



PRZYJĘCIE 235 ZŁ

ZUPA: DO WYBORU 1 ZUPA

Domowy rosół z kury podawany z makaronem
Barszczyk z czerwonych buraczków z uszkami
Żurek staropolski z białą kiełbasą
Krem pieczarkowy

DRUGIE DANIE:

2 porcje (maksymalnie 5 rodzajów)

Kotlet schabowy panierowany
Kotlet z kurczaka panierowany
Kotlet de Volaille z kurczaka
Zrazik wieprzowy w sosie
Schab z pieczarkami i cebulką
Pieczeń wieprzowa w sosie
Udło z kurczaka pieczone
Kotlet szwajcarski
Filecik z kurczaka grillowany w ziołach z ananase
Niedźwiedzia łapa- schab saute przeplatany boczkiem
Gotowany filecik z kurczaka w białym sosie
Cukinia faszerowana żółtym serem i suszonymi
pomidorami (wege)
Kotlet wegetariański
Camembert w panierce z żurawiną

DODATKI: (MAKSYMALNIE 3 RODZAJE)

Ziemniaki z koperkiem
Ziemniaki pieczone z ziołami
Frytki
Pyzy drożdżowe
Kopytka
Ziemniaki puree

SURÓWKI: (MAKSYMALNIE 3 RODZAJE)

Surówka z białej kapusty
Surówka z marchewki
Surówka z buraczków
Surówka z kiszonej kapusty
Kapusta kiszona zasmażana
Warzywa na parze (brokuł, marchewka, kalafior)
Groszek z marchewką

DESER: 1,5 PORCJI CIASTA NA OSOBĘ

Jabłecznik z kruszonką
Sernik tradycyjny
Kawa lub herbata – filiżanka na osobę

KOLACJA NA ZIMNO:

1,5 porcji na osobę (maksymalnie 3 rodzaje)
Schab w galarecie
Kurczak w galarecie
Roladka z kurczaka ze szpinakiem i serem feta
Roladka wieprzowa z pieczarkami i cebulką
Szparagi w szynce
Jajko w szynce na sałatce
Sałatka jarzynowa porcjowana
Pieczywo, masełko, gorące bułeczki

NAPOJE:

woda niegazowana 0,2l na osobę

ZAPRASZAMY

**GOŚCINIEC**
POD BRZOSAMI

Dodatkowa porcja ciasta 15 zł
Bukiet owoców w stole 1kg 120 zł
Deska serów 1 kg 200 zł
Deska wędlin 1 kg 200 zł
Opakowania jednorazowe 4 zł/szt.
Parking dla Gości gratis.
Sztaluga na zdjęcie gratis.

Czas trwania przyjęcia do 4 godzin.
Restauracja czynna 12.00-21.00,
a w niedziele 12.00-19.00

235 ZŁ + 20 ZŁ NAPOJE BEZ LIMITU
(SOK POMARAŃCZOWY, SOK JABŁKOWY, WODA
NIEGAZOWANA, KAWA,
HERBATA)





✂

GOŚCINIEC

POD BRZOZAMI

PRZYJĘCIE 265 ZŁ

ZUPA: DO WYBORU 1 ZUPA

Domowy rosół z kury podawany z makaronem
 Barszczyk z czerwonych buraczków z uszkami
 Zurek staropolski z białą kiełbasą i jajem
 Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym
 Krem pomidorowy z mozzarellą
 Zupa sezonowa

DRUGIE DANIE:

2 porcje (maksymalnie 5 rodzajów)

Kotlet schabowy panierowany
 Kotlet z kurczaka panierowany
 Kotlet de Volaille z kurczaka
 Udko z kurczaka pieczone
 Zrazik wieprzowy w sosie
 Schab z pieczarkami i cebulką
 Pieczeń wieprzowa w sosie
 Kotlet szwajcarski
 Filecik z kurczaka grillowany w ziołach z ananase
 Niedźwiedzia łapa- schab saute przepłataný boczkiem
 Gotowany filecik z kurczaka w białym sosie
 Filecik z kurczaka faszerowany żółtym serem i suszonymi pomidorami
 Filecik z kurczaka faszerowany szpinakiem
 Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym
 Polędwiczki wieprzowe z pieczarkami
 Smażony filet z dorsza
 Kotelet wegetariański
 Camembert panierowany z żurawiną
 Cukinia zapiekana z żółtym serem i suszonymi pomidorami (wege)

DODATKI: (MAKSYMALNIE 3 RODZAJE)

Ziemniaki z koperkiem
 Ziemniaki pieczone z ziołami
 Ziemniaki puree
 Placki ziemniaczane
 Frytki
 Ryż
 Pyzy drożdżowe
 Kopytka

SURÓWKI: (MAKSYMALNIE 4 RODZAJE)

Surówka z białej kapusty
 Surówka z kiszonej kapusty
 Surówka z marchewki
 Surówka z buraczków
 Buraczki zasmażane
 Kapusta kiszona zasmażana
 Warzywa na parze (brokuł, marchewka, kalafior)
 Pieczone warzywa okopowe z tymiankiem
 Sałatka ze świeżych warzyw z sosem winegret
 Mizeria
 Pieczarki smażone
 Sosy: czosnkowy, pieczeniowy, ketchup

DESER: 2 PORCJE CIASTA NA OSOBĘ (MAKSYMALNIE 3 RODZAJE)

Jabłecznik z kruszonką
 Sernik tradycyjny
 Ciasto z galaretką i owocami
 Rafaello
 Mocca

Lub

DESER LODOWY 1 szt./os:

