

### **PAKIET 1 – 180 zł/os.**

**Obiad** wieloporcyjowy (1,5 kawałka mięsa/os.)

- Rosół z makaronem lub zupa krem do wyboru z menu
- Rolada śląska wołowa – 50%
- Schab zapiekany z serem i pieczarkami lub schab faszerowany śliwką – 50%
- Filet z kurczaka po diabelsku lub filet w boczku faszerowany szpinakiem – 50%
- Kluski białe i ciemne + ziemniaki w ziołach
- Kapusta czerwona + coleslaw

**Kawa / herbata** (bez ograniczeń)

Ciasto: 1,5 kawałka/os.

**Zimna płyta:**

- Mięsa pieczone
- Pasztet pieczony
- Deski serów żółtych i pleśniowych
- Tymbaliki drobiowe
- Pomidory z mozzarellą
- Śledź po węgiersku
- Kulki rybne w occie
- Jajka w sosie tatarskim
- Sałatki: gyros, tortellini
- Pieczywo i masło

### **PAKIET 2 – 155 zł/os.**

**Kawa / herbata** (bez ograniczeń)

Ciasto: 1,5 kawałka/os.

**Kolacja** porcjowana:

- Kotlet de Vollaile
- Mix frytek
- Marchew z ananasek + wiosenna

**Zimna płyta:**

- Plater wędlin
- Pasztet pieczony
- Deski serów żółtych i pleśniowych
- Tymbaliki drobiowe
- Ryba w occie
- Śledź w oleju
- Roladki z łososia z musem czosnkowym
- Tortilla z szynką
- Sałatki: grecka, z tuńczykiem
- Pieczywo i masło

### **PAKIET 3 – 215 zł/os.**

#### **Obiad** wieloporcyjowy (1,5 kawałka mięsa/os.)

- Krem z borowików
- Medaliony wieprzowe z masłem czosnkowym lub polędwiczki wieprzowe w sosie śmietanowym – 50%
- Pieczeń z indyka lub kurczaka lub filet faszerowany pomidorami z musem szpinakowym – 50%
- Karczek po staropolsku lub karczek grillowany z cebulką – 50%
- Ziemniaki podsmażane z czosnkiem + półksiężyc
- Pekińska + seler z orzechami

#### **Kawa / herbata** (bez ograniczeń)

Ciasto: 1,5 kawałka/os.

#### **Zimna płyta:**

- Mięsa pieczone/plater wędlin 50/50
- Tatar wołowy
- Pomidory z mozzarellą
- Deski serów żółtych i pleśniowych
- Szparagi w szynce z chrzanem
- Śledź w śmietanie
- Jajka faszerowane grzybami
- Ryba po grecku
- Sałatki: jarzynowa, brokułowa
- Pieczywo i masło

#### **Kolacja:**

Bogracz

## **PAKIET 4 – 234 zł/os.**

### **Obiad** wieloporcyjowy (2 kawałki mięsa/os.)

- Rosół z makaronem lub zupa krem z karty menu
- Rolada śląska wołowa – 50%
- Kotlet de Vollaille lub szwajcar – 50%
- Zraziki cielęce w sosie kurkowym – 50%
- Udko z kaczki lub pierś z kaczki – 50%
- Kluski białe i ciemne + ziemniaki puree
- Kapusta biała zasmażana z grzybami + surówka z czerwonej kapusty

### **Kawa / herbata** (bez ograniczeń)

Ciasto: 1,5 kawałka/os.

### **Zimna płyta:**

- Mięsa pieczone
- Plater wędlin
- Deski serów żółtych i pleśniowych
- Ozorki w galarecie
- Śledź po węgiersku
- Kulki rybne w sosie pomidorowym
- Roladki z łososia z musem czosnkowym
- Muffiny szpinakowe
- Sałatki: makaronowa z kurczakiem, z pory
- Pieczywo i masło

### **Kolacja:**

Barszcz z krokietem z mięsem

\* każdy z pakietów można dowolnie modyfikować. Zmiany w menu mogą wiązać się ze zmianą ceny pakietu.

\* napoje należy zakupić w lokalu, płatne wg zużycia na koniec przyjęcia

\* ceny mogą ulec zmianie

## MENU IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE

### **OBIAD**

#### **Zupa** (do wyboru 1 pozycja)

- Rosół z makaronem
- Krem z pieczarek
- Krem z zielonego groszku
- Krem brokułowy
- Krem z białych warzyw
- Krem pomidorowo – paprykowy
- Krem cebulowy
- Krem z borowików ( + 6 zł/os.)
- Żurek śląski

#### **Danie główne** (do wyboru 2-4 rodzaje; 1,5 lub 2 kawałki mięsa/os.)

- Rolada śląska wołowa ( + 7 zł/os.)
- Schab faszerowany boczkiem lub śliwką
- Pieczeń z indyka lub kurczaka
- Udko z kurczaka
- Filet z kurczaka po diabelsku
- Kotlet de Volaille
- Szwajcar
- Schab zapiekany z serem i pieczarkami
- Medaliony wieprzowe z masłem czosnkowym
- Pieczeń wieprzowa z sosem ciemnym lub grzybowym
- Roladki z kurczaka w sosie śmietanowo – serowym
- Karczek po staropolsku
- Zraziki cielęce w sosie kurkowym ( + 12 zł/os.)
- Polędwiczki wieprzowe w sosie śmietanowym (+ 8 zł/os.)
- Filet w boczku faszerowany szpinakiem
- Filet faszerowany pomidorami z musem szpinakowym
- Stek indyczy z pomidorami i mozzarellą
- Karczek grillowany z cebulką
- Udko z kaczki ( + 9 zł/os.)
- Pierś z kaczki ( + 9 zł/os.)
- Dorsz ( + 4 zł/os.)
- Łosoś ( + 12 zł/os.)
- Pstrąg pieczony z masełkiem czosnkowym (+ 11 zł/os.)
- Sandacz w sosie cytrynowym (+ 11 zł/os.)

