

OBIAD OKOLICZNOŚCIOWY

OBIAD

Rosół z makaronem

Devolay	}	2por/os
Polędwiczki w sosie kurkowym		
Pieczeń z karkówki w sosie własnym		
Filet mozzarella		

Surówki: Buraczki, wiosenna z kapusty pekińskiej, biała z porem
Ziemniaki/ kulki ziemniaczane

Kawa, herbata – szwedzki stół

Ciasto, napoje – zakres własny

Cena zestawu 135 zł/os

**Wynajem sali, pełna obsługa kelnerska (przygotowanie i serwowanie tortu, ciast, napoi), udostępnienie sprzętu grającego i dekoracje są wliczone w cenę.*

**Opakowanie jednorazowe 4zł/szt.*

OBIAD OKOLICZNOŚCIOWY

OBIAD

Krem z borowików z płatkami migdałów

Devolay

Leśne runo

Zraz wp.

Kotlet migdałowy

} 2por/os

SURÓWKI

Buraczki, kapusta biała, warzywa gotowane, marchewka tarta z jabłkiem

DODATKI

Ziemniaki/ frytki

Kawa, herbata – szwedzki stół

Ciasto 2 por/ osoba lub deser

Napoje (soki, woda z miętą i cytryną)

Cena zestawu 155 zł/os

**Wynajem sali, pełna obsługa kelnerska (przygotowanie i serwowanie tortu, ciast, napoi), udostępnienie sprzętu grającego i dekoracje są wliczone w cenę.*

**Opakowanie jednorazowe 4zł/szt.*

OBIAD OKOLICZNOŚCIOWY

OBIAD

Rosół po królewsku

Łosoś z pieca

Leśne runo

Kaczka w sosie śliwkowym

Devolay

} 2por/os

SURÓWKI

Buraczki, kapusta biała, warzywa gotowane,

DODATKI

Ziemniaki/ frytki

Kawa, herbata – szwedzki stół

Ciasto 2 por/ osoba lub deser

Napoje (soki, woda z miętą i cytryną)

Cena zestawu 170zł/os

**Wynajem sali, pełna obsługa kelnerska (przygotowanie i serwowanie tortu, ciast, napoi), udostępnienie sprzętu grającego i dekoracje są wliczone w cenę.*

**Opakowanie jednorazowe 4zł/szt.*

BANKIET

OBIAD

Krem serowo porowy z grzankami ziołowymi

Devolay	}	2por/os
Polędwiczki w sosie kurkowym		
Karkówka wyśmienita		
Rolada serowa z kurczakiem		

Surówki: Warzywa gotowane, wiosenna z kapusty pekińskiej, biała z porem
Ziemniaki/ kulki ziemniaczane

Kawa, herbata – szwedzki stół

Ciasta	}	zakres własny
Napoje		
Alkohol		

ZAKĄSKI

Brzoskwinia faszerowana	}	5por/os
Schab z pastą chrzanową w galarecie		
Rolada z łososiem i szpinakiem		
Szynka ze szparagami w sosie czosnkowym		
Tatar		
Ryba po japońsku		
Sakiewki z ciasta półfrancuskiego		
Sałatka z kurczakiem musztardowo miodowym		
Pieczywo		

Barszcz z pasztecikiem

Cena 190zł/os

**W tym zestawie można przynieść swój alkohol. Nie pobieramy opłaty korkowej.*

**Wynajem sali, pełna obsługa kelnerska (przygotowanie i serwowanie tortu, ciast, napoi), udostępnienie sprzętu grającego i dekoracje są wliczone w cenę.*

**Opakowanie jednorazowe 4zł/szt.*

BANKIET

OBIAD

Krem z pomidorów z grzankami

Devolay	}	2por/os
Polędwiczki w sosie kurkowym		
Zraz wp.		
Filet „mozzarella”		

Surówki: Buraczki, kapusta biała, warzywa gotowane
Ziemniaki/ frytki

Kawa, herbata – szwedzki stół

Ciasta	}	zakres własny
Napoje		
Alkohol		

ZAKĄSKI

Tatar na grzankach ziołowych	}	5por/os
Babeczki półwytrawne z pastami		
Pstrąg w galarecie		
Rolada z łososiem i szpinakiem		
Szynka ze szparagami w sosie czosnkowym		
Klopsiki na ciepło z pieczarką		
Salatka z serem pleśniowym i gruszką		
Salatka raviolli		
Pieczyno		
Żurek z jajkiem		

