



MOZAIKA

RESTO · BAR

Szanowni Państwo,

*Dziękujemy za zainteresowanie restauracją **MOZAIKA Resto Bar**.*

Poniżej prezentujemy, przygotowane specjalnie z myślą o przyjęciach okolicznościowych, propozycje menu.

Nasza restauracja to wybór dla tych z Państwa, którzy cenią

- Klimat przyjazny rodzinom*
- Elegancki ale przytulny wystrój*
- Swobodną atmosferę*
- Smaczną kuchnię*
- Indywidualną obsługę*

Przyjęcia traktujemy indywidualnie, zawsze dokładamy wszelkich starań aby Goście byli zadowoleni

Oferta obejmuje

- Wynajem miejsca w restauracji*
- Bezpłatny parking*
- Przygotowanie eleganckiego stołu nakrytego białym obrusem*
- Porcelanową zastawę stołową*
- Dekorację kwiatową*

Zachęcam do zapoznania się z ofertą,

Monika Maciejko

*Hotel Apis**** / MOZAIKA Resto Bar*

Manager

@ m.maciejko@hotelapis.pl ☎ (+48) 666 844 299



MOZAIKA

RESTO·BAR

MENU I 80 PLN/os

Przystawka

Kurczak Balsamico w akompaniamencie salat 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 III 100 PLN/os

Przystawka

Roladka z wędzonego łosia 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 II 90 PLN/os

Przystawka

Salatka caprese z bazyliowym pesto i syropem balsamicznym

Zupa

Krem z pomidorów i wędzonej papryki z prażonymi migdałami

Danie główne

Półdewiczki 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 IV 130 PLN/os

Przystawka

Panierowany kotlecik rybny na cytrynowym Aioli oraz bazyliowym pesto

Zupa

Krem z kukurydzy z kawałkami kurczaka i zieloną cebulką

Danie główne

Pieczona półtuszką z perliczki z sosem żurawinowym, pęczak z suszonymi śliwkami, salatka z buraczków

Deser

Pianka jogurtowa z wiśniami z zalewy spirytusowej

Napoje

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



MOZAIKA

RESTO · BAR

Dania gorące

(cena od osoby)

Strogonoff wołowy 20 PLN

Wołowina po burgundzku 20 PLN

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

Barszcz czerwony z krokietem neapolitańskim 12 PLN

Żurek staropolski z białą kielbasą i jajkiem 12 PLN

**Filet z kurczaka ze szpinakiem w sosie śmietanowo -
ziołowym** 18 PLN

Dorsz pieczony w sosie warzywnym 18 PLN

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

Zimna płyta I

30 PLN / os.

Półmisek wędlin
Pasztet z żurawiną
Półmisek serów żółtych, wędzonych i pleśniowych

Sałatki (dwie 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

Pieczyno i masło

Zimna płyta II 35 PLN / os.

(dostępna powyżej 20 osób)

Półmisek wędlin i mięs pieczonych
Pasztet z żurawiną
Półmisek serów żółtych, wędzonych i pleśniowych
Galeetki drobiowe
Śledzie w trzech smakach

Sałatki (dwie do wyboru)
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałatka z porów i kukurydzy
Sałatka grecka z serem feta i oliwkami
Sałatka z kurczakiem i ananasem
Sałatka brokułowa z boczkiem i gorgonzolą
Marynaty

Pieczarki, ogórki, papryka

Sosy
chrzanowy, tatarski

Pieczyno i masło



MOZAIKA

RESTO-BAR

Ciasta i owoce 18 PLN / os

Owoce 8 PLN / os

Ciasta 12 PLN / os (120 g)

1. Sernik z brzoskwinia
2. Szarlotka
3. Szarlotka z bitą śmietaną
4. Czekoladowo – buraczane
5. Czekoladowe z wiśnią
6. Czekoladowe z żurawiną
7. Czeski
8. Fale Dunaju
9. Owocowe z galaretką
10. Jogurtowe z owocami
11. Ucierane z owocami i kruszonką
12. Murzynek
13. Marchewkowe
14. Sernik krakowski puder / czekolada

Tort 80 PLN / 1 kg

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

Kieliszek wina musującego 8 PLN / os

Open bar I 55 PLN / os

Napoje gazowane (Coca-cola, fanta, sprite, kinley)

Wino stołowe białe i czerwone

Wódka czysta

Open bar II 65 PLN / os

Napoje gazowane (Coca-cola, fanta, sprite, kinley)

Wino stołowe białe i czerwone

Wódka czysta

Gin

Martini

Cennik alkoholi (na butelki)

Piwo Żywiec (kega 20 l.) 320 PLN

Wino stołowe białe i czerwone 40 PLN / but.

Wódka Finlandia 0,5 l. 60 PLN / but.

Wódka Wyborowa 0,5 l. 45 PLN / but.

Wódka Smirnoff czerwony 0,5 l. 50 PLN / but.

Wódka Stock 0,5 l. 50 PLN / but.

Jack Daniel's 0,7 l. 110 PLN / but.