

Imię i nazwisko:

Data:

Godzina:

Liczba osób:

Menu:

Ciasto: 2 porcje ciasta na osobę(do wyboru 3 rodzaje):

Jabłecznik

Kostka kawowa

Kostka krówka

Brownie

Bueno

Raffaello

Brzdąc

Sernik

Ciasto z galaretką

Napoje:

Ciepłe (filizanka): Kawa lub herbata (mleczko, cytryna, cukier)

Woda niegazowana

55 zł/osoba +15 zł pakiet napoi bez limitu

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

Czas trwania przyjęcia do 2 godzin.
Restauracja czynna 12.00-21.00,
a w niedziele 12.00-19.00

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

PIZZA

PARTY

ZUPA: do wyboru 1 zupa

Rosół z wiejskiej kury z kluseczkami

Krem z białych warzyw z chipsem z parmezanu

Krem pomidorowy z mozzarellą

II DANIE:

PIZZA: 1/2 na osobę (3 rodzaje do wyboru)

Margherita

sos pomidorowy, mozzarella fior di late, bazylia

Funghi

sos pomidorowy, mozzarella fior di late, pieczarki

Prosciutto cotto

sos pomidorowy, mozzarella fior di late, szynka gotowana

Capriciosa

sos pomidorowy, mozzarella fior di late, szynka gotowana, pieczarki

Salami Picante

sos pomidorowy, mozzarella fior di late, salami picante

Diavola

sos pomidorowy, mozzarella fior di late, kiełbasa Nduja, mascarpone, bazylia,

oliwa chilli

Parma

sos pomidorowy, mozzarella fior di late, szynka parmeńska, pomidorki koktajlowe, rukola, grana padano

FINGER FOOD : 3 porcje na osobę (4 rodzaje do wyboru)

- sałatka z burakiem i serem lazur

- sałatka z kurczakiem

- sałatka mozzarella/ pomidorki koktajlowe/ bazylia/ oliwki

-sałatka burrata/ grillowana brzoskwinia/ pomidor koktajlowy

- -krewetki na winie z pietruszką

-kurczak curry z ananasem

- mini sałatka grecka

- tatar wołowy z kaparami

-tatar z łososia z awokado

- wątróbka drobiowa z jabłkiem i cebulką

DESER: 3 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

Kawa lub herbata –filizanka na osobę

Napoje:

woda niegazowana bez limitu

145 zł + 15 zł napoje bez limitu

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

Czas trwania przyjęcia ok. 4 godzin.

Restauracja czynna 12.00-21.00,

a w niedziele 12.00-19.00

Przyjęcie

Okolicznościowe

ZUPA: *do wyboru 1 zupa*

Domowy rosół z kury podawany z makaronem

Barszczyk z czerwonych buraczków z uszkami

Żurek staropolski z białą kielbasą

Krem pieczarkowy groszkiem ptysiowym

Krem pomidorowy z mozzarellą

DRUGIE DANIE:

1,5 porcji mięsa na osobę (maksymalnie 4 rodzaje)

Kotlet schabowy panierowany

Kotlet z kurczaka panierowany

Kotlet de Volaille z kurczaka

Zraz wieprzowy w sosie

Schab z pieczarkami i cebulką

Pieczeń wieprzowa w sosie pieczeniowo grzybowym

Udko z kurczaka pieczone

Kotlet szwajcarski

Filecik z kurczaka grillowany w ziołach z ananasem

Niedźwiedzia łapa- schab saute przeplatany boczkiem

Gotowany filecik z kurczaka w białym sosie

Cukinia faszerowana żółtym serem i suszonymi pomidorami

Kotlet wegetariański

Camembert w panierce z żurawiną

DODATKI: *(maksymalnie 3 rodzaje)*

Ziemniaki z koperkiem

Ziemniaki pieczone z ziołami

Ziemniaki puree

Frytki

Pyzy drożdżowe

Kopytka

SURÓWKI *(maksymalnie 3 rodzaje)*

Surówka z białej kapusty

Surówka z modrej kapusty

Surówka z buraczków

Surówka z kiszzonej kapusty

Kapusta kiszona zasmażana

Warzywa na parze (brokuł, marchewka, kalafior)

Groszek z marchewką

Salatka ze świeżych warzyw z sosem winegret

DESER

CIASTO:

1,5 porcji ciasta na osobę

Jabłecznik z kruszonką

Sernik tradycyjny

LUB

MINI DESERKI porcyjne:

3 porcje na osobę (3 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

Kawa lub herbata –filizanka na osobę

Napoje:

woda niegazowana bez limitu

150 zł

+ 15 zł napoje bez limitu

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

Czas trwania przyjęcia ok 4 godzin.

Restauracja czynna 12.00-21.00,

a w niedziele 12.00-19.00

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

DRUGIE DANIE

2 porcje mięsa na osobę (maksymalnie 5 rodzajów)

Kotlet schabowy panierowany

Kotlet z kurczaka panierowany

Kotlet de Volaille z kurczaka

Udło 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 ananase

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 filecik z dorsza w sosie cytrynowym

Kotlet wegetariański

Camembert panierowany z żurawiną

Kukinia 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 masłem 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: 2 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

Napoje:

woda niegazowana bez limitu

195 zł + 15 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 ok 5 godzin.

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 fileć z dorsza w sosie cytrynowym

Dorada z pieca

Żeberka barbecue

Półdzwiczka wieprzowa w sosie kurkowym

Półdzwiczka wieprzowa faszerowana żółtym serem i świeżą bazylią

Półdzwiczka 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 jagłana 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 rodzynkami

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 vinaigrette

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 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

NAPOJE:

woda niegazowana bez limitu

240 zł

+ 15 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 ok 5 godzin.

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