



PROPOZYCJA 1

cena za osobę 149,00

DANIA GŁÓWNE

SZNYCEL DROBIOWY

KOTLET SCHABOWY

POŁĘDWICZKI DROBIOWE
W SOSIE ŚMIETANOWYM

PIECZEŃ Z KARKÓWKI W SOSIE
WŁASNYM

FILET Z KURCZAKA ZAPIEKANY
Z POMIDOREM I MOZZARELLĄ

PIECZONY SCHAB W SOSIE
Z SUSZONYCH PODGRZYBKÓW

ZRAZ WIEPRZOWY W SOSIE
MYŚLIWSKIM

KOTLET SCHABOWY
Z ZASMAŻANĄ KAPUSTĄ

MAKARON PENNE ZE
SZPINAKIEM I PARMEZANEM

PIEROGI RUSKIE Z RUMIANĄ
CEBULĄ

PIEROGI ZE SZPINAKIEM
I SUSZONYMI POMIDORAMI

DORSZ SAUTE W SOSIE
CYTRYNOWYM LUB MAŚLANYM

ROSÓŁ DROBIOWY

ŻUREK

BARSZCZ CZERWONY
Z KROKIETEM

ZUPA CEBULOWA Z GRZANKĄ

KREM POMIDOROWY
Z BAZYLIOWYM PESTO

BARSZCZ WARMIŃSKI
Z PULPECIKAMI

GRZYBOWA

MINISTRONE

ZUPY

DESERY - 2 DO WYBORU

SERNIK

JABŁECZNIK

ROLADA BISZKOPTOWA

MIX CIASTEK

NAPOJE W CENIE: WODA, KAWA Z EKSPRESU CIŚNIENIOWEGO, HERBATA
POWYŻEJ 20 OSÓB MOŻNA WYBRAĆ 2 ZUPY PÓŁ NA PÓŁ
DRUGIE DANIA MOŻNA WYBRAĆ RÓŻNE, PRZY CZYM MINIMALNA LICZBA JEDNEGO
RODZAJU TO 7 PORCJI
DODATKI SKROBIOWE I WARZYWNE DO WYBORU ZNAJDUJĄ SIĘ NA 3 STRONIE OFERTY



PROPOZYCJA 2

cena za osobę 176,00

DANIA GŁÓWNE

POLĘDWICZKA WIEPRZOWA
W SOSIE LAZUROWYM LUB
Z ZIELONYM PIEPRZEM

KOTLET DE VOLAILLE

SANDACZ W SOSIE
KREWETKOWYM NA WARZYWACH
DUSZONYCH W BIAŁYM WINIE

POLICZKI WIEPRZOWE
W SOSIE KORZENNYM

KACZKA PIECZONA
Z KARMELIZOWANYM JABŁKIEM
I ŻURAWINĄ

ŁOSOŚ PIECZONY Z IMBIREM
I KIEŁKAMI FASOLI MUNG

ŻEBERKA W MIODZIE DUSZONE
NA KISZONEJ KAPUŚCIE

GOLONKA DUSZONA W PIWIE
Z SOSEM MUSZTARDOWYM

ZRAZ WOŁOWY W SOSIE
MYŚLIWSKIM

BULION WOŁOWO-DROBIOWY
Z LANYMI KLUSKAMI

KREM Z BIAŁYCH WARZYW
Z GRZANKĄ Z PARMEZANEM

FLAKI WOŁOWE

KREM Z PORA Z GRZYBAMI
LEŚNYMI

ZUPA GULASZOWA

ZUPA SEROWA Z MIĘSEM
MIELONYM I PIECZARKAMI

CHŁODNIK (DOSTĘPNY
SEZONOWO)

ZUPY

DESERY - 2 DO WYBORU

TIRAMISU

BROWNIE

KREM BRULEE

MUS CZEKOLADOWY Z WIŚNIAMI

LODY Z OWOCAMI I BITĄ
ŚMIETANĄ

BEZA Z KREMEM MASCARPONE
I OWOCAMI

MINI EKLERKI

NAPOJE W CENIE: WODA, KAWA Z EKSPRESU CIŚNIENIOWEGO, HERBATA
POWYŻEJ 20 OSÓB MOŻNA WYBRAĆ 2 ZUPY PÓŁ NA PÓŁ
DRUGIE DANIA MOŻNA WYBRAĆ RÓŻNE, PRZY CZYM MINIMALNA LICZBA JEDNEGO
RODZAJU TO 7 PORCJI
DODATKI SKROBIOWE I WARZYWNE DO WYBORU ZNAJDUJĄ SIĘ NA 3 STRONIE OFERTY



DODATKI DO DAŃ

dotyczy propozycji 1 i 2

DODATKI WARZYWNE

SURÓWKA Z BIAŁEJ KAPUSTY

SURÓWKA Z CZERWONEJ KAPUSTY

SURÓWKA
Z KISZONEJ KAPUSTY

SURÓWKA Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ

SURÓWKA Z SELERA
Z RODZYNKAMI

SURÓWKA Z MARCHEWKI

SURÓWKA Z PORA

SURÓWKA COLESLAW, BURACZKI

MIZERIA (SEZONOWO)

