

Przyjęcie

Okolicznościowe

ZUPA: do wyboru 2 zupy

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

Krem z białych warzyw z chipsem z parmezanu

Zupa kalafiorowa

Zupa cebulowa z grzanką

DRUGIE DANIE:

2 porcje mięsa na osobę (maksymalnie 5 rodzajów)

Kotlet schabowy panierowany

Kotlet z kurczaka panierowany

Kotlet de Volaille z kurczaka

Udko z kurczaka pieczone

Zraz wieprzowy w sosie

Schab z pieczarkami i cebulką

Pieczeń wieprzowa w sosie pieczeniowo grzybowym

Kotlet szwajcarski

Filecik z kurczaka grillowany w ziołach z ananasem

Niedźwiedzia łapa- schab saute przeplatany boczkiem

Gotowany filecik z kurczaka w białym sosie

Filecik z kurczaka faszerowany żółtym serem i suszonymi pomidorami

Filecik z kurczaka faszerowany szpinakiem i fetą

Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym

Polędwiczki wieprzowe z pieczarkami

Smażony filet z dorsza w sosie cytrynowym

Kotlet wegetariański

Camembert panierowany z żurawiną

Cukinia zapiekana z żółtym serem i suszonymi pomidorami

DODATKI: (maksymalnie 4 rodzaje)

Ziemniaki z koperkiem

Ziemniaki pieczone z ziołami

Ziemniaki puree

Frytki

Pyzy drożdżowe

Kopytka

Kluski śląskie

SURÓWKI: (maksymalnie 4 rodzaje)

Surówka z białej kapusty

Surówka z kiszonej kapusty

Surówka z modrej kapusty

Surówka z buraczków

Buraczki zasmażane

Kapusta kiszona zasmażana

Kapusta modra zasmażana

Marchewka z groszkiem

Warzywa na parze (brokuł, kalafior, marchewka)

Fasolka szparagowa z masełkiem i bułką tartą

Pieczone warzywa okopowe z tymiankiem

Salatka grecka z sosem winegret

Salatka ze świeżych warzyw z sosem winegret

Pieczarki smażone

Sosy: czosnkowy, pieczeniowy, 1000 wysp, ketchup

DESER:

CIASTO: porcje ciasta na osobę (maksymalnie 3 rodzaje)

Sernik

Jabłecznik

Ciasto z galaretką

Kostka kawowa

Rafaello

LUB



MINI DESERKI porcyjne: 4 porcje na osobę (4 rodzaje do wyboru)

Tiramisu

Sernik z sosem malinowym

Panna Cotta z sosem truskawkowym

Beza z mascarpone i owocami

Krem mascarpone z sosem truskawkowym

Mus czekoladowy

Mus z białej czekolady

LUB



DESER LODOWY 1 szt./os:

Malinowe zapomnienie (lody waniliowe z gorącymi malinami)

Ancymon (lody waniliowe z prażonymi jabłkami z cynamonem)

Kawa lub herbata- filiżanka na osobę

KOLACJA NA ZIMNO:

GARMAŻERKA

2 porcje na osobę (maksymalnie 4 rodzaje)

Befszyk tatarski

Schab w galarecie

Schab ze śliwką

Kurczak w galarecie

Polędwiczka wieprzowa z pieca

Roladka z kurczaka ze szpinakiem i serem feta

Roladka z kurczaka z suszonymi pomidorami i żółtym serem

Roladka wieprzowa z pieczarkami i cebulką

Szparagi w szynce

Jajko w szynce na sałatce

Sałatka jarzynowa porcjowana

Pieczyno, maselko, gorące bułeczki

LUB



FINGER FOOD :

4 porcje na osobę (4 rodzajów do wyboru)

- sałatka z burakiem i serem lazur

- sałatka z kurczakiem

- sałatka mozzarella/ pomidorki koktajlowe/ bazylią/ oliwki

-sałatka burrata, grillowana brzoskwinia, pomidor koktajlowy

-pasta z tuńczyka/kukurydza/oliwka

-sałatka z grillowy mym haloumi

-kurczak curry z ananasem

- mini sałatka grecka

- wątróbka drobiowa z jabłkiem i cebulką

Kolacja na ciepło:

Barszczyk z czerwonych buraczków

Flaczki

Gulaszowa

1 porcja na osobę (3 rodzaje do wyboru)

Schab soute z pieczarkami i cebulką

Pieczeń z karkówki w sosie

Schabowy zapiekany z serem i pieczarkami

Bigos

Kiełbasa smażona z cebulą

Szaszłyk z kurczaka

Dodatki:

Ziemniaki zasmażane

Kapusta kiszona zasmażana

Smalec

ogórki małosolne

Chleb wiejski, bułeczki

Sos czosnkowy, sos 1001 wysp, ketchup, musztarda,

Maselko

Napoje:

woda niegazowana bez limitu

350 zł + 20 zł napoje bez limitu

(Sok pomarańczowy, sok jabłkowy, woda niegazowana, kawa, herbata)

Restauracja czynna 12.00-21.00, a w niedziele 12.00-19.00

Czas trwania przyjęcia do 6/7 godzin.

W piątki i soboty możliwość wydłużenia godzin otwarcia lokalu do godziny 2.00. bez dodatkowych opłat, każda dodatkowa godzina płatna 400 zł.

