

OFERTA MENU NA UROCZYSTOŚCI OKOLICZNOŚCIOWE 2024

ZUPY: (jedna do wyboru) (200ml)

Rosół z kury z makaronem	14,-	
Krem pomidorowy z bazylią i śmietaną	15,-	
Krem grzybowy z truflowym mascarpone	17,-	
Krem szparagowy (sezonowo)	20,-	
Barszcz czysty / z pasztecikiem	12,- / 16,-	
Bulion z kurkami i warzywami julienne	16,-	
Krem z białych warzyw z chrustem z boczku	14,-	

DANIE GŁÓWNE: (100g, serwowane na półmiskach)-propozycja min 2 porcje na osobę

Zraz wołowy	31,-	
Kotlet schabowy	22,-	
Kotlet po szwajcarsku (z serem)	23,-	
De Volaille (z masłem i pietruszką) 160g	23,-	
Karkówka pieczona z warzywami i sezamem	26,-	
Udko z kaczki z sosem żurawinowym	25,-	
Rolada z karkówki z pieczarkami	26,-	
Kotlet imperial (ser/szynka/papryka) z białym sezamem	23,-	
Schab z pieczarkami i serem	23,-	
Rolada drobiowa ze szpinakiem i fetą	22,-	
Rolada z kurczaka z serem lazur i papryką z czarnym sezamem	22,-	
Udko z kurczaka glazurowane miodem i orzechami	21,-	
Filet z kurczaka w szynce parmeńskiej	20,-	
Rolada z fileta drobiowego z mozzarellą i suszonymi pomidorami	22,-	
Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym	30,-	
Sandacz smażony w migdałach	30,-	
Pieczona polędwica z dorsza z oliwą z oliwek	33,-	
Łosoś w sosie tymiankowym	33,-	

DODATKI: (100g) -propozycja 1,5 porcji / osoba

Frytki	8,-	
Ziemniaki gotowane / smażone	8,-	
Ryż	8,-	
Pyzy (2szt)	8,-	
Kopytka / kluski śląskie	10,-	
Puree ziemniaczane	9,-	
Puree ziemniaczane z boczkiem i szczypiorkiem	10,-	

WARZYWA: (100g) propozycja 1,5 porcji/ osoba

Kapusta biała zasmażana	9,-	
Kapusta modra	9,-	
Buraczki na ciepło lub zimno	9,-	
Kalafior z bułką tartą	13,-	
Karmelizowana marchewka na ciepło	9,-	
Kremowy szpinak	8,-	
Warzywa gotowane (brokuł, kalafior, marchewka)	13,-	
Zestaw surówek (z kapusty białej, z kapusty modrej, z marchewki, z selera, z pora)- 3 do wyboru	9,-	
Marchewka z groszkiem	8,-	
Szparagi (sezonowo)	12,-	
Fasolka szparagowa (sezonowo)	9,-	

DESER

Szarlotka na ciepło podana z kulką lodów i bitą śmietaną	20,-	
Sernik z bezą na ciepło podany z bitą śmietaną	20,-	
Ciasto cukiernicze od Magdalenki, Pielaka (2 szt.)	14,-	
Deser lodowy z owocami i bitą śmietaną	19,-	
Lody waniliowe podane z malinami na gorąco	22,-	
Owoce 1kg – mix	40,-	
Tort i ciasto z pozostałych cukierni z paragonem fiskalnym – talerzykowe od osoby	7,-	
Ciasto z pozostałych cukierni (niepokrojone) z paragonem fiskalnym – talerzykowe od osoby	10,-	

ZAKĄSKI (ok. 100g) – propozycja 1,5 porcji/osoba

Galantyna z kurczaka z omletem i pieczarkami 2 szt.	17,-	
Rolada drobiowa ze szpinakiem i oliwkami 2 szt.	19,-	
Roladka z wędzonego łosia z kremowym serkiem ze szczypiorkiem z migdałem 2 szt.	27,-	
Rolada z polędwiczki z leśnymi grzybami 2 szt.	20,-	
Szparagi w szynce (SEZONOWO) 2 szt.	15,-	
Tatar wołowy z żółtkiem, cebulką i ogórkiem 2 szt.	33,-	
Galart drobiowy ze świeżym lubczykiem 2 szt.	16,-	
Rolada ze schabu z kurkami 2 szt.	22,-	
Polędwiczka wieprzowa ze szpinakiem, suszonymi pomidorami i fetą 2 szt.	24,-	
Schab ze śliwką 2 szt.	22,-	
Indyk z suszonymi owocami w maladze 2 szt.	21,-	
Śledź w trzech smakach 2 szt.	16,-	
Sandacz gotowany 2 szt.	23,-	
Polędwiczka wieprzowa z żurawiną w szynce szwarcwaldzkiej 2 szt.	23,-	

