

Obiad – do wyboru :

- ✓ Rosół z makaronem i kluseczkami drobiowymi (chudy lub tłusty)
- ✓ Zupa czosnkowa z grzankami serowymi
- ✓ Krem z dyni z pestkami dyni
- ✓ Krem z kiszzonego ogórka z puree z kasztanów
- ✓ Krem z cukinii z parmezanem

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 wiśniach
- ✓ Pieczone udko z kaczki

Dania z wieprzowiny:

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

Dania z wołowiny:

- ✓ Rolada wołowa w sosie własnym
- ✓ Pieczeń wołowa (antrykot), sos własny
- ✓ Medalion cielęcy z anansem 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

Dania wegetariańskie:

- ✓ Wege burger z soczewicy
- ✓ Open burger z ciecierzycy z konfiturą z czerwonej cebuli
- ✓ Szaszłyki z tofu marynowanym w musztardzie z warzywami
- ✓ Kotlety sojowe
- ✓ Ser panierowany Camembert

Zestaw dla młodszych dzieci:

Rosół z makaronem, Nuggetsy z kurczaka, frytki, ketchup **lub** Spaghetti bolognese – 25 zł/dziecko

Dodatki skrobiowe i warzywne do wyboru

- ✓ Ziemniaczki puree
- ✓ Ziemniaczki pieczone (ćwiartki z łupinką)
- ✓ Kluseczki śląskie
- ✓ Douphinki
- ✓ Frytki
- ✓ Ziemniaczki wiejskie ze szczypiorkiem
- ✓ Surówka z marchewki z mandarynką
- ✓ Surówka z selera z rodzynkami
- ✓ Sałatka z białej rzodkwi z zielonym groszkiem
- ✓ Bukiet warzyw polskich z maselkiem
- ✓ Sałatka z buraczków z koperkiem
- ✓ Kapusta zasmażana
- ✓ Sałatka z czerwonej kapusty
- ✓ Sałatka z kapusty pekińskiej z pomidorem, ogórkiem i kukurydzą

Deser do wyboru:

- ✓ Krem brulee
- ✓ Beza z musem mascarpone i owocami
- ✓ Lody z gorącym musem malinowym
- ✓ Deser owocowo – lodowy
- ✓ Śliwki flambrowane krupnikiem z lodami
- ✓ Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi

Kawa w zaparzaczach, cukier, śmietanka; Wrzątek w warniku, herbatki Herbapol, cukier, cytryna – w formie bufetu bez ograniczeń (przy rezerwacji powyżej 15 osób)

Opcja bufet kawowy z ekspresem do kawy – 5 zł/osobę dorosłą

Koszt przyjęcia (obiad z deserem) od 72 zł – 89 zł osobę

Do obiadu polecamy wino niemieckie białe Riesling (35 zł/1L) i czerwone gruzińskie Sachino Red (33 zł/0,75L)

Istnieje możliwość zamówienia dotatkowo:

- ✓ Tort wiśniowo – migdałowy (50 zł/kg) **lub** czekoladowo – orzechowy **lub** malinowy z musem mango **lub** tort własny (serwis tortu własnego 50 zł)
- ✓ Patery owoców: winogrono jasne i ciemne, banany, filetowy ananas, owoce sezonowe (3 zł/osobę)
- ✓ Patery ciast (po 2 kawałki/osobę) do wyboru: sernik, szarlotka, malinowe love (5,00 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, tonic w szklanych butelkach bez ograniczeń – 15 zł/osobę



Zimne zakaśki do wyboru (w formie bufetu):