#### **Dodatki** (do wyboru 2 rodzaje):

- Kluski białe lub ciemne
- Ziemniaki z wody z koperkiem
- Ziemniaki w ziołach
- Ziemniaki podsmażane z czosnkiem
- Ziemniaki puree
- Frytki proste
- Mix frytek (proste, szyszki, kulki)
- Półksiężycy
- Puree chrzanowe
- Ryż z warzywami
- Kasza bulgur

**Surówki, kapusty (do wyboru 2 rodzaje):**

- Pekińska, coleslaw, marchew z ananasek, seler z orzechami, z czerwonej kapusty, wiosenna, mix sałat, buraczki (na ciepło lub na zimno)
- Kapusta czerwona, kapusta biała zasmażana z grzybami

**KAWA / HERBATA (bez ograniczeń) – 10 zł/os.**

**DESER**

Ciasto (cukiernia Danuta, do wyboru 2-3 rodzaje):

- 1 kawałek/os. – 10 zł/os.
- 1,5 kawałka/os. – 15 zł/os.
- 2 kawałki/os. – 20 zł/os.

Ciasto we własnym zakresie – opłata serwisowa 5 zł/os.

Tort na zamówienie (cukiernia Danuta, cena ustalana indywidualnie) lub we własnym zakresie (z dowolnej cukierni)

Lody z bitą śmietaną i owocami – 13 zł/os.

**ZIMNA PŁYTA (do wyboru minimum 10 pozycji):**

- Mięsa pieczone: karczek po staropolsku, indyk faszerowany oraz pałeczki z kurczaka faszerowane
- Plater wędlin
- Pasztet pieczony
- Tatar wołowy (+ 10 zł/os)
- Deski serów żółtych i pleśniowych
- Tymbaliki drobiowe
- Ozorki w galarecie
- Szparagi w szynce z chrzanem
- Pomidory z mozzarellą
- Śledź po węgiersku
- Śledź w oleju lub śmietanie
- Kulki rybne w occie lub w sosie pomidorowym
- Ryba w occie

- Ryba po grecku
- Jajka w sosie tatarskim lub faszerowane grzybami
- Sałatki (do wyboru 2 rodzaje): gyros, grecka, tortellini, z tuńczykiem, z selerem, jarzynowa, brokułowa, z pory, makaronowa z kurczakiem
- Marynaty
- Roladki z łososa z musem czosnkowym ( + 5 zł/os.)
- Tortilla z szynką, z łososiem lub z warzywami ( + 5 zł/os.)
- Babeczki nadziewane pastą jajeczną, serową lub łososiową ( + 5 zł/os.)
- Muffiny warzywne lub szpinakowe ( + 5 zł/os.)
- Pieczywo i masło
- Tarta z kurczakiem, szpinakiem, tuńczykiem lub łososiem (8 porcji, 50 zł/szt.)

#### **CIEPŁA KOLACJA:**

- Bogracz
- Strogonow
- Wieprzowina w porach
- Barszcz z krokietem ( z mięsem lub z kapustą i grzybami)
- Barszcz z pasztecikiem ( z mięsem)
- Frankfurterki

lub kolacja porcjowana (1 kawałek mięsa/os, 1 dodatek ziemniaczany, 2 surówki: ~ 50 zł/os.)

#### **MENU WEGETARIAŃSKIE:**

- Stek z łososa grillowany
- Ser pleśniowy grillowany
- Szaszłyk z tofu
- Burgery sojowe
- Gołąbki z kaszą w sosie grzybowym
- Kotlety sojowe
- Kotlety pieczarkowo – jajeczne
- Placki ziemniaczane lub z cukinii
- Gulasz z dyni i tofu z kurkumą
- Cukinia z grilla
- Cukinia duszona z masą twarogową
- Stek z kalafiora
- Marchewka pieczona z sezamem
- Frytki z pietruszki
- Frytki z batatów
- Bukiet warzyw gotowanych

#### **SWOJSKI STÓŁ (możliwość przygotowania na minimum 40 porcji; 35 zł/os.)**

- Kaszanka
- Bułczanka
- Salceson
- Kabanos wieprzowy
- Pasztet wędzony
- Kiełbasa sucha
- Smalec
- Ogórki kiszane

Napoje bezalkoholowe (należy zakupić w lokalu):

- woda niegazowana - 8 zł/1l
- soki owocowe 100% - 12 zł/1l
- napoje gazowane: cola, fanta, sprite – 10 zł/ 0,85 l

rozliczane po przyjęciu wg zużycia.

Alkohol we własnym zakresie lub zakupiony w lokalu.