Malinowe zapomnienie (lody waniliowe z gorącymi malinami)
 Ancymon (lody waniliowe z prażonymi jabłkami z cynamonem)

NAPOJE

woda niegazowana 0,2l na osobę
 Kawa lub herbata – filiżanka na osobę

KOLACJA NA ZIMNO:

2 porcje na osobę (maksymalnie 5 rodzajów)
 Befszyk tatarski
 Schab w galarecie
 Schab ze śliwką
 Kurczak w galarecie
 Roladka z kurczaka ze szpinakiem i serem feta
 Roladka wieprzowa z pieczarkami i cebulką
 Pstrąg w galarecie
 Szparagi w szynce
 Jajko w szynce na sałatce
 Sałatka jarzynowa porcjowana
 Pieczywo, maselko, gorące bułeczki

Dodatkowa porcja ciasta 15 zł
Bukiet owoców w stole 1kg 120 zł
Deska serów 1 kg 200 zł
Deska wędlin 1 kg 200 zł
Opakowania jednorazowe 4 zł/szt.
Parking dla Gości gratis.
Ształuga na zdjęcie gratis.

Restauracja czynna 12.00-21.00, a w niedziele 12.00-19.00
Czas trwania przyjęcia do 6/7 godzin, każda dodatkowa godzina płatna 400 zł,
w piątki i soboty możliwość wydłużenia godzin otwarcia lokalu do godziny 24.00. bez dodatkowych opłat

265 ZŁ + 20 ZŁ NAPOJE BEZ LIMITU

(SOK POMARAŃCZOWY, SOK JABŁKOWY, WODA NIEGAZOWANA, KAWA, HERBATA)



PRZYJĘCIE 305 ZŁ



ZUPA: DO WYBORU 1 ZUPA

Domowy rosół z kury podawany z makaronem
Barszczyk z czerwonych buraczków z uszkami
Żurek staropolski z białą kiełbasą i jajem
Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym
Krem z pomidorów z mozzarellą
Zupa sezonowa

DRUGIE DANIE:

2 porcje mięsa na osobę (maksymalnie 5 rodzajów).

Pstrąg z pieca faszerowany ziołami
Łosoś grillowany w sosie cytrynowym
Smażony filec z dorsza na ratatouille
Dorada z pieca
Połędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym
Połędwiczka wieprzowa faszerowana żółtym serem i świeżą bazylią
Połędwiczka wieprzowa otulona boczkiem
Zraz wołowy w sosie pieczeniowym
Pieczone udko z kaczki
Pierś z kurczaka faszerowana serem feta i suszonymi pomidorami
Pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem w sosie kurkowym
Pierś z kurczaka faszerowana żółtym serem i papryką czerwoną
Golonka pieczona w piwie po bawarsku
Kotelet wegetariański
Camembert panierowany z żurawiną
Cukinia zapiekana z żółtym serem i suszonymi pomidorami (wege)

DODATKI: (MAKSYMALNIE 4 RODZAJE)

Ziemniaki z koperkiem
Ziemniaki pieczone z ziołami
Frytki
Ryż curry
Pyzy drożdżowe
Kopytka
Kasza jaglana na maśle z czosnkiem i natką pietruszki
Placki ziemniaczane
Ziemniaki puree

SURÓWKI: (MAKSYMALNIE 4 RODZAJE)

Surówka z białej kapusty
Surówka z kiszonej kapusty
Surówka z marchewki
Surówka z buraczków
Surówka z selera z rodzynkami
Buraczki zasmażane
Kapusta kiszona zasmażana
Marchewka z groszkiem
Warzywa na parze (brokuł, kalafior, marchewka)
Pieczone warzywa okopowe z tymiankiem
Sałatka grecka z sosem winegret
Pieczarki smażone
Mizeria

Sosy: czosnkowy, pieczeniowy, 1000 wysp, ketchup

DESER: 2 PORCJE CIASTA NA OSOBĘ (MAKSYMALNIE 3 RODZAJE)

Sernik
Jabłecznik
Ciasto z galaretką
Mocca
Rafaello

Lub

DESER LODOWY 1 szt./os:

Malinowe zapomnienie (lody waniliowe z gorącymi malinami)
Ancymon (lody waniliowe z prażonymi jabłkami z cynamonem)

NAPOJE

woda niegazowana 0,2l na osobę
kawa lub herbata - filiżanka na osobę

KOLACJA NA ZIMNO:

2 porcje na osobę (maksymalnie 5 rodzajów)
Befszyk tatarski
Schab w galarecie
Schab ze śliwką
Kurczak w galarecie
Roladka z kurczaka ze szpinakiem i serem feta
Roladka wieprzowa z pieczarkami i cebulką
Pstrąg w galarecie
Szparagi w szynce
Jajko w szynce na sałatce
Sałatka jarzynowa porcjowana
Pieczywo, maselko, gorące bułeczki

Dodatkowa porcja ciasta 15 zł
Bukiet owoców w stole 1kg 120 zł
Deska serów 1 kg 200 zł
Deska wędlin 1 kg 200 zł
Opakowania jednorazowe 4 zł/szt.
Parking dla Gości gratis.
Sztaluga na zdjęcie gratis.

Restauracja czynna 12.00-21.00, a w niedziele 12.00-19.00
Czas trwania przyjęcia do 6/7 godzin, każda dodatkowa godzina płatna 400 zł, w piątki i soboty możliwość wydłużenia godzin otwarcia lokalu do godziny 1.00. bez dodatkowych opłat

305 ZŁ + 20 ZŁ NAPOJE BEZ LIMITU

(SOK POMARAŃCZOWY, SOK JABŁKOWY, WODA NIEGAZOWANA, KAWA, HERBATA)

