

## OFERTA NA UROCZYSTOŚCI RODZINNE

### PRYZYSTAWKI ZIMNE (jako opcja dodatkowa):

- ✓ Tatar w wędzonego łososia na łódeczkach z cykorii, bagietka – 19 zł/porcja
- ✓ Mini sałatka z szynką parmeńską, awokado i granatem, grzanka – 15 zł/porcja
- ✓

### ZUPY (jedna pozycja do wyboru):

- ✓ Rosół z makaronem i kluseczkami drobiowymi (chudy lub tłusty)
- ✓ Francuska zupa cebulowa z grzankami serowymi
- ✓ Lekko pikantny krem z dyni z pestkami dyni
- ✓ Krem z pomidorów i pieczonej papryki z szaszłykiem z mozzarelli
- ✓ Krem z kiszzonego ogórka z puree z kasztanów
- ✓ Krem z cukinii z Parmezanem

### DANIE GŁÓWNE (do wyboru po 2 mięsa/osobę):

Dania drobiowe:	Dania z wieprzowiny:	Dania rybne:
<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Kotlet de volaille z masłem</li><li>✓ Kotlet z kurczaka w płatkach migdałów</li><li>✓ Szaszłyk z kurczaka przeplatany cukinią, papryką i cebulką,</li><li>✓ Roladka drobiowa faszerowana pieczarkami</li><li>✓ Roladka drobiowa z serem i boczkiem</li><li>✓ Roladka z kurczaka ze szpinakiem i suszonymi pomidorami</li><li>✓ Pierś z kurczaka faszerowana fetą</li><li>✓ i suszonymi pomidorami owijana boczkiem</li><li>✓ Udko z kurczaka faszerowane pieczarkami</li><li>✓ Pieczeń z udźca indyka w sosie warzywnym</li><li>✓ Pierś z kaczki sous – vide w wiśniach</li><li>✓ Pieczone udko z kaczki</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Kotlet schabowy,</li><li>✓ Kotlet schabowy faszerowany pieczarkami i papryką</li><li>✓ Kotlet Szwajcar z serem</li><li>✓ Rolowana polędwiczka z oscypkiem w sosie porowym,</li><li>✓ Rolowana polędwiczka z grzybami leśnymi w sosie białe wino z cebulką</li><li>✓ Rolada wieprzowa, sos własny</li><li>✓ Schab duszony w sosie koniakowo – pieprzowym</li><li>✓ Roladka ze schabu faszerowana grzybami i perłowym kuskus, sos z zielonego pieprzu</li><li>✓ Sakiewki ze schabu faszerowane pieczarkami</li><li>✓ Karczek z grilla z sosem BBQ,</li><li>✓ Pieczeń z karczku w sosie myśliwskim</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Okoń morski w kruszonce migdałowej</li><li>✓ Polędwiczki z dorsza w sosie cytrynowym</li><li>✓ Sandacz w sosie porowym <b>lub</b> z szyjkami rakowymi</li><li>✓ Filet z łososia owinięty szynką parmeńską</li><li>✓ Filet z łososia w sosie serowym</li></ul>
		Dania wegetariańskie:
		<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Czerwone kaszotto (kasza pęczak, kiszony buraki, pomidor, papryka)</li><li>✓ Zielone kaszotto (kasza pęczak, zielone szparagi, cukinia, bób, groszek cukrowy)</li><li>✓ Wege burger z soczewicy</li><li>✓ Kotlety z kalafiora i marchewki</li><li>✓ Ser panierowany Camembert z morelą i orzechami</li></ul>
Zestaw dla młodszych dzieci:	Dania z wołowiny i cielęciny:	Dania wegańskie:
<p>Rosół z makaronem, Nugetsy z kurczaka, frytki, ketchup <b>lub</b> Burger z grillowanym kurczakiem – 25 zł/dziecko</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Rolada wołowa w sosie własnym</li><li>✓ Pieczeń wołowa (antrykot), sos własny</li><li>✓ Medalion cielęcy z ananasek z masłem i cytryną</li><li>✓ Kotlet cielęcy</li><li>✓ Roladka cielęca z porem i boczkiem, sos białe wino z cebulką</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Open burger z ciecierzycy z konfiturą z czerwonej cebuli</li><li>✓ Wegańskie gołąbki z ryżem, pieczarkami i kalarepą</li><li>✓ Kotlet z selera</li><li>✓ Grillowany kalafior z pesto</li></ul>

