

OBIAD

ZUPA *jedna do wyboru*

Krem z zielonego groszku
Krem z buraka z mlekiem kokosowym
Rosół wegetariański z warzywami i makaronem
Krem z pomidorów z pesto i serem mozzarella
Krem z dyni z prażonym pestkami dyni i oliwą smakową
Krem z brokułów z grzankami
Krem ze szpinaku z płatkami migdałowymi
Krem z leśnych grzybów z łazankami

DRUGIE DANIE *3 lub 2 dania do wyboru*

w zależności od wybranego wariantu, dwie porcje na osobę:

Ratatouille
Zapiekanka ziemniaczana z warzywami i serem
Kaszotto z z jarmużem i dynią
Gołąbki z kaszą i grzybami leśnymi
Papryki faszerowane
Tajskie zielone curry z warzywami
Kotlety z cukinii i kaszy jaglanej w panierce z dodatkiem nerkowców
Kotlety pieczarkowe
Curry z kalafiora z batatami i orzechami nerkowca
Gulasz warzywny/gulasz warzywny z tofu
Kotlety z ciecierzycy i marchwi
Kotlety z jajka
Kotlety z selera
Pieczeń z soczewicy

SOSY

Sos z suszonych pomidorów
Sos pieczarkowy
Sos szpinakowy
Sos pomidorowy
Sos warzywny
Sos cebulowy
Sos na białym winie
Sos pieczeniowy

SURÓWKI

Buraczki
Surówka z białej kapusty
Surówka z selera z rodzynkami
Surówka z marchwi z jabłkiem
Surówka z czerwonej kapusty
Surówka z kiszanej kapusty
Sałatka szwedzka
Surówka z pora
Surówka z kapusty pekińskiej
Brokuły gotowane
Marchewka z groszkiem
Kapusta zasmażana
Czerwona kapusta duszona z rodzynkami
Warzywa na parze
Pieczarki z patelni

Menu Wegetariańskie

DODATKI SKROBIOWE *trzy do wyboru*

Ziemniaki z wody
Kluski śląskie
Ryż
Krokiety ziemniaczane
Ziemniaki opiekane

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 –35 zł/os
Konsumpcja napojów alkoholowych przyniesionych przez Gości – 22 zł/os (nie mniej niż 150 zł -opłata do uzgodnienia)

CENA

- 187 zł/os dorosła, 130 zł/dzieci 3-12 lat (3 dania obiadowe, deser)
- 173 zł/os dorosła, 121 zł/dzieci 3-12 lat (3 dania obiadowe, bez deseru lub 2 dania obiadowe i deser)
- 160 zł/os dorosła, 111 zł dziecko 3-12 lat (2 dania obiadowe, bez deseru)
- Udział w przyjęciu dzieci 0-3 lata - 45 zł

DRUGIE DANIE CIEPŁE *jedno danie do wyboru*

Ryż smażony z warzywami i tofu
Grillowany ser halloumi z frytkami i surówką
Tarta z kozim serem i burakami podana z sałatą z sosem vinaigrette
Tarta ze szparagami i pomidorami koktajlowymi podana z sałatą i sosem vinaigrette

CENA

- 40 zł/os dorosła, 27,5 zł dziecko 3-12 lat

TRZECIE DANIE CIEPŁE

Flaki z boczników
Gulasz warzywny z kluseczkami
Barszcz z krokietem
Zupa z ciecierzycą i pomidorami

CENA

- 24 zł/os dorosła

ZAKĄSKI 6 do wyboru

Rolada szpinakowa z awokado i jajkiem
Sałata z rukoli z gruszkami, serem gorgonzola i żurawiną
Sałata grecka z serem feta
Deska serów z żurawiną
Sałatka z kuskusem, fetą, tartą marchewką, ogórkiem zielonym, sałatą lodową i orzeszkami ziemnymi + vinegret
Sałatka na szpinaku z truskawkami, szparagami, gorgonzolą i sosem miodowym (w sezonie)
Smalec z fasoli z cebulką + ogórki kiszone
Roladki z bakłażana faszerowane kaszą pęczak z zielonym pesto i orzechami włoskimi sos jogurtowo ziołowy
Tortille 2 rodzaje: czerwone pesto, ser żółty, papryka i sałata / serek śmietankowy, czarne oliwki, ogórek zielony i sałata
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Hummus z warzywami
Dip jogurtowo-czosnkowy z warzywami
Sałatka makaronowa z brokułami z pestkami słonecznika, serem i sosem jogurtowym
Pomidory z mozzarellą
Sałatka z arbuzem, fetą i miętą
Bruschetta z pomidorami i mozzarellą
Sałatka z ciecierzycą, papryką i ziołami
carpaccio z buraka z orzechami włoskimi i rukolą

CENA:

- 86 zł/os dorosła, 60 zł/dzieci 3-12 lat.

Nieodpłatnie zapewniamy

- Parking
- Szatnię
- Ścianka ozdobna
- Sztaluga

Cena nie zawiera

- Pojemników jednorazowych do spakowania jedzenia pozostałego po przyjęciu – 3 zł/szt
- Kwiatów, dekoracji okolicznościowej
- Obsługi muzycznej
- Wypożyczenie pokrowców na krzesła – 20 zł/szt
- Krojenie tortu przez Szefa Kuchni - 100 zł
- Przechowanie tortu 100 zł
- Podanie ciast i owoców – wg indywidualnych ustaleń
- Korkowe 7 zł/butelka alkohol wysokoprocentowy pojemności 0,5-0,7 l, wino 5 zł/ butelka, piwo 20 zł/skrzynka

WESELE W NAMIOCIE

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

NOCLEGI

- Koszt noclegu ze śniadaniem 187 zł /os, dzieci 3-12 lat :130 zł.
- Łóżeczko turystyczne 50 zł/doba
- Pobyt psa 40 zł/doba
- Nocleg ze śniadaniem dla Pary Młodej gratis

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:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....