KOLACJA

Udziec faszerowany/ Bitki w sosie myśliwskim

Cena 210zł/os

**W tym zestawie można przynieść swój alkohol. Nie pobieramy opłaty korkowej.*

**Wynajem sali, pełna obsługa kelnerska (przygotowanie i serwowanie tortu, ciast, napoi), udostępnienie sprzętu grającego i dekoracje są wliczone w cenę.*

**Opakowanie jednorazowe 4pozł/szt.*

CHRZEST

OBIAD

Rosół z makaronem

Devolay	}	2por/os
Polędwiczki w sosie kurkowym		
Pieczeń z karkówki w sosie własnym		
Filet mozzarella		

Surówki:

Warzywa gotowane, wiosenna z kapusty pekińskiej, marchewka tarta z jabłkiem
Ziemniaki/ kulki ziemniaczane

Kawa, herbata – szwedzki stół

Ciasto, napoje – zakres własny

Cena zestawu 135 zł/os

**Wynajem sali, pełna obsługa kelnerska (przygotowanie i serwowanie tortu, ciast, napoi), udostępnienie sprzętu grającego i dekoracje są wliczone w cenę.*

**Opakowanie jednorazowe 4zł/szt.*

CHRZEST

OBIAD

Krem jarzynowy z curry z płatkami migdałów

Devolay	}	2por/os
Polędwiczki w sosie kurkowym		
Zraz z szynki		
Filet mozzarella		

SURÓWKI

Buraczki, warzywa gotowane, marchewka tarta z jabłkiem

DODATKI

Ziemniaki/ frytki

Kawa, herbata – szwedzki stół

Ciasto 2 por/ osoba lub deser

Napoje (soki, woda) – bez ograniczeń

Cena zestawu 155 zł/os

**Wynajem sali, pełna obsługa kelnerska (przygotowanie i serwowanie tortu, ciast, napoi), udostępnienie sprzętu grającego i dekoracje są wliczone w cenę.*

**Opakowanie jednorazowe 4zł/szt.*

CHRZEST

OBIAD

Rosół z makaronem

Devolay	}	2por/os
Leśne runo		
Karkówka wyśmienita		
Rolada serowa z kurczakiem		

Surówki: Warzywa gotowane, biała z porem, marchewka tarta z jabłkiem
Ziemniaki/ kulki ziemniaczane

Kawa, herbata – szwedzki stół

Ciasta	}	zakres własny
Napoje		

ZAKĄSKI

Wrapy w różnych smakach	}	5por/os
Nugetsy w sosie cacyki		
Brzoskwinia faszerowana		
Schab z pastą chrzanową w galarecie		
Tatar na grzankach ziołowych		
Szynka ze szparagami w sosie czosnkowym		
Salatka z serem pleśniowym i gruszką		
Pieczyno		
Barszcz z pasztecikiem		

Cena 190 zł/os

****W tym zestawie można przynieść swój alkohol. Nie pobieramy opłaty korkowej.***

****Wynajem sali, pełna obsługa kelnerska (przygotowanie i serwowanie tortu, ciast, napoi), udostępnienie sprzętu grającego i dekoracje są wliczone w cenę.***

****Opakowanie jednorazowe 4zł/szt.***

KOMUNIA

OBIAD

Rosół z makaronem

Devolay	}	3 por/os
Polędwiczki w sosie kurkowym		
Pieczeń z karkówki w sosie własnym		
Filet mozzarella		

Surówki: Buraczki, biała z porem, marchewka z jabłkiem
Ziemniaki/ kulki ziemniaczane

*Kawa, herbata – szwedzki stół

*Ciasto 3 rodzaje

*Napoje (soki, woda z miętą i cytryną)

*Tort – zakres własny

Cena 180 zł/os

****Wynajem sali, pełna obsługa kelnerska (przygotowanie i serwowanie tortu, ciast, napoi), udostępnienie sprzętu grającego i dekoracje są wliczone w cenę.***