### DODATKI SKROBIOWE (3 rodz. do wyboru)

- ✓ Ziemniaczki puree
- ✓ Ziemniaczki pieczone (ćwiartki z łupinką)
- ✓ Kluseczki śląskie
- ✓ Douphinki
- ✓ Frytki
- ✓ Ziemniaczki wiejskie ze szczypiorkiem
- ✓ Risotto z warzywami

### DODATKI WARZYWNE (3 rodz. do wyboru)

- ✓ Surówka z marchewki z mandarynką
- ✓ Surówka z selera z rodzynkami
- ✓ Mizeria z koperkiem
- ✓ Sałatka z buraczków z koperkiem
- ✓ Sałatka z czerwonej kapusty
- ✓ Sałatka z kapusty pekińskiej z pomidorem, ogórkiem, i kukurydzą
- ✓ Kapusta zasmażana
- ✓ Bukiet warzyw polskich z masłem

## DESERY (jedna pozycja do wyboru)

- ✓ Krem brulee z białą czekoladą
- ✓ Beza z musem mascarpone i owocami
- ✓ Rolada bezowa z słonym karmelem i pistacjami
- ✓ Wegański torcik z awokado
- ✓ Deser owocowo – lodowy
- ✓ Lody z gorącym musem malinowym
- ✓ Śliwki flambirowane krupnikiem z lodami
- ✓ Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi

**W cenę wliczono ciepłe napoje (kawa, herbata) oraz napoje (soki 100%, woda niegazowana)**

**Koszt przyjęcia obiad z deserem (bez przystawki) od 76 zł – 95 zł osobę dorosłą**

## ZIMNE ZAKĄSKI do wyboru (w formie bufetu):

### WERSJA I (27 zł/osobę)

- ✓ Koreczki śledziowe z suszonymi pomidorami
- ✓ Półmiski wędlin tradycyjnych wędzonych (szynka, polędwica sopocka, salami) i serów
- ✓ Tymbaliki drobiowe na pumperniklu
- ✓ Mus chrzanowy z kabanosem
- ✓ Rogaliki drożdżowe z pesto i szynką parmeńską
- ✓ Jaja w sosie tatarskim
- ✓ Sałatka jarzynowa
- ✓ Sałatka meksykańska z kurczakiem
- ✓ Kosze pieczywa mieszanego (chlebek mieszany, bułeczki koktajlowe),
- ✓ Masełko

### OPCJA WEGE (37 zł/osobę)

- ✓ Sushi warzywne z awokado
- ✓ 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

### WERSJA II (37 zł/osobę)

- ✓ Koreczki śledziowe z suszonymi pomidorami
- ✓ Półmiski mięs wykwinnych: galantyna z kurczaka z warzywami, pasztet z orzechami podany z żurawiną, polędwiczka wieprzowa sous-vide, pieczony schab z morelą
- ✓ Tartoletki z pastą z wędzonym łososiem, z suszonymi pomidorami
- ✓ Faszzerowana papryka z pastą smakową na krakersie
- ✓ Sushi warzywne z awokado
- ✓ Tymbaliki drobiowe na pumperniklu
- ✓ Zielona galaretka z musem chrzanowym na liściach cykorii,
- ✓ Rogaliki drożdżowe z zielonymi szparagami
- ✓ Sałatka szpinakowa z gruszkami, serem gorgonzola, orzechami i sosem vinaigrette
- ✓ Sałatka meksykańska z kurczakiem
- ✓ Kosze pieczywa mieszanego (chlebek mieszany, bułeczki koktajlowe),
- ✓ Masełko

### NA ŻYCZENIE DLA DZIECI:

Domowa mini pizza z serem i szynką  
(5 zł/porcja dziecięca)

### WERSJA III (52 zł/osobę)

- ✓ Trio śledziowe: w śmietanie, w oleju, w salsie paprykowej
- ✓ Mini szaszłyki z krewetek
- ✓ Półmiski mięs wykwinnych: pieczona pierś indyka nadziewana orzechami, pierś z kaczki sous-vide, pieczony schab z morelą
- ✓ Tartinki z wędzonym łososiem i kawiozem, z salami i serkiem camembert, z polędwicą sopocką
- ✓ Carpaccio z polędwicy wołowej z parmezanem
- ✓ Rogaliki drożdżowe z pesto i wędzonym łososiem
- ✓ Sushi warzywne z awokado
- ✓ Sałatka z polędwiczki wieprzowej ze świeżą papryką i melonem z dressingiem mango
- ✓ Sałatka caprese (pomidory z mozzarellą, dressing bazyliowy)
- ✓ Kosze pieczywa mieszanego (chlebek mieszany, bułeczki koktajlowe),
- ✓ Masełko

