

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

- 132 zł/os dorosła, 92 zł/dzieci 3 -12 lat (3 rodzaje mięsa, deser)
- 121 zł/os dorosła, 84 zł/dzieci 3-12 lat (3 rodzaje mięsa, bez deseru lub 2 rodzaje mięsa i deser)
- 112 zł/os dorosła, 78 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

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

TRZECIE DANIE CIEPŁE

Barszcz z pasztecikiem lub krokietem - 17 zł/os
Bigos - 17 zł/os
Flaki - 20 zł/os
Zupa gulaszowa z kluseczkami - 20 zł/os
Boeuf Strogonow - 20 zł/os

CENA

- 17 zł/os lub 20zł/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 ananasem
Sałatka grecka
Hummus z warzywami
Wrapy wegetariańskie

Do zakąsek, przekąsek podajemy pieczywo, masło, pikle.

CENA:

- 60 zł/os dorosła, 42 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: 105 zł/os dorosła, 72 zł/dzieci 3-12 lat, dzieci do lat 3 bezpłatnie w łóżku z rodzicami
 - Poniżej 20 osobonocy: 115 zł/os dorosła, 80 zł /dzieci 3-12 lat, dzieci do lat 3 bezpłatnie w łóżku z rodzicami
 - Nocleg ze śniadaniem dla Młodej Pary - gratis