



# 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



# PRZEKĄSKI

## 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 - 10,00 ZŁ
- SOK POMARAŃCZOWY 100% 1L - 12,00 ZŁ
- NEKTAR CZARNA PORZECZKA 1L - 12,00 ZŁ
- SOK MULTIWITAMINA 1L - 12,00 ZŁ
- KOMPOT 1L - 10,00 ZŁ
  
- PIWO PERŁA/NAMYSŁÓW/ŻYWIEC/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.