

## OBIAD

### ZUPA *jedna do wyboru*

Rosół z makaronem, warzywami i zieloną pietruszką  
Wykwintny krem z leśnych grzybów z łazankami/ciastem francuskim  
Consomme z warzywami julienne  
Krem ze szpinaku z płatkami migdałowymi  
Krem pomidorowy z mozzarellą i pesto  
Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym  
Krem z zielonego groszku z grzankami  
Krem z białych warzyw z serem lazur  
Krem z brokułów z grzankami  
Żurek z kiełbasą i jajkiem  
Krem z brokułów *Vege*  
Krem z dyni *Vege*  
Barszcz z krokietem z kapustą i grzybami *Vege*

### DRUGIE DANIE *3 lub 2 dania do wyboru, w zależności od wybranego wariantu, dwie porcje na osobę:*

Pieczeń z karczku w sosie z zielonego pieprzu  
Schab pieczony faszerowany morelami  
Szynka wieprzowa pieczona  
Karkówka w sosie myśliwskim  
Schab cordon bleu – faszerowany szynką i serem  
Schab cordon vert – faszerowany szpinakiem i serem  
Golonki pieczone  
Roladki wieprzowe  
Rolady wołowe  
Kotlet mielony  
Kotlet schabowy  
Kotlet schabowy z pieczarkami  
Kotlet mielony faszerowany pieczarkami  
Połędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym  
Udka z kurczaka  
Kotlet de Volaille  
Pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem  
Panierowany filec z kurczaka  
Filec z kurczaka w sosie gorgonzola  
Rolada drobiowa z sosem żurawinowym  
Roladki z kurczaka zawijane w boczek w sosie musztardowym  
Filec z kurczaka zapiekany z serem i ananasem  
Filec z morszczuka panierowany  
Łosoś pieczony podany z sosem koperkowym  
Ryba w sosie porowym  
Szaszłyki warzywne *Vege*  
Czeski ser smażony *Vege*  
Pieczone faszerowane papryki *Vege*  
Warzywne kotlety z burakiem *Vege*

### DODATKI *dwa do wyboru*

Kluski śląskie  
Kluski szare  
Kopytka  
Ziemniaki z wody  
Pieczone cząstki ziemniaków  
Frytki  
Kulki ziemniaczane  
Ryż

## Propozycja menu

### SURÓWKI *3 do wyboru*

Surówka z kapusty pekińskiej  
Buraczki  
Surówka z białej kapusty  
Surówka z kiszzonej kapusty  
Surówka z czerwonej kapusty  
Surówka z selera z rodzynkami/orzechami włoskimi  
Surówka z marchewki z mandarynkami /z jabłkiem  
Surówka z pora  
Kapusta zasmażana  
Marchewka z groszkiem  
Mizeria (w sezonie)  
Brokuły gotowane  
Czerwona kapusta duszona z rodzynkami *Vege*  
Warzywa na parze *Vege*

### DESER *jeden do wyboru*

Szarlotka  
Ciasto z owocami  
Sernik  
Mini muffiny czekoladowe i waniliowe  
Owoce  
Galaretka z owocami i bitą śmietaną  
Deser lodowy  
Tiramisu  
Krem mascarpone z owocami i bezą  
Krem czekoladowy

### NAPOJE

Woda z cytryną, kawa, herbata.

### DODATKOWO PŁATNE

Napoje gazowane i soki bez ograniczeń – zapewnione przez restaurację Marianna –20 zł/os  
Konsumpcja napojów alkoholowych przyniesionych przez Gości – 15 zł/os (nie mniej niż 150 zł –opłata do uzgodnienia)

### CENA

- 120 zł/os dorosła, 84 zł/dzieci 3 -12 lat (3 rodzaje mięsa, deser)
- 110 zł/os dorosła, 77 zł/dzieci 3-12 lat (3 rodzaje mięsa, bez deseru lub 2 rodzaje mięsa i deser)
- 102 zł/os dorosła, 71 zł dziecko 3-12 lat (dwa rodzaje mięsa, bez deseru)

