi dyniowe z masłem szalwiowym

Brokuły z prażonymi płatkami migdałów i masłem

Cząstki buraków na ciepło

Surówka z czerwonej kapusty

### **Napoje**

(serwowane w cenie zestawu 0,4 l na osobę)

Woda z cytryna i miętą

Kompot domowy

# Menu Wegetariańskie

---

Cena zależna od wyboru menu

## Zupa lub przystawka

(jedna do wyboru)

Rosół wegetariański z makaronem

Krem z grzybów leśnych z grzankami ziołowymi

Carpaccio z buraka z sosem balsamicznym , serem feta i orzechami włoskimi

Moskole z moskole twarożkiem czosnkowo ziołowym

## Dania główne

(jedna opcja do wyboru )

Pulpeciki z tofu z nutą ziołową serwowane z ziemniakami puree i surówką

na ostro z marchewką,

Pieczony kalafior w marynacie BBQ podawany z ziemniakami pieczonymi

z ziołami i świeżą sałatą z winegretem,

Kotlety z selera podane na puree ziemniaczano pietruszkowym, serwowane z surówką z białej kapusty z ogórkiem ,

Smażone boczniki w złocistej panierce serwowane z ziemniakami hasselback i surówką coleslaw,

Faszerowana warzywami cukinia podawana z ryżem jaśminowym i sałatą z sosem miodowo-imbrowym

## Deser

---

**Deser** 12,-

(jedna opcja do wyboru)

Lody waniliowe z musem truskawkowym

Panna cotta waniliowa z musem truskawkowym i listkiem mięty

Panna cotta o smaku mango z sosem truskawkowym

Półmisek z ciastami (2 porcje na osobę, minimum 20 osób)

Mini bezy pavlova z śmietaną i owocami

**Bufet słodkości** – 3 deserki na osobę 20,- /os

**Owoce filetowane** 15,- /os

(winogrona, pomarańcze, ananas, melon, grejpfrut)

Istnieje możliwość zamówienia tortu – płatne zgodnie z zamówieniem

### Napoje gorące

płatne dodatkowo

Kawa w termosie 1,5l - 15zł

Herbata w termosie 1,5l - 10zł

Ciepłe mleko do kawy

Cytryny do herbaty

**Bufet kawowy z możliwością użycia ekspresu kawowego** 5,- /szt

W przypadku dostarczenia wyrobów cukierniczych w własnym zakresie zostanie naliczona opłata serwisowa 5,- /os

## Zimna Płyta

---

45,-

(do wyboru 6 opcji)

Zestaw mięs pieczonych

(schab w ziołach, karczek pieczony, boczek rolowany, śliwki w boczku)

Wędliny tradycyjne (kabanosy, szynka drobiowa, salami)

Zestaw serów francuskich z krakersami, grissini i winogronami

Tatar z łososia serwowany na grzankach z pieczywa razowego

Tatar z suszonych pomidorów

Zestaw past hummus z świeżymi warzywami i paluchami serowymi

Pieczony domowy pasztet z żurawiną

Kurczak grillowany z dipami

Babeczki z wytrawnym musem

Galaretki drobiowe

Tortille nadziewane szpinakiem i serem feta, oraz suszonymi pomidorami i rukolą

Pulpecik z dorsza z koperkiem i cytryną

Pieczarki faszerowane mięsem lub szpinakiem

Warzywa marynowane

Kuleczki warzywne w sezamie i czarnuszce

Bagietki z pieca z masłem ziołowo-czosnkowym

Masełka smakowe i pieczywo – Opcja stała

## Sałatki do zimnej płyty

---

(do wyboru 2 opcje)

### Tradycyjna jarzynowa

Z szynką i selerem

Z kurczakiem, ananasem i ryżem

Makaronowa z papryką, kukurydzą, szynką i zieloną pietruszką

### Caprese (mozzarella i pomidory)

Sałatka z kaszą jaglaną, kurczakiem, czosnkiem i pietruszką

Sałatka ravioli

### Sałatka Grecka

Sałatka z grillowanych warzyw, oliwek z natką i oliwą czosnkową

Sałatka z rukolą, gruszką i serem lazur

Sałatka Cezar

Sałatka Cezar wegetariańska

Sałatka brokułowa

## Kolacja

---

Barszcz z krokietem (1,5 porcji na osobę)	20,- /os
Zupa gulaszowa	15,- /os
Flaczki z boczniaków	15,- /os
Krem z buraka z pasztecikami z kapusta i grzybami	20,- /os
Chrupiące tofu z nuta imbiru i czosnku, podane z ziemniakami pieczonymi oraz sałatka z szpinaku sosem miodowo- musztardowym	25,- /os
Udziec wieprzowy z kapustą zasmażaną i pieczywem (minimum 20 osób)	28,- /os



Propozycje dotyczą minimalnej ilości **12 osób**

Czas trwania przyjęcia:

**Obiad** do 4 godzin

**Obiad + zimna płyta** do 5 godzin

**Obiad+ zimna płyta+ kolacja** do 7 godzin

Przedstawione propozycje cenowe określają czas biesiadowania w trakcie otwarcia restauracji t.j do godz. 22.00.

Jeżeli przyjęcie wychodzi poza ramy powyższych ustaleń dotyczących ilości Gości jak również godziny biesiadowania - cena określana jest indywidualnie

Potwierdzeniem rezerwacji przyjęcia jest podpisanie umowy oraz wpłata zadatku w wysokości 30 % wartości przyjęcia.