

Obiad – do wyboru :

- ✓ Rosół z makaronem i kluseczkami drobiowymi (chudy lub tłusty)
- ✓ Zupa czosnkowa z grzankami serowymi
- ✓ Krem z dyni z pestkami
- ✓ Krem z pomidorów z grzankami ziołowymi
- ✓ Krem z cukinii z parmezanem dyni

Do wyboru (po 2 mięsa/osobę):

Dania drobiowe:

- ✓ Kotlet de volaille z maselkiem
- ✓ Kotlet z kurczaka w płatkach migdałów
- ✓ Szaszłyk z kurczaka przeplatany cukinią, papryką i cebulką,
- ✓ Pierś z kurczaka w sosie koniakowo – pieprzowym,
- ✓ Roladka drobiowa faszerowana pieczarkami
- ✓ Roladka drobiowa z serem i boczkiem
- ✓ Roladka z kurczaka ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
- ✓ Pierś z kurczaka faszerowana fetą i suszonymi pomidorami owijana boczkiem
- ✓ Udko z kurczaka faszerowane pieczarkami
- ✓ Fileciki z indyka w sosie Korbasowy Dwór
- ✓ Pierś z kaczki sous – vide w śliwkach

Dania z wieprzowiny:

- ✓ Kotlet schabowy,
- ✓ Kotlet schabowy faszerowany pieczarkami,
- ✓ Kotlet Szwajcar z serem
- ✓ Schab po cygańsku
- ✓ Rolada wieprzowa, sos własny
- ✓ Roladka ze schabu faszerowana grzybami i perłowym kuskus, sos z zielonego pieprzu
- ✓ Sakiewki ze schabu faszerowane pieczarkami
- ✓ Karczek z grilla z sosem barbecue,
- ✓ Pieczeń z karczku w sosie myśliwskim

Dania z wołowiny:

- ✓ Rolada wołowa w sosie własnym
- ✓ Medalion cielęcy z ananaseм z maselkiem i cytryną
- ✓ Kotlet cielęcy

Dania rybne:

- ✓ Filet z łososia
- ✓ Pstrąg cesarzowej w sosie białe wino
- ✓ Połudwiczki z dorsza w sosie pietruszkowym
- ✓ Sandacz w sosie grzybowym

Dodatki skrobiowe i warzywne do wyboru

- ✓ Ziemniaczki z koperkiem i maselkiem
- ✓ Ziemniaczki pieczone (ćwiartki z łupinką)
- ✓ Kluseczki śląskie
- ✓ Douphinki
- ✓ Frytki
- ✓ Ziemniaczki wiejskie z ziołami
- ✓ Surówka z marchewki z mandarynką
- ✓ Kapusta zasmażana
- ✓ Ćwikła z chrzanem
- ✓ Surówka z selera z rodzynkami
- ✓ Mix sałat z sosem vinaigrette
- ✓ Sałatka z czerwonej kapusty
- ✓ Sałatka z białej kapusty
- ✓ Sałatka z kapusty pekińskiej z pomidorem, ogórkiem i kukurydzą

Deser do wyboru:

- ✓ Krem brulee
- ✓ Beza z delikatnym mascarpone i owocami
- ✓ Lody z gorącym musem malinowym
- ✓ Deser owocowo – lodowy
- ✓ Mus śliwkowy z serkiem mascarpone i lodami
- ✓ Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi

Kawa w zaparzaczach, cukier, śmietanka; Herbata w samowarze, cukier, cytryna – w formie bufetu bez ograniczeń (przy rezerwacji powyżej 15 osób)

Koszt przyjęcia (obiad z deserem) od 69 zł – 85 zł osobę

Do obiadu polecamy wino niemieckie białe Riesling (33 zł/1L) i czerwone gruzińskie Sachino Red (29 zł/0,75L)

Istnieje możliwość zamówienia dotatkowo:

- ✓ Tort wiśniowo – migdałowy lub czekoladowo – orzechowy (50 zł/kg) **lub** tort własny (serwis tortu własnego 50 zł)
- ✓ Patery owoców: winogrono jasne i ciemne, banany, filetowany ananas, owoce sezonowe (3 zł/osobę)
- ✓ Patery ciast (po 2 kawałki/osobę) do wyboru: sernik, szarlotka, malinowe love (5,00 zł/osobę) serwis ciasta własnego – 3 zł/osobę

ROZLICZENIE NAPOJÓW ZIMNYCH (nie wliczone w cenę konsumpcji):

- ✓ Rozliczenie napojów niegazowanych wg zużycia: Dzbanek soku (1,5L) – 12 zł; Dzbanek wody z cytryną i miętą (1,5L) – 7 zł
- ✓ Rozliczenie napojów gazowanych wg zużycia (coca – cola, fanta, sprite, tonic, woda gazowana) – 4 zł/szt.
- ✓ Pakiet napojów niegazowanych bez ograniczeń: soki 100% Tarczyn, woda w dzbankach z cytryną i miętą – 10 zł/osobę
- ✓ Pakiet napojów niegazowanych i gazowanych: soki 100% i woda w dzbankach z cytryną i miętą bez ograniczeń; coca – cola, fanta, sprite w szklanych butelkach bez ograniczeń – 15 zł/osobę
- ✓ Firmowa lemoniada bezalkoholowa domowej roboty w słojach podana na bufecie – 6L w cenie 99 zł



Zimne zakąski do wyboru (w formie bufetu):