### DRUGIE DANIE CIEPŁE

Udka i skrzydełka z kurczaka w chrupiącej panierce podane z frytkami, ostrym sosem i warzywami z patelni  
Ryba w sosie porowym z ryżem  
Grillowana karkówka podana z cząstkami ziemniaków i surówką colesław  
Kotlet schabowy z pieczarkami, ziemniaki z wody, surówka

### CENA

- 25 zł/os dorosła, 20 zł dziecko 3-12 lat

## TRZECIE DANIE CIEPŁE

Barszcz z pasztecikiem lub krokietem  
Flaki  
Zupa gulaszowa z kluseczkami  
Stroganoff  
Bigos

### CENA

- 15 zł/os dorosła, 10 zł dziecko 3-12 lat

## ZAKĄSKI 6 do wyboru

Płyta mięs i wędlin  
(karczek pieczony, schab faszerowany, domowy paszтет, szynka)  
Deska serów  
Tymbaliki drobiowe  
Galaretki wieprzowe  
Śledź marynowany w przyprawach  
Ryba w occie  
Ryba po grecku  
Tortille z wędzonym łososiem  
Rolada szpinakowa z łososiem  
Pomidory faszerowane kuskusem  
Pomidory z mozzarellą  
Krucze babeczki faszerowane  
Krakersy z pastami  
Vol au vent z kurczakiem i pieczarkami  
Roladki z szynki w galarecie  
Jajka w majonezie  
Jajka w sosie tatarskim  
Tradycyjna sałatka jarzynowa  
Sałatka makaronowa z szynką i serem  
Sałatka z selera naciowego z szynką i serem  
Sałatka z paluszkami krabowymi i prażonym słonecznikiem  
Sałatka z wędzonym kurczakiem i ananase  
Sałatka grecka  
Hummus z warzywami  
Wrapy wegetariańskie *Vege*

Do zakąsek, przekąsek podajemy pieczywo, masło, pikle.

### CENA:

- 55 zł/os dorosła, 38 zł/dzieci 3-12 lat  
Koszt udziału w przyjęciu dzieci do lat 3 wynosi 35 zł

## NOTATKI I USTALENIA

Imię i nazwisko: ..... numer telefonu: ..... adres e-mail: .....  
Data: ..... godziny od: ..... do: ....., dodatkowa godzina trwania imprezy: .....  
Ilość osób dorosłych: ..... ilość dzieci w wieku 3-12 lat: ..... ilość dzieci do 3 lat: .....  
Noclegi ze śniadaniem ilość osób dorosłych: ..... dzieci w wieku 3-12 lat: ..... dzieci do 3 lat: .....  
Ciasta dostarczone przez Gości: tak/nie .....  
Tort dostarczony przez Gości: tak/nie .....  
Napoje dostarczone przez Gości: tak/nie .....  
Notatki ze spotkania, życzenia specjalne: .....  
.....

## Nieodpłatnie zapewniamy

- Tło muzyczne,
- Akcenty kwiatowe oraz dekoracyjne (świece) – 1 świeca, 1 dekoracja kwiatowa na stół
- Parking
- Szatnię

## Cena nie zawiera

- Pojemników jednorazowych do spakowania jedzenia pozostałego po przyjęciu – 3 zł/szt
- Kwiatów, dekoracji okolicznościowej
- Obsługi muzycznej
- Wypożyczenie pokrowców na krzesła – 5 zł/szt
- Krojenie tortu przez Szefa Kuchni:
  - 50 zł (przyjęcie okolicznościowe, wesele do 30 osób)
  - 100 zł (przyjęcie okolicznościowe wesele powyżej 30 osób)

## WESELE W NAMIOCIE

- W przypadku przyjęcia poniżej 40 osób – przeniesienie przyjęcia do namiotu + 1000 zł

## NOCLEGI

- Koszt noclegu ze śniadaniem:
  - Powyżej 20 osobonocy: 95 zł/os dorosła, 65 zł/dzieci 3-12 lat, dzieci do lat 3 bezpłatnie w łóżku z rodzicami
  - Poniżej 20 osobonocy: 105 zł/os dorosła, 75 zł /dzieci 3-12 lat, dzieci do lat 3 bezpłatnie w łóżku z rodzicami
  - Nocleg ze śniadaniem dla Młodej Pary - gratis