PRZEKĄSKI propozycja 1,5 porcja/osoba

Mini pizzerinka z sosem pomidorowym, szynką i serem 2 szt.	18,-	
Mini tortilla z kurczakiem, świeżymi warzywami oraz sosem koktajlowym (3 szt)	19,-	porcja
Mini tortilla mix (z kurczakiem, z warzywami, z krewetką, z łososiem) (3szt)	24,-	porcja
Drożdżowe ślimaki z sosem pomidorowym, serem i szynką 2 szt.	17,-	
Brushetta 2 szt	14,-	
Mini burgery – bułka własnego wypieku, mięso wołowe , ogórek, pomidor, ser żółty, bq	16,-	
Trójkąciki z ciasta francuskiego z serem i pieczarkami 2 szt.	17,-	
Deska serów i wędlin (francuski camembert 100g, irlandzki cheddar 100g, włoski parmezan 100g, włoska prosciutto 100g, włoskie salami 100g, hiszpańskie chorizo 100g, konfitura z pomarańczy i moreli, oliwki, suszone pomidory, orzechy włoskie, oliwa z oliwek)	175,- dla ok.12 osób	
Tarta ze szpinakiem i suszonymi pomidorami (8 porcji) / (16 porcji) / (24porcje)	14,- /porcja	
Tarta z kurczakiem, kolorową papryką, pieczarkami i cukinią,(8 porcji) / (16porcji) / (24porcje)	16,- /porcja	
Śliwka w boczku z sweet chili 2 szt.	16,-	

SAŁATKI (200g)

Klasyczna sałatka jarzynowa z majonezem	20,-	
Sałatka grecka - ogórek, pomidor, papryka, feta, czarne oliwki, cebula czerwona, sos vinaigrette	24,-	
Sałata lodowa, grillowany camembert, pomidor, ogórek, sos vinaigrette	26,-	
Roszonka z gruszką, feta, pomidorki koktajlowe dresing musztardowo-pomarańczowym	23,-	
Sałatka gyros-kapusta pekińska, kurczak, kukurydza, ogórek konserwowy, papryka konserwowa, sos czosnkowy	25,-	
Sałatka makaronowa z kurczakiem, kukurydza, ogórek zielony, suszone pomidory, sos koktajlowy	25,-	
Sałatka ziemniaczana z ogórkiem konserwowym, boczkiem, cebulą, jogurtem oraz majonezem	21,-	

Roszpodka, awokado, pieczone bataty, orzech włoski, granat, sos miodowo musztardowy	27,-	
---	------	--

ŚNIADANIA/KOLACJE: propozycja - 1 porcja / osoba

Żurek	19,-	
Gulaszowa	20,-	
Flaki	19,-	
Szaszłyk drobiowy (papryka, cebula, pieczarki, boczek)	23,-	
Golonka pieczona/gotowana	22,-	
Strogonow z polędwiczki wieprzowej (100g mięsa) podany z kluskami półfrancuskimi	34,-	

DANIE SPECJALNE:

Szynka z gnatem 1 kg	150,-	
Indyk nadziewany 1 kg	130,-	
Stół wiejski (swojskie wędliny, pasztet, schab wolno pieczony, smalczyk, ogórki, masło smakowe, domowy chleb) 100g	15,-/osoba	

OPAKOWANIA JEDNORAZOWE

Tacka papierowa	4,-	
Pojemnik plastikowy XL	4,-	
Pojemnik plastikowy S	2,-	
Salaterka plastikowa	2,-	
Okrągły pojemnik z wieczkiem	2,-	

CENNIK NAPOJÓW I ALKOHOLI NA UROCZYSTOŚCI OKOLICZNOŚCIOWE

Soki (jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy, czarna porzeczka) 1l / 12 PLN