****Opakowanie jednorazowe 4zł/szt.***

KOMUNIA

OBIAD

Rosół z makaronem

Devolay	}	2,5por/os
Polędwiczki w sosie kurkowym		
Zraz wp.		
Filet mozzarella		

Surówki: Buraczki, wiosenna z kapusty pekińskiej, warzywa gotowane
Ziemniaki/ kulki ziemniaczane

Kawa, herbata – szwedzki stół

Ciasta	}	zakres własny
Napoje		

ZAKĄSKI

Wrapy w różnych smakach	}	5por/os
Nugetsy w sosie cacyki		
Brzoskwinia faszerowana		
Schab z pastą chrzanową w galarecie		
Rolada z łososiem i szpinakiem		
Szynka ze szparagami w sosie czosnkowym		
Salatka gyrosowa		
Pieczyno		
Barszcz z pasztecikiem		

Cena 210 zł/os

****Wynajem sali, pełna obsługa kelnerska (przygotowanie i serwowanie tortu, ciast, napoi), udostępnienie sprzętu grającego, dekoracje są wliczone w cenę.***

****Opakowanie jednorazowe 4zł/szt.***

KOMUNIA

OBIAD

Rosół z makaronem

Devolay	}	2,5por/os
Polędwiczki w sosie kurkowym		
Pieczeń z karkówki w sosie własnym		
Filet mozzarella		

Surówki: Buraczki, wiosenna z kapusty pekińskiej, marchewka tarta z jabłkiem
Ziemniaki/ kulki ziemniaczane

Kawa, herbata – szwedzki stół

Ciasta	}	wliczone w cenę
Napoje (soki, woda)		

ZAKĄSKI

Wrapy w różnych smakach	}	5por/os
Nugetsy w sosie cacyki		
Brzoskwinia faszerowana		
Tatar		
Rolada z łososiem i szpinakiem		
Szynka ze szparagami w sosie czosnkowym		
Salatka raviolli		
Pieczyno		
Barszcz z pasztecikiem		

Cena 240 zł/os

**Wynajem sali, pełna obsługa kelnerska (przygotowanie i serwowanie tortu, ciast, napoi), udostępnienie sprzętu grającego i dekoracje są wliczone w cenę.*

**Opakowanie jednorazowe 4zł/szt.*

KOMUNIA

OBIAD

Rosół z makaronem

Devolay	}	2,5por/os
Polędwiczki w sosie kurkowym		
Zraz wp.		
Rolada serowa z kurczakiem		

Surówki: Buraczki, wiosenna z kapusty pekińskiej, z pora
Ziemniaki/ kulki ziemniaczane

Kawa, herbata – szwedzki stół

Ciasta	}	zakres własny
Napoje		

ZAKĄSKI

Nugetsy w sosie cacyki	}	5por/os
Babeczki z pastą z łososia		
Galantyna w galarecie		
Sakiewki z ciasta półfrancuskiego		
Szynka ze szparagami w sosie czosnkowym		
Ryba po grecku		
Salatka z paluszkami krabowymi		
Pieczyno		
Barszcz z pasztecikiem		

KOLACJA

Udko faszerowane/ żeberko „w dechę”

Cena 230zł/os

****Wynajem sali, pełna obsługa kelnerska (przygotowanie i serwowanie tortu, ciast, napoi), udostępnienie sprzętu grającego i dekoracje są wliczone w cenę.***

****Opakowanie jednorazowe 4zł/szt.***

WESELE do 24⁰

OBIAD

Rosół z kluseczkami

Devolay	}	3 por/os
Polędwiczki w sosie kurkowym		
Pieczeń z karkówki w sosie śliwkowym		
Filet mozzarella		
Schabowy z pieczarką		

Surówki: kapusta zasmażana, warzywa gotowane, kapusta biała, z pora
Ziemniaki/ frytki

Kawa, herbata – szwedzki stół

Ciasta	}	zakres własny
Napoje		
Alkohol		

ZAKĄSKI

Tatar	}	5por/os
Wrapy w różnych smakach		
Schab z pastą chrzanową w galarecie		
Brzoskwinia faszerowana		
Rolada z łososiem i szpinakiem		
Szynka ze szparagami w sosie czosnkowym		
Klopsiki słodko kwaśne		
Salatka raviolli		
Pieczyno		
Barszcz z pasztecikiem		

