

TWOJE UDANE PRZYJĘCIE

Menu I – 80 PLN / os.

Przystawka: Kurczak *Balsamico* w akompaniamencie sałat zielonych

Zupa: Staropolski rosół z makaronem

Danie główne: Naturalny schab pieczony z sosem jabłkowo-cydrowym z aromatem tymianku, ziemniaki z koperkiem, kompozycja surówek

Deser: Panna Cotta waniliowa z sosem malinowym

Napoje: Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe (0,5 l. / os.)

Menu II – 90 PLN / os.

Przystawka: Sałatka caprese z bazylikowym pesto i syropem balsamicznym

Zupa: Krem z pomidorów i wędzonej papryki z prażonymi migdałami

Danie główne: Polędwiczki wieprzowe w sosie borowikowo-rozmarynowym, ziemniaki opiekane, kompozycja surówek

Deser: Sernik z coulis z owoców leśnych i bitą śmietaną

Napoje: Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe (0,5 l. / os.)

Menu III – 100 PLN / os.

Przystawka: Roladka z wędzonego łososia z listkami młodego szpinaku

Zupa: Krem z zielonego groszku z groszkiem ptysiowym

Danie główne: Filet z dorsza atlantyckiego z pikantnym sosem pomidorowym podany z atramentowym tagliolini oraz brokułami z Pary

Deser: Krem Caramel z bitą śmietaną

Napoje: Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe (0,5 l. / os.)

Menu IV – 130 PLN / os.

Przystawka: Panierowany kotlecik rybny na cytrynowym Aioli oraz bazylikowym pesto

Zupa: Krem z kukurydzy z kawałkami kurczaka i zieloną cebulką

Danie główne: Pieczona półtuszką z perliczki z sosem żurawinowym, pęczak z suszonymi śliwkami, sałatka z buraczków

Deser: Pianka jogurtowa z wiśniami z zalewy spirytusowej

Napoje: Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe (0,5 l. / os.)

Menu dla dzieci – 49 PLN / os.

Zupa: Bulion drobiowy z makaronem

Danie główne: Nuggetsy z kurczaka, surówka z marchewki na słodko, frytki

Deser: Lody z bitą śmietaną i owocami

Napoje: Herbata, woda mineralna, soki owocowe

Zimna płyta I – 30 PLN / os.

Półmisek wędlin

Pasztet z żurawiną

Półmisek serów żółtych, wędzonych i pleśniowych

Sałatki (2 do wyboru):

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka ziemniaczana z prażonym boczkiem wędzonym

Sałatka z porów i kukurydzy

Sałatka grecka z serem feta i oliwkami

Sałatka z kurczakiem w sosie andaluzyjskim

Sosy: chrzanowy, cumberland

Pieczyno i masło

Zimna płyta II – 45 PLN / os. (dostępna powyżej 20 osób)

Półmisek wędlin i mięs pieczonych

Pasztet z żurawiną

Półmisek serów żółtych, wędzonych i pleśniowych

Galaretki drobiowe

Śledzie w trzech smakach

Sałatki (2 do wyboru):

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka z porów i kukurydzy

Sałatka grecka z serem feta i oliwkami

Sałatka z kurczakiem i ananasem

Sałatka brokułowi z boczkiem i gorgonzolą

Marynaty: pieczarki, ogórki, papryka

Sosy: chrzanowy, tatarski

Pieczyno i masło

Dania gorące (cena od osoby)

Strogonoff wołowy	20,00 PLN
-------------------	-----------

Potrawka z indyka z pieczarkami w aromacie świeżych ziół	16,00 PLN
--	-----------

Wołowina po burgundzku	20,00 PLN
------------------------	-----------

Karczek pieczony w sosie własnym, kluski śląskie, sałatka z czerwonej kapusty	17,00 PLN
---	-----------

Barszcz czerwony z krokietem neapolitańskim	12,00 PLN
---	-----------

Żurek staropolski z białą kiebasą i jajkiem	12,00 PLN
---	-----------

Filet z kurczaka ze szpinakiem w sosie śmietanowo-zielonym	18,00 PLN
--	-----------

Dorsz pieczony w sosie warzywnym	18,00 PLN
----------------------------------	-----------

Dodatkowo:

Ciasta (wybór smaków z oferty cukierniczej)	10,00 PLN / os.
---	-----------------

Owoce	10,00 PLN / os.
-------	-----------------

Ciasta i owoce	18,00 PLN / os.
----------------	-----------------

Powitalny kieliszek wina	7,00 PLN / os.
--------------------------	----------------

Tort (wybrany z oferty cukierniczej i udekorowany zgodnie z życzeniami)	75,00 PLN / kg. (10 os.)
---	--------------------------

Wybór tortów:

1. Biała czekolada z musem malinowym (frambolada)

2. Bananowo-czekoladowy

3. Czarny las

4. Czekoladowy (gorzka i biała czekolada)

5. Ciemna (lub biała) czekolada z żurawiną

6. Gorzka czekolada z musem malinowym

7. Gruszka z maliną

8. Jogurtowe z galaretką truskawkową

9. Kawa z koniakiem

10. Marakuja z białą czekoladą

11. Mus truskawkowo- waniliowy
12. Raffaello
13. Tiramisu

Wybór ciast:

1. Sernik krakowski
2. Sernik wiedeński
3. Babka piaskowa
4. Murzynek
5. Czekoladowe fale Dunaju
6. Jogurtowe z budyniem
7. Makowe
8. Marchewkowe
9. Piernik
10. Orzechowiec
11. Serowo- czekoladowe
12. Szarlotka tradycyjna (na cieście kruchym)
13. Szarlotka z bita śmietaną (na cieście biszkoptowym) i tartą czekoladową
14. Tartoletki ucierane z owocami

Open bar I – 55 PLN / os.

Napoje gazowane (Coca-Cola, Fanta, Sprite)

Wino stołowe białe i czerwone

Wódka czysta

Open bar II – 65 PLN / os.

Napoje gazowane (Coca-Cola, Fanta, Sprite)

Wino stołowe białe i czerwone

Wódka czysta

Gin

Martini

Cennik alkoholi (na butelki):

Piwo Żywiec (kega 20 l.) – 255 PLN / szt.

Wino stołowe (białe / czerwone) 0,75 l. – 26 PLN / szt.

Wódka Finlandia 0,5 l. – 54 PLN / szt.

Wódka Wyborowa 0,5 l. – 34 PLN / szt.

Wódka Smirnoff 0,5 l. – 39 PLN / szt.

Wódka Sobieski 0,5 l. – 34 PLN / szt.

Wódka Pan Tadeusz 0,5 l. – 36 PLN / szt.

Johnie Walkier Red 0,7 l. – 94 PLN / szt.

Johnie Walkier Black 0,7 l. – 165 PLN / szt.

Jack Daniel's 0,7 l. – 90 PLN / szt.

Oferta obejmuje:

- wynajem sali restauracyjnej na wyłączność lub miejsce w restauracji
- nakrycia stołów (białe obrusy, serwety)
- oprawa stołów – mini dekoracje kwiatowe (dostosowane do okazji)
- bezpłatny, monitorowany parking
- możliwość rezerwacji noclegów w promocyjnych cenach