

PROPOZYCJA MENU

1. OBIAD

ZUPA: jedna do wyboru:

- Rosół z makaronem
- Wykwintny krem z leśnych grzybów z łazankami/ciastem francuskim
- Consomme z warzywami julienne
- Krem ze szpinaku z płatkami migdałowymi
- Krem pomidorowy z mozzarellą i pesto
- Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym własnej roboty
- Krem z zielonego groszku z grzankami
- Krem z białych warzyw z serem lazur
- Krem z brokułów z grzankami
- Żurek z kiełbasą i jajkiem



DRUGIE DANIE: trzy lub dwa dania do wyboru, w zależności od wybranego wariantu, dwie porcje na osobę:

- Pieczeń z karczku w sosie z zielonego pieprzu
- Schab pieczony faszerowany morelami
- Szynka wieprzowa pieczona
- Karkówka w sosie myśliwskim
- Schab cordon bleu – faszerowany szynką i serem
- Schab cordon vert – faszerowany szpinakiem i serem
- Golonki pieczone
- Roladki wieprzowe
- Rolady wołowe
- Kotlet mielony
- Kotlet schabowy
- Kotlet schabowy z pieczarkami
- Kotlet mielony faszerowany pieczarkami
- Półdzwiczka wieprzowa w sosie grzybowym
- Udło z kurczaka
- Kotlet de Volaille
- Pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem
- Panierowany filec z kurczaka
- Filec z kurczaka w sosie gorgonzola

- Rolada drobiowa z sosem żurawinowym
- Roladki z kurczaka zawijane w boczek w sosie musztardowym
- Filet z kurczaka zapiekany z serem i ananasem
- Filet z morszczuka panierowany
- Łosoś pieczony podany z sosem koperkowym
- Ryba w sosie porowym

DODATKI: dwa do wyboru:

- Kluski śląskie
- Kluski szare
- Kopytka
- Ziemniaki z wody
- Pieczone cząstki ziemniaków
- Frytki
- Kulki ziemniaczane
- Ryż

SURÓWKI: 3 do wyboru:

- Surówka z kapusty pekińskiej
- Buraczki
- Surówka z białej kapusty
- Surówka z kiszanej kapusty
- Surówka z czerwonej kapusty
- Surówka z selera z rodzynkami/orzechami włoskimi
- Surówka z marchewki z mandarynkami /z jabłkiem
- Surówka z pora
- Kapusta zasmażana
- Marchewka z groszkiem
- Mizeria (w sezonie)
- Brokuły gotowane
- Czerwona kapusta duszona z rodzynkami
- Warzywa na parze



DESER: dwa do wyboru

- Szarlotka
- Ciasto z owocami
- Sernik
- Mini muffiny czekoladowe i waniliowe
- Owoce
- Galaretka z owocami i bitą śmietaną
- Lody
- Kostka cappuccino
- Ciasto z kremem malinowym

Napoje: do obiadu podamy: kompot, woda, soki, kawa, herbata bez ograniczeń – bufet.

Dodatkowo płatne:

- Napoje gazowane bez ograniczeń – zapewnione przez restaurację Marianna –20 zł/os
- Konsumpcja napojów alkoholowych przyniesionych przez gości – 15 zł/os (nie mniej niż 150 zł)

CENA:

- 110 zł/os dorosła, 77 zł/dzieci 3 -12 lat (3 rodzaje mięsa, deser)
- 100 zł/os dorosła, 73 zł/dzieci 3-12 lat (3 rodzaje mięsa, bez deseru lub 2 rodzaje mięsa i deser)
- 93 zł/os dorosła, 65 zł dziecko 3-12 lat (dwa rodzaje mięsa, bez deseru)

2. ZAKĄSKI: 6 do wyboru:

- Płyta mięs i wędlin (karczek pieczony, schab faszerowany, domowy pasztet, szynka)
- Deska serów
- Tymbaliki drobiowe
- Galaretki wieprzowe
- Śledź na dwa sposoby
- Ryba w occie
- Ryba po grecku
- Tortille z wędzonym łososiem
- Pomidory faszerowane kuskusem
- Pomidory z mozzarellą
- Krucze babeczki faszerowane
- Krakersy z pastami
- Vol au vent z kurczakiem i pieczarkami
- Roladki z szynki w galarecie
- Jajka w majonezie
- Jajka w sosie tatarskim
- Tradycyjna sałatka jarzynowa



- Sałatka makaronowa z szynką i serem
- Sałatka z selera naciowego z szynką i serem
- Sałatka z paluszkami krabowymi i prażonym słońcem
- Sałatka z wędzonym kurczakiem i ananasem
- Sałatka grecka
- Do zakąsek, przekąsek podajemy pieczywo, masło, pikle*

CENA:

- **50 zł/os dorosła, 35 zł/dzieci 3-12 lat**



3. DRUGIE DANIE CIEPŁE

- Barszcz z pasztecikiem lub krokietem
- Flaki
- Zupa gulaszowa z kluseczkami
- Boeuf Strogonoff
- Bigos

CENA:

- **15 zł/os dorosła, 10 zł dziecko 3-12 lat**

- Udka i skrzydełka z kurczaka w chrupiącej panierce podane z frytkami, ostrym sosem i warzywami z patelni
- Ryba w sosie porowym z ryżem
- Grillowana karkówka podana z częstkami ziemniaków i surówką colesław
- Kotlet schabowy z pieczarkami, ziemniaki z wody, surówka

CENA:

- **25 zł/os dorosła, 20 zł dziecko 3-12 lat**



Koszt udziału w przyjęciu dzieci do lat 3 wynosi 15 zł

Nieodpłatnie zapewniamy:

- Tło muzyczne,
- Akcenty kwiatowe oraz dekoracyjne (świece)
- Parking

Cena nie zawiera:

- Pojemników jednorazowych do spakowania jedzenia pozostałego po przyjęciu – 1 zł/szt
- Kwiatów, dekoracji okolicznościowej
- Obsługi muzycznej
- Wypożyczenie pokrowców na krzesła – 5 zł/szt
- Krojenie tortu przez Szefa Kuchni:
 - 50 zł (przyjęcie okolicznościowe, wesele do 30 osób)
 - 100 zł (przyjęcie okolicznościowe wesele powyżej 30 osób)
- W przypadku napojów alkoholowych przyniesionych przez gości – korkowe za każdą rozpoczętą butelkę alkoholu wysokoprocentowego 7 zł/but lub opłata serwisowa 15 zł/os (nie mniej niż 150zł)

Wesele w namiocie:

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

Noclegi:

- Koszt noclegu ze śniadaniem: 95 zł/os dorosła, 65 zł/dzieci 3-15 lat, dzieci do lat 3 bezpłatnie

Notatki i ustalenia:

Data:

Godziny od: do:, dodatkowa godzina trwania imprezy + 150 zł

Ilość osób dorosłych:, ilość dzieci w wieku 3-12 lat:..... ilość dzieci do 3 lat:

Noclegi ze śniadaniem ilość osób dorosłych:....., dzieci w wieku 3-2 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:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....