Cena 220zł/os

**W tym zestawie można przynieść swój alkohol. Nie pobieramy opłaty korkowej.*

**Wynajem sali, pełna obsługa kelnerska (przygotowanie i serwowanie tortu, ciast, napoi), udostępnienie sprzętu grającego i dekoracje są wliczone w cenę.*

**Opakowanie jednorazowe 4zł/szt.*

WESELE do 2⁰⁰

OBIAD

Rosół z makaronem

Devolay	}	3 por/os
Polędwiczki w sosie kurkowym		
Karkówka wyśmienita		
Filet mozzarella		
Schabowy z pieczarką		

Surówki: kapusta zasmażana, warzywa gotowane, kapusta biała, buraczki
Ziemniaki/ frytki

Kawa, herbata – szwedzki stół

Ciasta	}	zakres własny
Napoje		
Alkohol		

ZAKĄSKI

Tatar	}	5por/os
Tartinki w różnych smakach		
Schab z pastą chrzanową w galarecie		
Babeczki półwytrawne z łososiem		
Rolada z łososiem i szpinakiem		
Szynka z pastą migdałową		
Ryba po japońsku		
Salatka z serem pleśniowym i gruszką		
Pieczywo		
Żurek z jajkiem		

KOLACJA

Szaszłyk / Żeberka w miodzie

Cena 240zł/os

**W tym zestawie można przynieść swój alkohol. Nie pobieramy opłaty korkowej.*

**Wynajem sali, pełna obsługa kelnerska (przygotowanie i serwowanie tortu, ciast, napoi), udostępnienie sprzętu grającego i dekoracje są wliczone w cenę.*

**Opakowanie jednorazowe 4zł/szt.*

WESELE do 4⁰⁰

OBIAD

Rosół z kluseczkami

Leśne runo

Kaczka w sosie śliwkowym

Łosoś grillowany

Karkówka wyśmienita

Devolay

3por/os

Surówki: warzywa gotowane, biała z porem, kapusta czerwona zasmażana
Puree ziemniaczane ze szczypiorkiem/ placki z warzywami

Kawa, herbata – szwedzki stół

Ciasta

Napoje

Alkohol

zakres własny

ZAKĄSKI

Tatar na grzankach ziołowych

Babeczki z pastą z łososia

Wrapy w różnych smakach

Pstrąg w galarecie

Szynka ze szparagami w sosie czosnkowym

Sakiewki z ciasta półfrancuskiego

Klopsik słodko kwaśny

Salatka z krewetkami

Pieczyno

5por/os

Barszcz z pasztecikiem

KOLACJA:

Golonka / żeberka „w dechę”

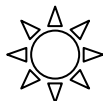
Strogonoff

Cena 260zł/os

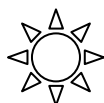
**W tym zestawie można przynieść swój alkohol. Nie pobieramy opłaty korkowej.*

**Wynajem sali, pełna obsługa kelnerska (przygotowanie i serwowanie tortu, ciast, napoi), udostępnienie sprzętu grającego i dekoracje są wliczone w cenę.*

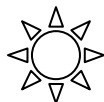
Istnieje możliwość doboru dań indywidualnie



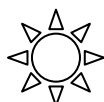
W Naszej ofercie znajduje się menu dietetyczne



**Istnieje możliwość wystawienia piwnego rolbaru
i grillowania na tarasie.**



**W cenę wesela wliczona jest dekoracja sali, wynajem
i obsługa**



**Jest to przykładowe menu.
Chętnie spełnimy każde kulinarne życzenia.**

KLIENT MA PRAWO WYBORU

ZUPY

Rosół

Rosół z gęsi po królewsku

Barszcz z pasztecikiem

Zupa gulaszowa

Strogonoff

Flaki

Żurek

Krem serowo porowy

Krem z borowików

Krem z brokułów

Krem z pomidorów

Zupa tajska

OBIAD (MIEŚA)