- ✓ Śledzie w śmietanie
- ✓ Półmiski wędlin tradycyjnych wędzonych (szynka, necówka, polędwica sopocka, salami)
- ✓ Tymbaliki drobiowe,
- ✓ Tartoletki z pastami (po 2 szt./osobę): serową, paprykową, z suszonych pomidorów
- ✓ Jaja w sosie tatarskim
- ✓ Sałatka jarzynowa
- ✓ Sałatka meksykańska z kurczakiem
- ✓ Kosze pieczywa mieszane (chlebek żytni, orkiszowy, bułeczki z ziarnami),
- ✓ Masełko

Wersja za 25 zł/osobę

- ✓ Trio śledziowe: w śmietanie, w oleju, w salsie paprykowej
 - ✓ Półmiski mięs wykwinnych: galantyna z kurczaka z warzywami, pasztet z orzechami podany z żurawiną, pieczony indyk z suszonymi pomidorami, pieczony rostbef marynowany w musztardzie
 - ✓ Tartoletki z pastami (po 2 szt./osobę): serową, paprykową, z suszonych pomidorów
 - ✓ Tymbaliki drobiowe
 - ✓ Jaja faszerowane pastą pieczarkową
 - ✓ Mini pizza z szynką i serem dla dzieci
 - ✓ Sałatka szpinakowa z gruszkami, serem gorgonzola, orzechami i sosem vinaigrette
 - ✓ Sałatka meksykańska z kurczakiem
 - ✓ Sałatka caprese (pomidory z mozzarellą, oliwa z oliwek i bazylią)
 - ✓ Kosze pieczywa mieszane (chlebek żytni, orkiszowy, bułeczki z ziarnami),
 - ✓ Masełko
- Wersja za 35 zł**

- ✓ Trio śledziowe: w śmietanie, w oleju, w salsie paprykowej
 - ✓ Roladki z wędzonego łososia w zielonym naleśniku
 - ✓ Mini szaszłyki z krewetek
 - ✓ Półmiski mięs wykwinnych: pieczona pierś indyka nadziewana orzechami, pieczona pierś z kaczki, pieczony rostbef marynowany w musztardzie
 - ✓ Tartinki z wędzonym łososiem i kawiozem, z salami i serkiem camembert, z polędwicą sopocką
 - ✓ Carpaccio z polędwicy wołowej z parmezanem
 - ✓ Sałatka szpinakowa z gruszkami, serem gorgonzola, orzechami i sosem vinaigrette
 - ✓ Sałatka z polędwiczki wieprzowej z świeżą papryką i melonem z dresingiem mango
 - ✓ Sałatka caprese (pomidory z mozzarellą, dressing bazyliowy)
 - ✓ Kosze pieczywa mieszane (chlebek żytni, orkiszowy, bułeczki z ziarnami),
 - ✓ Masełko
- Wersja za 49 zł**

Koszt przyjęcia (obiad z deserem i zimną płytą) od 89 -128 zł osobę dorosłą

Kolacja do wyboru:

- ✓ Barszcz czysty, krokiet z mięsem **lub** chrupiące bułeczki faszerowane serem i pieczarkami podane na ciepło
- ✓ Gulasz z szynki wieprzowej z pieczarkami, pieczywo
- ✓ Szaszłyk z polędwiczki wieprzowej, pieczone ziemniaki, sałatka z kapusty pekińskiej
- ✓ Pierś z kurczaka w sosie koniakowo – pieprzowym, risotto z warzywami,
- ✓ Gulasz tradycyjny wołowy, pieczywo
- ✓ Bogracz z kluseczkami, pieczywo
- ✓ Ragout z jelenia, pieczywo

Koszt przyjęcia (obiad z deserem, zakąskami zimnymi i kolacją) od 99 – 159 zł/ osobę dorosłą, Dzieci do 9 lat ½ ceny

OPCJE DODATKOWE:

- ✓ Fontanna czekoladowa z owocami (belgijska czekolada) – cena 450 zł
- ✓ Napoje alkoholowe w stylowych słojach na bufecie: Mojito - 8 L w cenie 160 zł, Tatanka (Żubrówka z sokiem jabłkowym) – 8 L w cenie 140 zł
- ✓ Alkohol własny – serwis 5 zł/osobę (obiad z deserem), 8 zł/osobę (obiad z zimną płytą lub kolacją)
- ✓ Opłata za obsługę po godzinie 23.00 – 150 zł/godzinę (szczegóły do omówienia na spotkaniu)
- ✓ Wypożyczenie projektora z ekranem (bez komputera) – 50 zł

Dysponujemy ponadto ekranem, projektorem i mikrofonem – możliwość wykonania we własnym zakresie prezentacji zdjęć lub filmu podczas uroczystości rodzinnej. Szczegóły do omówienia z obsługą.

Każdego Gościa traktujemy wyjątkowo i indywidualnie, dlatego w celu doprecyzowania niniejszej oferty dla Państwa potrzeb zapraszamy na spotkanie

| | |
|---------------------------------|--|
| Data rezerwacji, godzina: | |
| Liczba Gości: | |
| Imię i nazwisko: | |
| Nr kontaktowy, adres e – mail : | |

Oświadczam, iż wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych zawartych w ofercie menu dla potrzeb realizacji zamówienia w Restauracji Korbasowy Dwór w Cieszynie, zgodnie z ustawą z 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 2002 nr 101, poz. 926 z późn. zm.)