- | | | |
|---|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ✓ Koreczki śledziowe z suszonymi pomidorami ✓ Półmiski wędlin tradycyjnych wędzonych (szynka, połówka sopocka, salami) i serów ✓ Tymbaliki drobiowe na pumperniklu ✓ Mus chrzanowy z kabanosem ✓ Jaja w sosie tatarskim ✓ Sałatka jarzynowa ✓ Sałatka meksykańska z kurczakiem ✓ Kosze pieczywa mieszanego (chlebek mieszany, bułeczki koktajlowe), ✓ Masełko | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Trio śledziowe: w śmietanie, w oleju, w salsie paprykowej lub koreczki śledziowe z suszonymi pomidorami ✓ Półmiski mięs wykwinnych: galantyna z kurczaka z warzywami, pasztet z orzechami podany z żurawiną, pieczona połówka wieprzowa, pieczony schab z morelą ✓ Tartoletki z pastami smakowymi (po 2 szt./osobę): z wędzonym łososiem, z suszonymi pomidorami ✓ Tymbaliki drobiowe na pumperniklu ✓ Mus brokułowy z kurczakiem i kurkami ✓ Sałatka szpinakowa z gruszkami, serem gorgonzola, orzechami i sosem vinaigrette ✓ Sałatka meksykańska z kurczakiem ✓ Sałatka caprese (pomidory z mozzarellą, dressing bazyliowy) ✓ Kosze pieczywa mieszanego (chlebek mieszany, bułeczki koktajlowe), ✓ Masełko | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Trio śledziowe: w śmietanie, w oleju, w salsie paprykowej ✓ Roladki z wędzonego łosia w zielonym naleśniku ✓ Mini szaszłyki z krewetek ✓ Półmiski mięs wykwinnych: pieczona pierś indyka nadziewana orzechami, pieczona pierś z kaczki, pieczony schab z morelą ✓ Tartinki z wędzonym łososiem i kawiozem, z salami i serkiem camembert, z połówką sopocką ✓ Carpaccio z połówki wołowej z parmezanem ✓ Sałatka szpinakowa z gruszkami, serem gorgonzola, orzechami i sosem vinaigrette ✓ Sałatka z połówki wieprzowej ze świeżą papryką i melonem z dressingiem mango ✓ Sałatka caprese (pomidory z mozzarellą, dressing bazyliowy) ✓ Kosze pieczywa mieszanego (chlebek mieszany, bułeczki koktajlowe), ✓ Masełko |
|---|---|---|

Wersja za 25 zł/osobę

Opcja wege bez mięsa i ryb 35 zł/osobę

- ✓ Spring rolls wege, sos sweet chili
- ✓ Koperty z ciasta filo ze szpinakiem i serem feta
- ✓ Roladki z cukinii z mozzarellą i suszonymi pomidorami
- ✓ Koreczki z tofu i oliwkami
- ✓ Tartinki z jajkiem i pastą serową
- ✓ Sałatka szpinakowa **lub** grecka
- ✓ Kosze pieczywa mieszanego
- ✓ Masełko

- ✓ Sałatka szpinakowa z gruszkami, serem gorgonzola, orzechami i sosem vinaigrette
- ✓ Sałatka meksykańska z kurczakiem
- ✓ Sałatka caprese (pomidory z mozzarellą, dressing bazyliowy)
- ✓ Kosze pieczywa mieszanego (chlebek mieszany, bułeczki koktajlowe),
- ✓ Masełko

Wersja za 35 zł

Wersja za 49 zł

Na życzenie dla Dzieci: domowa mini pizza z serem i szynką – 5 zł/Dziecko

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

Kolacja do wyboru:

- ✓ Barszcz czysty, krostki z mięsem **lub** chrupiące bułeczki faszerowane serem i pieczarkami podane na ciepło
- ✓ Żurek z jajkiem, pieczywo
- ✓ Gulasz z szynki wieprzowej z pieczarkami, pieczywo
- ✓ Roladka cielęca z porem i boczkiem, sos biały z rozmarynem, ziemniaczki wiejskie, bukiet warzyw z masełkiem
- ✓ Pierś z kurczaka w sosie koniakowo – pieprzowym, risotto z warzywami
- ✓ Szaszłyk z podudzia kurczaka z boczkiem, papryką, cukinią i cebulą, ziemniaki crispers, mix sałat z vinegretem
- ✓ Wersja wege: gulasz z ciecierzycy **lub** Warzywny ratatouille
- ✓ Gulasz tradycyjny wołowy, pieczywo
- ✓ Bogracz z kluseczkami, pieczywo
- ✓ Ragout z jelenia, pieczywo

Koszt przyjęcia (obiad z deserem, zakaśkami zimnymi i kolacją) od 99 – 159 zł/ osobę dorosłą, Dzieci do 7 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
- ✓ Ceny alkoholi na uroczystości rodzinne: wódka Wyborowa w cenie 39 zł/0,5L; wódka Krupnik w cenie 35 zł/0,5L **lub** serwis 8 zł/osobę
- ✓ 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.)