Leśne runo

Kaczka w sosie śliwkowym

Polędwiczki w sosie kurkowym

Karkówka wyśmienita

Udko faszerowane

Pieczeń z karkówki

Pieczeń z karkówki w sosie borowikowym

Karkówka zapiekana z serem i pieczarką

Zraz wołowy

Zraz wieprzowy

Kotlet schabowy

Kotlet słoneczny

Kotlet devolay

Kotlet szwajcarski

Kotlet migdałowy

Zawijas z pieczarką

Udko pieczone

Szaszłyk

Schab w sosie myśliwskim

Stek z cebulką

Golonka

Filet z mintaja

Dorsz z patelni

Dorsz z brokułami w sosie beszamelowym
Ryba w porach z serem zapiekana
Łosoś z masłem czosnkowym
Golonka w kapuście lub bez
Żeberko w dechę
Kotlet mielony posypany pieczarką
Burgery

OBIAD (DODATKI)

Surówka z pora
Surówka z białej kapusty
Surówka z kap. pekińskiej
Buraczki
Surówka z marchwi
Surówka z selera
Sałatka z ogórkiem kiszonym
Kapustka czerwona na ciepło
Marchewka z groszkiem
Marchewka karotka gotowana
Warzywa gotowane (brokuł + kalafior)
Fasolka szparagowa
Ziemniaki
Frytki
Frytki z batata
Ziemniaki pieczone
Szyszki
Placki

ZAKĄSKI

Burgery bankietowe
Krewetki w sosie mango
Tatar na grzankach ziołowych
Babeczki półwytrawne z pastami
Wrapy w różnych smakach
Brzoskwinia faszerowana
Rolada łosoś szpinak
Sakiewki z ciasta półfrancuskiego
Szynka ze szparagą z sosem czosnkowym

Szynka faszerowana sałatką jarzynową
Szynka faszerowana pastą migdałową
Klopsiki w zalewie słodko kwaśnej
Polędwiczki w sosie tzatziki
Patera mięs
Patera wędlin i serów
Nugetsy w sosie tzatziki

SALATKI

Salatka z serem pleśniowym i gruszką
Salatka z krewetkami
Salatka z paluszkami krabowymi
Salatka z kurczakiem i ananasem
Salatka z kurczakiem musztardowo miodowym
Sałata gyrosowa
Salatka jarzynowa
Salatka z ravioli
Salatka z tortellini
Salatka grecka
Salatka z makaronem
Salatka z tuńczykiem
Salatka z łososiem
Salatka warstwowa śledź pod pierzynką
Salatka grecka

RYBY

Roladki z łososiem i szpinakiem
Ryba po japońsku
Rybka po żydowsku
Rybka po grecku
Pstrąg w galarecie
Koreczki śledziowe
Śledź pod pierzynką
Śledź w śmietanie
Roladki łososiowe z nadzieniem

W GALARECIE

Schab z pastą chrzanową w galarecie

Schab ze śliwką/morelą w galarecie

Galantyna w galarecie

Pstrąg w galarecie

Karp w galarecie

Szynka z jajkiem w galarecie

Szynka ze szparagami w galarecie

Galaretki drobiowe

***Kompozycję własnego menu wyceniamy**
indywidualnie

***Menu dietetyczne ustalamy indywidualnie**

***Menu dietetyczne**

ZUPY

Krem jarzynowy
Krem pomidorowy
Krem z brokułów
Rosół z makaronem durum

DANIA OBIADOWE

Łosoś grillowany
Grillowany filet z kurczaka
Grillowany filet z kurczaka (z serem mozzarella i suszonym pomidorem)
Kurczak gotowany z warzywami
Pstrąg z pieca
Stek z polędwicy wołowej

ZAKĄSKI

Tatar wołowy
Tatar z łososia
Krewetki
Łosoś na świeżym szpinaku
Pstrąg w galarecie
Galantyna drobiowa
Szynka ze szparagami w sosie tzatziki (na bazie jogurty naturalnego)
Polędwiczki gotowane w sosie tzatziki

DODATKI DO DAŃ

Ryż „ basmati”
Makaron „ durum”
Ciemne pieczywo
Ciemna grzanka ziołowa
Warzywa gotowane
Warzywa grillowane
Surówka

**Istnieje możliwość ustalenia menu dietetycznego w formie
abonamentu (na cały miesiąc) z pomocą dietetyka lub
indywidualnie.**