SAŁATKA SZWEDZKA

MIX SAŁAT Z SOSEM WINEGRET

WARZYWA GOTOWANE NA PARZE

BURACZKI ZASMAŻANE

PRZY PROPOZYCJI 2 RÓWNIEŻ:

MODRA KAPUSTA

ZIELONA SOCZEWICA
Z MAŚLANĄ EMULSJĄ

FASOLKA SZPARAGOWA

DODATKI SKROBIOWE

ZIEMNIAKI Z WODY

FRYTKI

ZIEMNIAKI OPIEKANE

TALARKI ZIEMNIACZANE

KLUSKI ŚLĄSKIE

KOPYTKA

RYŻ Z WARZYWAMI

RYŻ JAŚMINOWY

KASZA JĘCZMIENNA Z NATKĄ
PIETRUSZKI

KASZA GRYCZANA Z CEBULKĄ

PRZY PROPOZYCJI 2 RÓWNIEŻ:

GRATIN ZIEMNIACZANY

DODATKI WARZYWNE - 3 RODZAJE DO WYBORU
DODATKI SKROBIOWE - 2 RODZAJE DO WYBORU



PRZEKAŚKI

6,00 ZŁ/SZT. (MIN 10 SZT.)

- MUSZLE MAKARONOWE Z FARSZEM DROBIOWO-PIECZARKOWYM
- ROLADKA Z TORTILLI Z SEREM SAŁATKOWYM, SUSZONYMI POMIDORAMI I SZPINAKIEM
- ROLADKA Z TORTILLI Z ŁOSOSIEM I SZPINAKIEM
- ROLADKA Z TORTILLI Z KURCZAKIEM I PAPRYKĄ
- VOL-AU-VENT Z NADZIENIEM Z SERA ROKPOL I OLIWKAMI ZIELONYMI
- VOL-AU-VENT Z PASTĄ JAJECZNĄ Z SZYNKĄ
- KANAPECZKI Z SZYNKĄ Z INDYKA Z DODATKAMI (SAŁATA, KIEŁKI, POMIDORKI KOKTAJLOWE, OGÓREK, ZIOŁA)
- KANAPECZKI Z KIEŁBASĄ SALAMI Z DODATKAMI (SAŁATA, KIEŁKI, POMIDORKI KOKTAJLOWE, OGÓREK, ZIOŁA)
- KANAPECZKI Z SERAMI Z DODATKAMI (SAŁATA, ŻURAWINA, KIEŁKI, POMIDORKI KOKTAJLOWE, OGÓREK, ZIOŁA)
- KANAPECZKI Z PASZTETEM Z DODATKAMI (SAŁATA, CHUTNEY Z CZERWONEJ CEBULI, OGÓREK KISZONY)
- SZASZŁYK CAPRESE (POMIDORKI KOKTAJLOWE, KULKI MOZZARELLI, BAZYLIA)

7,50 ZŁ/SZT. (MIN 10 SZT.)

- KANAPECZKA NA PUMPERNIKLU Z KOZIM SEREM I CHUTNEY CEBULOWYM
- KANAPECZKI Z ŁOSOSIEM Z DODATKAMI (SAŁATA, KOPEREK, OLIWKI)
- BRUSCHETTA Z CONCASSE POMIDOROWYM I GORGONZOLĄ
- ROŻEK Z ŁOSOSIA Z MUSEM CHRZANOWYM

90,00 ZŁ ZA 1 KG

- SAŁATKA GRECKA (MIX SAŁAT, SER SAŁATKOWY, OLIWKI, CEBULA CZERWONA, PAPRYKA CZERWONA, SOS WINEGRET)
- SAŁATKA Z KURCZAKIEM (SAŁATA LODOWA LUB RADICCHIO, PAPRYKA, POMIDOR, OGÓREK, CEBULA CZERWONA, KUKURYDZA, GRZANKI, GRILLOWANY KURCZAK, SOS CZOSNKOWY LUB WINEGRET)
- SAŁATKA Z TUŃCZYKIEM (MIX SAŁAT, TUŃCZYK, POMIDOR, OGÓREK ŚWIEŻY, SOS CZOSNKOWY)
- SAŁATKA CEZAR (SAŁATA RZYMSKA, KURCZAK, BEKON, GRZANKI, SOS CEZAR)
- WŁOSKA SAŁATKA MAKARONOWA
- STRIPSY DROBIOWE Z SOSEM CZOSNKOWYM I 1000 WYSP
- ŚLEDŹ W OLEJU
- ŚLEDŹ W ŚMIETANIE



