

MENU GRUPOWE

BEST
SELLER

99 ZŁ. ZA OSOBE "STÓŁ BIESIADNY"

ZUPA

Rosół z makaronem / Marchewka / Pietruszka
lub

Pomidorowa z makaronem

DRUGIE DANIE

Serwowane na środek stołu

3 rodzaje mięs: kotlet schabowy / pieczona ryba w
maśle / eskalopki z filetu kurczaka

Dodatki: frytki / ziemniaki z pieca

miks sałat / surówka z marchewki / kapusta
zasmażana

DESER

Porcja delikatnego sernika Wola Verde

PAKIETY NAPOJÓW

PODSTAWOWY 30 ZŁ / OS

Woda Gazowana i Niegazowana

Kawa z Ekspresu

Herbaty i Napary

ROZSZERZONY 35 ZŁ / OS

Podstawowy plus:

Soki: Pomarańcza, Jabłko

Lemoniada klasyczna

PEŁNY 40 ZŁ / OS

Rozszerzony plus:

Napoje soft: Coca-Cola, Fanta, Sprite, Kinley

Cena za napoje obejmują 4h

Dodatkowa godzina 5zł | bez limitu czasu +10zł

EXCLUSIVE

149 ZŁ. ZA OSOBE "KOLACJA Z CHARAKTEREM"

PRZYSTAWKA

Szynka parmeńska z melonem

ZUPA

Żurek z jajkiem i białą kielbasą

DANIE GŁÓWNE

Pierś z Kaczki z sosem wiśniowym i gnocchi

DESER

Fondant Czekoladowy z Lodami Waniliowymi

Przykładowe menu polecane jako obiad weselny lub spotkania firmowe

329 ZŁ. ZA OSOBE "WESELE Z KLASĄ"

Przystawka, zupa, danie główne, deser, 1 danie
serwowane po północy, zimna płyta, bufet słodki,
toast powitalny, przedłużony pełny pakiet napoi,
wynajem sali po godzinach otwarcia, serwis
kelnerski w cenie

PAKIETY BAROWE

PODSTAWOWY 65 ZŁ / OS

Piwo lane (lager)

Wino stołowe Białe i Czerwone

Wódka (Wyborowa)

PEŁNY 99 ZŁ / OS

Rozszerzony plus:

Whisky / Gin / Frizzante

KOKTAJLOWY SOLO 99 ZŁ / OS

JAKO DODATEK DO PAKIETU 35 ZŁ/OS

Skrócone Menu 4ech Koktajli

Cena za pakiety barowe obejmują 4h

Dodatkowa godzina 10zł | bez limitu czasu +20zł

DODATKOWO POLECAMY

Zimna płyta: (Wędliny/Sery/Pikle/Pieczyno/Hummus)
domów ekstra: Sałatka (różne rodzaje)/Roladki z tortilli z szynką lub ze
szpinakiem/Sajgonki z sosem sweet chilli/Cannoli faszerowane domową
ricottą/Warzywa w słupki z zestawem oliwek) od 40zł/os

Słodki stół

(Ciasto Marchewkowe/Mini Panna Cotta
/Sernik/Szarlotka/Tiramisu/Leśny Mech/ Bezy z Bitą Śmietaną i
Owocami/Pucharek Owocowy) od 20zł/os



MENU GRUPOWE

SKOMPONUJ SWOJĄ OFERTE

PRZYSTAWKI

Krokiety wołowe z demi-glace

Szarpany tatar wołowy z grzanką

Szynka parmeńska z melonem

Tatar z łososia z zielonym ogórkiem

Sałatka z: kozim serem / krewetkami / wołowiną / caprese

Nuggetsy z sosami

ZUPY

Rosół z makaronem

Pomidorowa z makaronem

Krem pomidorowy z grzankami

Krem grzybowy

Żurek z jajkiem

Barszcz czerwony z uszkami

DRUGIE DANIE

Schabowy z purée i kapustą zasmażaną

Policzki wołowe w sosie własnym z purée

Pierś z kaczki z konfitowanymi ziemniakami i brokułem

Makaron tagliatelle z kurczakiem lub krewetkami

Fish&Chips: Miruna Nowozelandzka, frytki, sosy i pikle

Gnocchi serowo-szpinakowe

DESERY

Fondant z lodami

Sernik Wola Verde

Panna Cotta

Crème brûlée

Lody



MENU GRUPOWE

WINO DOMU

- | | | | |
|---|--------------|--------------|------------|
| 1. HISZPAŃSKIE WINO DOMU BIAŁE I CZERWONE 11% | KIELISZEK 15 | KARAFKA 55 | BUTELKA 75 |
| 2. FRIZZANTE ENRICO BEDIN (WŁOCHY) 10,5% | | KIELISZEK 13 | KARAFKA 65 |

WINO MUSUJĄCE

- | | | | |
|--|--|--|-------------|
| 3. PROSECCO ALMA ADALINA BRUT (WŁOCHY) 11% | | | BUTELKA 100 |
| 4. CAVA CU4TRO BRUT ROSE (HISZPANIA) 11,5% | | | BUTELKA 160 |

