



Data sporządzenia:		
Sporządził:		
Data, godzina imprezy:		
Imię i nazwisko:		
Ilość osób:		

## Menu okolicznościowe

Smaczne jedzenie, miłe otoczenie, profesjonalna obsługa.

### Oferta za: 85,- zł/osoba (do 20:00)

- Rosół + danie mięsne (2 kawałki na osobę) + 2 surówki + 2 dodatki,
- Ciasto + kawa/herbata.

### Oferta za: 110,- zł/osoba (do 20:00); kolacja + 50,- zł/osoba (do 22:00)

- Zupa + danie mięsne (3 kawałki na osobę) + 2 surówki + 2 dodatki,
- Deser i ciasto + kawa/herbata.
- Napoje gazowane i soki – w ofercie z kolacją 0,5l/os. gratis

### Oferta za: 154,- zł/osoba (do 22:00); kolacja + 50,- zł/osoba (do 02:00)

- Zupa + danie mięsne (3 kawałki na osobę) + 2 surówki + 2 dodatki,
- Deser i ciasto + kawa/herbata,
- Przekąski (2 przekąski + 2 sałatki),
- Barszcz czysty,
- Napoje gazowane i soki 0,5l/os. gratis

### Kolacja: 50,- zł/osoba (tylko w połączeniu z ofertą obiadową).

**Do obiadu podawany jest kompot i woda (0,5l/osobę), do ciast kawa\herbata**

**OBIAD:**

---

**ZUPA: (Jedna zupa do wyboru)**

- ❖ Rosół z makaronem,
- ❖ Żurek,
- ❖ Krem z zielonego groszku,
- ❖ Ziemniaczano – porowa krem,
- ❖ Krem z białych warzyw.

**MIĘSA:**

- ❖ Kaczka faszerowana jabłkiem, śliwką i żurawiną,
- ❖ Pierś drobiowa w sosie pieczarkowym,
- ❖ Pieczeń wołowa w sosie grzybowym,
- ❖ Pieczeń z karkówki w sosie własnym,
- ❖ Połędwiczki wieprzowe w boczku z pieczarkami,
- ❖ De volaille z masłem i zieloną pietruszką,
- ❖ Pierś z kurczaka w panierce,
- ❖ Sakiewka drobiowa faszerowana grzybami leśnymi,
- ❖ Sakiewka drobiowa faszerowana szpinakiem, gorgonzolą i gruszką.
- ❖ Kotleciki z brokułów - wege,

**SURÓWKI:****Na zimno:**

- ❖ Mix sałat z sosem winegret,
- ❖ Buraczki,
- ❖ Surówka sezonowa,
- ❖ Surówka z marchewki,
- ❖ Surówka z selera.

**Na ciepło:**

- ❖ Kapusta modra,
- ❖ Kapusta kiszona zasmażana,
- ❖ Bukiet warzyw z wody (kalafior, brokuł),
- ❖ Groszek z marchewką,
- ❖ Marchewka karmelizowana,
- ❖ Buraczki karmelizowane.

**DODATKI:**

- ❖ Ziemniaki z wody,
- ❖ Golce.

**PRZEKĄSKI: (na 6 osób)**

---

**PATERY:**

- ❖ Deska serów regionalnych (5 różnych),
- ❖ Deska wędlin (5 różnych),
- ❖ Śledź po kaszubsku,
- ❖ Śledzik w oleju z cebulka i ogórkiem,
- ❖ Roladki drobiowe faszerowane pieczarkami, morelami, suszonym pomidorem i serem,
- ❖ Galaretki drobiowe,
- ❖ Galaretki z dorsza,
- ❖ Roladki szpinakowe z łososiem,
- ❖ Koreczki z szynki szwarcwaldzkiej, mozzarelli, pomidora i bazylii,
- ❖ Koreczki z klopsika, sera, boczku, ogórka i pomidorka,
- ❖ Schab pieczony w rękawie z sosem tatarskim,
- ❖ Pstrąg wędzony,
- ❖ Roladki z tortilli z kurczakiem,
- ❖ Roladki z tortilli – wege.

**SALATKI:**

- ❖ Carpaccio z buraków,
- ❖ Tradycyjna,
- ❖ Gyros,
- ❖ Brokułowa,
- ❖ Tortellini z rukolą i suszonymi pomidorami,
- ❖ Sałatka z kurczakiem, serem camembert i żurawiną,
- ❖ Mix sałat z karmelizowaną gruszką, serem pleśniowym i orzechami włoskimi,
- ❖ Sałatka warstwowa z tuńczykiem i krakersami,
- ❖ Sałatka z burakiem, pomarańczą i orzechami włoskimi – wege.

## **KOLACJA:**

---

- ❖ Półmisek mięs: (200 g na osobę), z masłem czosnkowym i musem paprykowo – cebulowym :
  - \* Pieczeń z karkówki ze śliwką,
  - \* Pieczone pałki z kurczaka,
  - \* Grillowana pierś z kurczaka,
  - \* Klopsiki mielone.
  
- ❖ Dwa rodzaje przekąsek do wyboru z listy powyżej.

**Kolacja podawana jest z pieczywem i masłem.**

### **Dodatkowe informacje:**

- \* Restauracja w dniu ustalenia Menu z Zamawiającym pobiera zadatek w wysokości 500,- zł. Ostateczne rozliczenie należności odbywa się w dniu realizacji zamówienia.
- \* Ostateczną ilość gości należy podać nie później niż na tydzień przed planowaną uroczystością (liczba ta nie może być mniejsza niż 90% liczby gości deklarowanych przy ustaleniu menu).
- \* Dzieci do 4 lat gratis,
- \* Dzieci od 4 do 10 lat 50% ceny,
- \* Podstawowa dekoracja sali w cenie (świeże kwiaty, serwetki i świece),
- \* Klimatyzowana sala,
- \* Pojemniki na wynos płatne 1,- zł/szt.,
- \* Dodatkowy kawałek mięsa (20,- zł/osoba) powyżej 10 porcji,
- \* Potrawka z ryżem i białym sosem (22,- zł/osoba) powyżej 10 porcji,
- \* Napoje płatne – 12,-zł/litr,
- \* Możliwość zamówienia pieczonego dzika – 35,- zł/porcja, minimum 50 porcji,
- \* Każda kolejna rozpoczęta godzina płatna 250,- zł,
- \* Dodatkowe dania wege według indywidualnych ustaleń.

### **Ciasta do wyboru:**

---

Malinowa chmurka, Szarlotka z bezą, Jabłecznik z bitą śmietaną, Sernik wiedeński, Karpatka, Tiramisu z owocami, Malinowe z bezą, Cytrynowiec, 3-Bit, Biskopt z owocami, Ciasto czekoladowe, Śliwka w rumie, Pleśniak z czarną porzeczką, Milky way, Śmietanowiec.

### **Desery:**

---

Tartaletki owocowe, Tartaletki kajmakowe, Beza Pavlova, Galaretki owocowe, Musy owocowe, Muffinki z wiśniami, Mini drożdżówki z owocami, Pana Cotta.

\*Oferta ważna do 31.12.2022

\*Restauracja zastrzega sobie możliwość zmiany cen ze względu na nieprzewidywalny rynek gospodarczy w kraju.