Napoje gazowane (coca-cola, fanta, sprite, tonic) 0,85l / 16 PLN

Woda niegazowana z cytryną karafka 1l / 8 PLN

Woda niegazowana/gazowana Cisowianka w szklanej butelce 0,7l / 13 PLN

Bufet kawowy bez limitu (kawa/herbata/mleko/cukier) 15 PLN/os

Napoje liczone według spożycia

Wódka

Alaska 0,5 l / 70 PLN

Bocian 0,5l / 80 PLN

Ostoya 0,5l / 140 PLN

Whisky

Jack Daniels 0,5l / 170 PLN

Ballantines 0,5l / 140 PLN

Joannie Walker

- Black 0,7l / 260 PLN

- Gold 0,7l / 300 PLN

Wina musujące

Dorato 45 PLN

Cava Galda Semi Seco (półśłodkie) 119 PLN

Cava Galda Brut (wytrawne) 119 PLN

Prosecco Treviso Brut 110 PLN

Piccolo 29 PLN

Wina

Charton Rouge Moelleux czerwone półśłodkie
65 PLN

Castillo de Olaya czerwone/ białe półwytrawne
75 PLN

Conde de Aliente białe półśłodkie 69 PLN

OFERTA SŁODKI STÓŁ/ FONTANNA CZEKOLADOWA

CANDY BAR STANDARD 380zł

do 30 osób

(10 sztuk z każdej pozycji)

bezy 0,5kg
pączki
muffiny
ptysie
eklery
rożki

CANDY BAR GRAND 600zł

powyżej 40 osób

(16 sztuk z każdej pozycji)

bezy 0,5kg
pączki
muffiny
ptysie
eklery
rożki
cake pops

DODATKOWO PROPONUJEMY:

*Sernik słony karmel w całości Ø 28cm (12 porcji)
130zł

*Szarlotka (12 porcji) w całości Ø 28cm
130zł

*Deserki w słoiczkach
(minimum 6 szt jednego rodzaju):

Panna cotta 8zł/szt

Creme brulee 8zł/szt

Mus czekoladowy 8zł/szt

Galaretka z owocami 4zł/szt

Tiramisu 12zł/szt

Karpatka 12zł/szt

Sernik 10zł/szt

Deser chia 8zł/szt

FONTANNA CZEKOLADOWA MINI 590 zł

do 30 osób

smak do wyboru: mleczna, deserowa, biała

2kg czekolady

4kg owoców

pianki marshmallow

patyczki do nabijania owoców

FONTANNA CZEKOLADOWA STANDARD 690 zł

Od 30-50 osób

smak do wyboru: mleczna, deserowa, biała

3kg czekolady

5kg owoców

pianki marshmallow

patyczki do nabijania owoców

FONTANNA CZEKOLADOWA GRAND 790 zł

powyżej 50 osób

smak do wyboru: mleczna, deserowa, biała

4kg czekolady

6kg owoców

pianki marshmallow

patyczki do nabijania owoców

Cennik dekoracji

SERWETKI

- Serwetki flizelinowe białe - w cenie
- Serwetki flizelinowe w wybranym kolorze 2zł/sztuka
- Serwetki flizelinowe białe przewiązane wstążką/ sznurkiem 2zł/sztuka
- Serwetki bawełniane białe 6zł/sztuka

- Serwetki bawełniane białe przewiązane wstążką/ sznurkiem 8zł / sztuka
- Bieżnik flizelinowy w wybranym kolorze 24m/100zł
- Złote pod talerze 2zł/sztuka

ŚWIECZKI

- Świece w wybranym kolorze (słupki, tealight, szpic) 7zł/sztuka
- Złote świeczniki na nóżce - zestaw 3 sztuk o różnych wysokościach 30zł

KRZESŁA

- Białe pokrowce na krzesła 10zł/sztuka (wyłącznie na sali kominkowej i ogrodzie zimowym)

KWIATY

- Kwiaty cięte bez możliwości wyboru koloru i rodzaju kwiatów (1 punkt na około 10 osób) punkt/ 35zł
- Bukiety kwiatowe - wyceniane indywidualnie
- Bukiety weselne - wyceniane indywidualnie
- Kwadratowy, złoty stojak na kwiaty 15zł/sztuka

DYWAN

- Dywan na wejście czerwony lub biały (wyceniany indywidualnie)