



Oferta okolicznościowa na wieczór 2023-2024

Zupy (do wyboru)

Żur z jajkiem i kiełbasą
Rosół drobiowy z makaronem
Zupa pieczarkowa z makaronem
Zupa cebulowa z grzanką serową
Barszcz ukraiński
Flaczki
Krem z zielonych warzyw
Krem pomidorowy z ostrymi grzankami
Krem grzybowy
Krem marchewkowy z imbirem

Wielka uczta, czyli podane w stoły mięsa (do wyboru)

Roladki z kurczaka faszerowane szpinakiem w sosie serowym
De Volaille z masłem i pietruszką
Grillowana pierś z kurczaka
Pierś z kurczaka faszerowana warzywami Julienne
Eskalopki z kurczaka w bekonie w sosie porowym
Tradycyjny schabowy
Kotlet szwajcarski z szynką i serem
Kaczka pieczona w sosie jabłkowym lub żurawinowym
Połędwiczki wieprzowe w sosie pieprzowym lub grzybowy z boczkiem i porem
Schab w sosie pieczeniowym
Pieczeń karkowa w sosie myśliwskim
Zrazy wieprzowe w sosie pieczeniowym
Indyk duszony
Roladki z indyka faszerowane pieczarkami
Zrazy wołowe faszerowane ogórkiem, cebulą i boczkiem w sosie myśliwskim
Pieczeń wołowa w sosie grzybowym
Rostbeef pieczony

Lub dla niejedzących mięsa:

Dorsz panierowany
Dorsz w sosie śmietanowym z warzywami
Sandacz w grzybowym
Ragout
Łosoś w sosie koperkowym lub z morelami i czerwonym pieprzem

Dodatki do dań (do wyboru)

1. Ziemniaki pieczone, Ziemniaki z wody, Puree ziemniaczane, Kopytka kresowe, Kluski śląskie
2. Warzywa z wody, Zestaw Surówek, Marchewka z groszkiem, Buraczki ćwikłowe, Buraczki na ciepło, Kapusta zasmażana, Warzywa z pieca

Zakąski zimne przygotowane na stołach (do wyboru)

Deski mięs pieczonych, wędlin i pasztetów
Jaja faszerowane pieczarkami lub pastą rybną lub paprykową
Ryba po grecku
Śledź w dwóch smakach (z cebulą i grzybami oraz zielonym groszkiem i śmietaną)





Śledź po Kaszubsku
Schab w galarecie
Karkówka z musem chrzanowym
Tymbaliki drobiowe (galarety)
Roladki z wiejskiej szynki z pastą jajeczną lub drobiową
Pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem glazurowane
Pierś z indyka w galarecie z owocami
Roladki z grillowanej cukinii z wędzonym łososiem
Polędwica wołowa sekretnie marynowana w plastrach
Szaszłyki z krewetek
Roladki z łososia wędzonego

Sałatki dla towarzystwa przekąsek (do wyboru)

Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałatka ziemniaczana
Sałatka śledziowa z bulwami
Sałatka śledziowa z porem
Mieszane sałaty z grillowanym kurczakiem i sosem czosnkowym
Warzywna Micha Witaminowa w sosie ziołowym
Sałatka grecka z serem feta i bazylią
Sałatka z polędwiczką wieprzową i musem żurawinowym
Sałatka z szynką i żółtym serem
Sałatka z tuńczykiem w sosie majonezowym z makaronem
Sałatka z serem pleśniowym, melonem i arbuzem

Stół słodkości

Jabłecznik, Sernik, Lody
Lub bufet deserowy 4-6 rodzajów ciasta z owocami i musami

Kolacja ciepła (do wyboru)

Udka z kurczaka lub skrzydełka z kurczaka
Fajitas z kurczaka
Antrykot z kurczaka
Pieczeń karkowa w sosie pieczeniowym
Schab w sosie chrzanowym lub musem koperkowym
Gulasz wieprzowy
Żeberka w miodzie
Bigos podlaski
Pieczeń rzymska
Barszcz z krokietem lub pasztecikiem
Barszcz szczawiowy z grzankami (sezonowo)
Zupa Gulaszowa
Gulasz węgierski
Leczo
Flaczki
Boeuf Strogonoff

Napoje bezalkoholowe

Soki owocowe, woda mineralna bez/z gazem, kompot, kawa i herbata

Tort okolicznościowy wyceniany indywidualnie lub własny





Wielkie szlacheckie łowy, czyli...

Pieczone prosię lub płonąca szynka lub dzik
podane przez Szefa Kuchni
z dodatkami: kasza gryczana, buraczki zasmażane, kapusta staropolska.
Koszt ustalamy indywidualnie.

Oferta nr 1 – cena 200 zł/osobę zawiera:

- Zupa 250-300ml – 1 od wyboru podane indywidualnie lub w wazach
 - Danie główne – 3 do wyboru 200g + dodatki
- Deser – bufet deserowy 6 rodzajów ciasta + owoce 120g
 - Zakąski zimne – 6 do wyboru
 - Sałatki – 3 rodzaje
- Soki, woda, kompot – 1 l/osobę
- Kawa i herbata bez limitu

Oferta nr 2 – cena 250 zł/osobę zawiera:

- Zupa 250-300ml – 1 od wyboru podane w wazach
 - Danie główne – 3 do wyboru 240g + dodatki
- Deser – bufet deserowy 6 rodzajów ciasta + owoce 120g
 - Zakąski zimne – 6 do wyboru
 - Sałatki – 3 do wyboru
- Kolacja ciepła – 1 danie do wyboru
- Soki, woda, kompot – 2 l/osobę
- Kawa i herbata bez limitu

Oferta nr 3 – cena 300 zł/osobę zawiera:

- Zupa 250-300ml – 2 od wyboru podane w wazach
 - Danie główne – 4 do wyboru 250g + dodatki
- Deser – bufet deserowy 8 rodzajów ciasta + owoce 150g
 - Zakąski zimne – 8 do wyboru
 - Sałatki – 4 do wyboru
- Kolacja ciepła – 2 dania do wyboru
- Soki, woda i napoje gazowane – bez limitu
- Kawa i herbata bez limitu

Dodatkowe informacje:

- opłata za dzieci w wieku do lat 3 nie jest pobierana
- opłata za dzieci w wieku 4-10 lat wynosi 60% ceny

Powyższe oferty zawierają:

Obsługę kelnerską, Klimatyzację, Opłaty ZAKS, Krzesła z pokrowcami, Dekoracje kwiatowe

Ponadto ofertujemy:

25% rabatu na **alkohol**

Noclegi dla około 90 osób już od 100 zł/os

Przy rezerwacjach sali na wyłączność poniżej 70 osób pobieramy dodatkową opłatę za
wynajęcie sali w wysokości 2000 zł