WINO BIAŁE

- | | | | |
|---|--------------|--|-------------|
| 5. RIESLING GEIERSLAY RIESLING TROCKEN (NIEMCY) 12% (DOSTĘPNY TEŻ 0%) | KIELISZEK 23 | | BUTELKA 135 |
| 6. SAUVIGNON BLANC MOUNT RILEY (NOWA ZELANDIA) 13% | KIELISZEK 32 | | BUTELKA 185 |
| 7. PINOT GRIGIO BORGIO MOLINO (WŁOCHY) 13% | | | BUTELKA 140 |
| 8. RIOJA RAMON DE AYALA DEOBRIGA (HISZPANIA) 13% | | | BUTELKA 160 |
| 9. GRUNER VELTLINER HAIDEN (AUSTRIA) 11,5% | | | BUTELKA 140 |
| 10. MALVASIA VARVAGLIONE BIANCA DEL SALENTO (WŁOCHY) 12,5% | | | BUTELKA 95 |
| 11. CHARDONNAY BARALE FRATELLI LANGHE (WŁOCHY) 14% | | | BUTELKA 220 |

WINO CZERWONE I RÓŻOWE

- | | | | |
|---|--------------|--|-------------|
| 12. U'PASSIMENTO BAGLIO GIBELLINA (WŁOCHY) 13,5% | KIELISZEK 25 | | BUTELKA 150 |
| 14. MALBEC ALMA ANDINA RESERVA (ARGENTYNA) 13,5% | KIELISZEK 29 | | BUTELKA 165 |
| 15. RIOJA RAMON DE AYALA VINA SANTURNIA RESERVA (HISZPANIA) 14% | | | BUTELKA 140 |
| 16. MERLOT BORGIO MOLINO (WŁOCHY) 13% | | | BUTELKA 150 |
| 17. APASSIMENTO PASSO DEL SUD (WŁOCHY) 14% | | | BUTELKA 110 |
| 18. CABERNET FRANC ACHAVAL FERRER (ARGENTYNA) 14,4% | | | BUTELKA 240 |
| 19. ROSSOPASSO BISSCARDO (WŁOCHY) (WINO RÓŻOWE) 12% | | | BUTELKA 150 |

WINO DESEROWE

- | | | | |
|--|--------------|--|-------------|
| 20. RIESLING KABINETT GEIERSLAY (NIEMCY) 13,5% | KIELISZEK 17 | | BUTELKA 150 |
|--|--------------|--|-------------|

WINO DOMU W BUTELKACH WYSTĘPUJE W RÓŻNYCH ODMIANACH, W ZALEŻNOŚCI OD DOSTĘPNOŚCI.



MENU WESELNE

SKOMPONUJ SWOJĄ OFERTE

PRZYSTAWKI

- Schab po warszawsku*
- Rolada szpinakowa z łososiem*
- Roladki z tortilli z łososiem lub szynką*
- Śledź w curry*
- Śledź w pomidorach*
- Śledź po japońsku*
- Tatar ze śledzia*
- Ryba po grecku*
- Galareta wieprzowo drobiowa*
- Sałatka cesar*
- Sałatka caprese*
- Tatar z buraka z bryndzą / kozim serem / fetą*
- Roladki drobiowe z sosem żurawinowym (za dopłatą)*
- Nuggetsy z sosami (za dopłatą)*
- Podudzie bez kości w panierce (za dopłatą)*

ZUPY

- Rosół z makaronem*
- Pomidorowa z makaronem*
- Krem Pomidorowy z grzankami*
- Krem z pieczonego ziemniaka z grzankami*
- Krem Cebulowo ziemniaczany z grzankami*
- Barszcz czerwony z uszkami*
- Krem brokułowy z pestkami dyni*
- Żurek z jajkiem i kielbasą białą (za dopłatą)*



DRUGIE DANIE

Pierś kurczaka w sosie cebulowym z pieczarkami

Balotynki zawijane w boczku

Pieczona miruna nowozelandzka w maśle

Kotlet schabowy

Kotlet De Volaille

Kotlet po szwajcarsku

Roladki wieprzowe w sosie własnym

Polędwiczki wieprzowe w sosie pieczarkowym

Policzki wołowe w sosie własnym (za dopłatą)

Jeśli występują osoby nie jedzące mięsa, prosimy o informację.

DODATEK SKROBIOWY DO DAŃ DRUGICH

Ziemniaki z wody z masłem koperkowym

Ziemniaki opiekane

Gnocchi na maśle

Frytki

Ryż

Kasza

Puree ziemniaczane

SURÓWKA DO DAŃ DRUGICH

2 DO WYBORU

z kapusty czerwonej

z kapusty pekińskiej

z kapusty białej

z kapusty kiszzonej

z pora

z selera

z buraczków

z marchewki

z ogórków w śmietanie

kapusta zasmażana (za dopłatą)

DESERY

*Fondant z lodami / Sernik Wola Verde / Lody / Naleśniki na słodko
/ Tiramisu / Panna Cotta / Mus czekoladowo malinowy z kremem*



DANIA GORĄCE

Zupa gulaszowa z grzanką
Karczek po diabelsku
Roladki wieprzowe
Schab pieczony w sosie chrzanowym
Kluski śląskie z gulaszem wołowym
Faszerowany kurczak
Pyzy z farszem mięsnym
Bigos
Leczo
Fasolka po bretońsku
Pierogi ruskie/ z mięsem
Barszcz czerwony z uszkami / krokietem/ pasztecikiem pieczarkowym
Beef strogonow (za dopłatą)
Żeberka wieprzowe w miodzie (za dopłatą)

DODATKOWO POLECAMY

Wynajem ogrodu na ceremonię zaślubin
Ścianka do zdjęć + dekoracje fotograficzne
Dodatkowe oświetlenie sali / ogrodu
Personalizowane winietki i menu na stół
Animator dla dzieci
Fotobudka
Zimne ognie
Tort Weselny
Grill z ogrodzie po obiedzie
Stół wiejski
Pianista
DJ
Księga gości z polaroidem
Upominki dla gości
Personalizowana karta drinków z barmanem