PRZEKAŃSKI

POZOSTAŁE

- TYMBALIKI Z PSTRĄGA - 125,00 ZŁ ZA 10 PORCJI 120 G
- GALARETKA Z KURCZAKA - 66,00 ZŁ ZA 5 PORCJI 180 G
- TATAR Z ŁOSOSIA Z AWOKADO - 135,00 ZŁ ZA 0,5 KG
- TATAR WOŁOWY Z DODATKAMI - 190,00 ZŁ ZA 1 KG
- SAŁATKA JARZYNOWA - 80,00 ZŁ ZA 1 KG
- RYŻOWA SAŁATKA Z TUŃCZYKIEM I ANANASEM - 105,00 ZŁ 1 KG
- WĄTRÓBKI DROBIOWE ZAWIJANE W BOCZEK Z SOSEM MUSZTARDOWYM - 125,00 ZŁ ZA 1 KG
- PÓŁMISEK SERÓW (WYBÓR SERÓW ŻÓŁTYCH I PLEŚNIOWYCH, KRAKERSY, WINOGRONA) - 100,00 ZŁ ZA 0,5 KG
- PÓŁMISEK WĘDLIN (SZYNKA, KABANOSY, SALAMI, SUSZONE POMIDORY, PIKLE) - 80,00 ZŁ ZA 0,5 KG
- PIECZONY SCHAB ZE ŚLIWKĄ LUB MORELĄ - 100,00 ZŁ ZA 1 KG
- PIECZONA KARKÓWKA - 100,00 ZŁ ZA 1 KG
- PIECZONY BOCZEK - 110,00 ZŁ ZA 1 KG
- RYBA PO GRECKU (DORSZ) - 110,00 ZŁ ZA 1 KG
- SUSHI ZESTAW 1 - 34 SZT. - 120,00 ZŁ
- SUSHI ZESTAW 2 - 30 SZT. - 155,00 ZŁ
- SUSHI ZESTAW 3 - 66 SZT. - 275,00 ZŁ
- SUSHI ZESTAW 4 WEGETARIAŃSKI - 28 SZT. - 100,00 ZŁ

NAPOJE

- PEPSI/MIRINDA/7UP/COCA-COLA/FANTA/SPRITE 0,85 L - 12,00 ZŁ
- SOK JABŁKOWY 100% 1L - 8,00 ZŁ
- SOK POMARAŃCZOWY 100% 1L - 10,00 ZŁ
- NEKTAR CZARNA PORZECZKA 1L - 10,00 ZŁ
- SOK MULTIWITAMINA 1L - 10,00 ZŁ
- KOMPOT 1L - 10,00 ZŁ

- PIWO PERŁA/NAMYSŁÓW/ŻYWIĘC/TYSKIE/LECH 0,5 L - 10,00 ZŁ
- PIWO KORMORAN RÓŻNE SMAKI 0,5 L - 13,00 ZŁ
- PIWO HEINEKEN 0,5 L - 10,00 ZŁ
- SOMERSBY/GARAGE 0,5 L - 11,00 ZŁ

- WINO STOŁOWE BIAŁE 750 ML - 60,00 ZŁ
- WINO STOŁOWE CZERWONE 750 ML - 60,00 ZŁ
- WINO STOŁOWE RÓŻOWE 750 ML - 60,00 ZŁ
- PROSSECO 750 ML - 80,00 ZŁ
- MARTINI 750 ML - 80,00 ZŁ
- DORATO/NAPOLI WINO MUSUJACE 750 ML - 35,00 ZŁ



POZOSTAŁE INFORMACJE

W przypadku organizacji przyjęć w niedziele i święta oraz w przypadku mniejszej liczby uczestników niż 15, należy doliczyć 15% ceny.

Z alkoholi oferujemy wyłącznie piwo i wino. Alkohole wysokoprocentowe można przynieść we własnym zakresie. W takim wypadku za każdą osobę dorosłą pobierane jest "korkowe" w wysokości 10,00 zł. W przypadku uiszczenia opłaty 15,00 zł można przynieść własne napoje alkoholowe oraz bezalkoholowe w nieograniczonej ilości.

Ceny niepełnej oferty:

Opcja 1:

- obiad dwudaniowy, kawa, herbata, woda (bez ciasta): 119,00 zł
- obiad dwudaniowy, woda (bez kawy, herbaty i ciasta): 84,00 zł

Opcja 2:

- obiad dwudaniowy, kawa, herbata, woda (bez ciasta): 131,00 zł
- obiad dwudaniowy, woda (bez kawy, herbaty i ciasta): 96,00 zł

Istnieje możliwość skomponowania menu z połączenia dań z dwóch opcji cenowych, wyceny dokonujemy na życzenie.

W cenie oferty (obiad, napoje, ciasto) uwzględnione są 3 godziny wynajmu sali.

W przypadku dobrania przekąsek (min. 5 rodzajów) - 5 godzin.

Oprócz wskazanych przez nas propozycji możemy skomponować menu na przyjęcia mniej formalne np. w formie bufetu (zimnego i/lub ciepłego) czy koktail party.

Oferujemy możliwość przygotowania dekoracji sali zgodnie z Państwa życzeniem. Istnieje również możliwość samodzielnego udekorowania sali według własnego pomysłu. W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat dekoracji sali, prosimy o kontakt.

Można przywieźć własny tort.