## KOLACJA jedna pozycja do wyboru

- ✓ Barszcz czysty, krokiet z mięsem – 13 zł/osoba
- ✓ Barszcz czysty, chrupiące bułeczki faszzerowane serem i pieczarkami podane na ciepło – 13 zł/osoba
- ✓ Żurek z jajkiem, pieczywo – 15 zł/osobę
- ✓ Gulasz z szynki wieprzowej z pieczarkami, pieczywo – 16 zł/osobę
- ✓ Gulasz tradycyjny wołowy, pieczywo – 16 zł/osobę
- ✓ Bogracz z kluseczkami, pieczywo – 16 zł/osobę
- ✓ Boeuf Stroganow z polędwicy wołowej, pieczywo – 29 zł/osobę
- ✓ Pierś z kurczaka w sosie koniakowo – pieprzowym, risotto z warzywami – 29 zł/osobę
- ✓ Szaszłyk z podudzia kurczaka z boczkiem, papryką, cukinią i cebulą, ziemniaki crispers, mix sałat z vinegretem – 25 zł/osobę
- ✓ Poliki wołowe duszone w sosie, knedel, mix zielonych sałat z roszką, pomidorkiem, fenkułem i czerwoną cebulą – 29 zł/osobę
- ✓ Pieczeń z udźca dzika, szpecele szpinakowe, warzywa au gratine – 29 zł/osobę

### WERSJA WEGE:

- ✓ Curry z zielonej fasolki szparagowej, bagietka pszenna – 25 zł
- ✓ Warzywne ratatouille – 25 zł



## OPCJE DODATKOWE:

### POLECAMY WINA DOMU:

Wino niemieckie białe Riesling (35 zł/1L) i czerwone gruzińskie Sachino Red (33 zł/0,75L)

### KORBASOWE SŁODKOŚCI (nie wliczone w cenę konsumpcji):

- ✓ Tort czekoladowo – orzechowy (50 zł/kg) **lub** malinowy z musem mango **lub** tort własny (serwis tortu własnego 50 zł)
- ✓ Patery owoców: winogrono jasne i ciemne, banany, filetowany ananas, owoce sezonowe (4 zł/osobę)
- ✓ Patery ciast (po 2 kawałki/osobę) do wyboru: sernik, szarlotka, malinowe love (7,00 zł/osobę)
- ✓ Patery kołaczy regionalnych (po 2 kawałki/osobę): z owocami, z serem, z makiem (7,00 zł/osobę)
- ✓ Fontanna czekoladowa z owocami i piankami (belgijska czekolada) – cena 450 zł/4 godz.

### NAPOJE ZIMNE (nie wliczone w cenę konsumpcji):

- ✓ Rozliczenie napojów gazowanych wg zużycia (Coca – cola, fanta, sprite, tonic, woda gazowana) – 5 zł/szt.
- ✓ Pakiet napojów gazowanych: Coca – cola, fanta, sprite, tonic w szklanych butelkach bez ograniczeń – 15 zł/osobę
- ✓ Bufet z lemoniadą w stylizowanych słojach (6L) – 80 zł
- ✓ Lemoniada limonkowo-miętowa **lub** brzoskwiniowa z rozmarynem w dzbankach (1,5L) - 15 zł

### NAPOJE ALKOHOLOWE (nie wliczone w cenę konsumpcji):

- ✓ Mojito w stylowych słojach na bufecie: - 6 L w cenie 230 zł,  
Tatanka (Żubrówka z sokiem jabłkowym) – 6 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

## OPCJE DODATKOWE:

- ✓ 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.
- ✓ Bukiety balonów tematycznych – od 150 zł

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

<b>Data rezerwacji, godzina:</b>	
<b>Imię i nazwisko</b>	
<b>Liczba Gości:</b>	
<b>Sala górna, dolna, taras:</b>	
<b>Dekoracje, kolorystyka, kwiaty:</b>	
<b>Nr kontaktowy, adres e-mail:</b>	