

PROPOZYCJE MENU OKOLICZNOŚCIOWEGO

Opcja 1 - Dębowy Talerz

85,-

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

99,-

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

130,-

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 14,-

(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 22,- /os

Owoce filetowane (w zależności od sezonu) 17,- /os

(winogrona, pomarańcze, ananas, melon, grejpfrut, arbuz)

Istnieje możliwość zamówienia tortu – płatne zgodnie z zamówieniem

Napoje gorące

płatne dodatkowo

Kawa w termosie

1,5l - 20zł

Herbata w termosie

1,5l - 15zł

Ciepłe mleko do kawy

Cytryny do herbaty

Bufet kawowy z możliwością użycia ekspresu kawowego 6,- /szt

W przypadku dostarczenia wyrobów cukierniczych w własnym zakresie zostanie naliczona opłata serwisowa 10,- /os

Zimna Płyta

55,-

(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 z mięsem wieprzowym (1,5 porcji na osobę) | 25,- /os |
| Barszcz z krokietem z indykiem i warzywami | 25,- /os |
| Zupa gulaszowa | 20,- /os |
| Udziec wieprzowy z kapustą zasmażaną i pieczywem (minimum 20 osób) | 35,- /os |
| Flaczki z boczniaków | 20,- /os |
| Zupa krem z buraka z pasztecikami z kapusta i grzybami | 20,- /os |
| Kotlety jajeczne z nutą imbiru i czosnku, podane z ziemniakami pieczonymi oraz sałatka z szpinaku sosem miodowo- musztardowym | 25,- /os |
| Barszcz z krokietem z grzybami i kapustą (1,5 porcji na osobę) | 25,- /os |
| Barszcz z krokietem ze szpinakiem i serem żółtym (1,5 porcji na osobę) | 25,- /os |
| Barszcz z krokietem z pieczarkami i serem (1,5 porcji na osobę) | 25,- /os |

Napoje

| | |
|---|-----------|
| Sok 1l | 15,- |
| Woda z cytryna i miętą 1l | 10,- |
| Lemoniada 1l | 12,- |
| Napoje gazowane (Pepsi, Mirinda, 7 Up) 0,2l | 5,- / szt |
| Serwis w zakresie dostarczonych własnych napojów alkoholowych | 10,- / 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.