Dodatkowa porcja ciasta 15 zł

Sok 1l 25 zł

Lemoniada 1l 40 zł

Kawa 1l 60 zł

Herbata 1l 40 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

Przyjęcie

Okolicznościowe

ZUPA: do wyboru 2 zupy

Domowy rosół z kury podawany z makaronem

Barszczyk z czerwonych buraczków z uszkami

Żurek staropolski z białą kielbasą i jajem

Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym

Krem z pomidorów z mozzarellą

Krem z białych warzyw z chipsem z parmezanu

Zupa kalafiorowa

Zupa cebulowa z grzanką

Flaczki wołowe

Zupa sezonowa

DRUGIE DANIE:

2 porcje mięsa na osobę (maksymalnie 5 rodzajów)

Kotlet schabowy

Kotlet de volaille

Pstrąg z pieca faszerowany ziołami

Łosoś grillowany z masłem ziołowym

Smażony filet z dorsza w sosie cytrynowym

Dorada z pieca

Żeberka barbecue

Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym

Polędwiczka wieprzowa faszerowana żółtym serem i świeżą bazylią

Polędwiczka 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

Kotlet wegetariański

Camembert panierowany z żurawiną

Cukinia zapiekana z żółtym serem i suszonymi pomidorami (wege)

DODATKI: (maksymalnie 5 rodzajów)

Ziemniaki z koperkiem

Ziemniaki pieczone z ziołami

Ziemniaki puree

Frytki

Ryż curry

Pyzy drożdżowe

Kopytka

Kluski śląskie

Kasza jaglana na maśle z czosnkiem i natką pietruszki

Placki ziemniaczane

SURÓWKI: (maksymalnie 5 rodzajów)

Surówka z białej kapusty

Surówka z kiszonej kapusty

Surówka z modrej kapusty

Surówka z marchewki

Surówka z buraczków

Surówka z selera z rodzynekami

Buraczki zasmażane

Kapusta kiszona zasmażana

Kapusta modra zasmażana

Marchewka z groszkiem

Warzywa na parze (brokuł, kalafior, marchewka)

Fasolka szparagowa z masłem i bułką tartą

Pieczone warzywa okopowe z tymiankiem

Salatka grecka z sosem winegret

Salatka ze świeżych warzyw z sosem vinegrette

Pieczarki smażone

Mizeria

Sosy: czosnkowy, pieczeniowy, 1000 wysp, ketchup

DESER:

CIASTO: 2 porcje ciasta na osobę (maksymalnie 3 rodzaje)

Sernik

Jabłecznik

Ciasto z galaretką

Kostka kawowa

Rafaello

Bueno

Brzdąc

Brownie

LUB



MINI DESERKI porcyjne: 4 porcje na osobę (5 rodzajów do wyboru)

Tiramisu

Sernik z sosem malinowym

Panna Cotta z sosem truskawkowym

Beza z mascarpone i owocami

Krem mascarpone z sosem truskawkowym

Mus czekoladowy

Mus z białej czekolady

LUB



DESER LODOWY 1 szt./os:

Malinowe zapomnienie (lody waniliowe z gorącymi malinami)

Ancymon (lody waniliowe z prażonymi jabłkami z cynamonem)

Kawa lub herbata- filiżanka na osobę

KOLACJA NA ZIMNO

GARMAŻERKA:

2 porcje na osobę (maksymalnie 5 rodzajów)

Befszyk tatarski

Schab w galarecie

Schab ze śliwką

Kurczak w galarecie

Polędwiczka wieprzowa z pieca

Roladka z kurczaka ze szpinakiem i serem feta

Roladka z kurczaka z suszonymi pomidorami i żółtym serem

Roladka wieprzowa z pieczarkami i cebulką

Pstrąg w galarecie

Łosoś w galarecie

Szparagi w szynce

Jajko w szynce na sałatce

Sałatka jarzynowa porcjowana

Pieczyno, maselko, gorące bułeczki

LUB



FINGER FOOD :

4 porcje na osobę (5 rodzajów do wyboru)

- sałatka z burakiem i serem lazur

- sałatka z kurczakiem

- sałatka mozzarella/ pomidorki koktajlowe/ bazylika/ oliwki

-sałatka burrata, grillowana brzoskwinia, pomidor koktajlowy

- -krewetki na winie z pietruszką

-kurczak curry z ananase

- mini sałatka grecka

- tatar wołowy z kaparami

-tatar z łososia z awokado

- wątróbka drobiowa z jabłkiem i cebulką

Kolacja na ciepło:

Zupa:1 do wyboru

Barszczyk z czerwonych buraczków z pasztecikiem

Flaczki wołowe

Gulaszowa

2 porcje na osobę: (4 rodzaje do wyboru)

Schab soute z pieczarkami i cebulką

Stek z karkówki

Pieczeń z karkówki w sosie

Schabowy zapiekany z serem i pieczarkami

Bigos

Kiełbasa smażona z cebulą

Szaszłyk z kurczaka

Golonka gotowana

Dodatki:

Ziemniaki zasmażane

Kapusta kiszona zasmażana

Smalec

ogórki małosolne

Chleb wiejski, bułeczki

Sos czosnkowy, sos 1001 wysp, ketchup, musztarda,

Masło

Napoje:

woda niegazowana bez limitu

390 zł + 20 zł napoje bez limitu

(Sok pomarańczowy, sok jabłkowy, woda niegazowana, kawa, herbata)

Restauracja czynna 12.00-21.00, a w niedziele 12.00-19.00

Czas trwania przyjęcia do 6/7 godzin.

W piątki i soboty możliwość wydłużenia godzin otwarcia lokalu do godziny 2.00. bez dodatkowych opłat, każda dodatkowa godzina płatna 400 zł.

Dodatkowa porcja ciasta 15 zł

Sok 1l 25 zł

Lemoniada 1l 40 zł

Kawa 1l 60 zł

Herbata 1l 40 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