



Oferta okolicznościowa 2026-2027

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 ucztą, 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
Połudwiczki wieprzowe w sosie pieprzowym lub grzybowy z boczkiem i porem
Schab w sosie pieczeniowym
Pieczeń z karkówki 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*

Lub dla niejedzących mięsa:

Ragout Warzywne
Dorsz panierowany, Dorsz w sosie śmietanowym z warzywami
Sandacz w sosie grzybowym*, Łosoś w sosie koperkowym *

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
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
Szaszłyki z krewetek
Roladki z łososa wędzonego

Sałatki dla towarzystwa przekąsek (do wyboru)

Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałatka ziemniaczana
Sałatka śledziowa z bulwami
Mieszane sałaty z grillowanym kurczakiem i sosem czosnkowym
Warzywna Micha Witaminowa w sosie ziołowym
Sałatka grecka z serem feta i bazylią
Sałatka z polędwiczka wieprzową i sosem 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, Tiramisu, Brownie, Lody
Lub bufet deserowy 4-6 rodzajów ciasta z owocami, galaretki, musy

Kolacja ciepła (do wyboru)

Udka z kurczaka lub skrzydełka z kurczaka
Antrykot z kurczaka
Pieczeń karkówka w sosie pieczeniowym
Schab w sosie chrzanowym lub mus, Pieczeń rzymska
Barszcz z krokietem lub pasztecikiem
Zupa Gulaszowa, Gulasz węgierski
Leczo, Flaczki, Boeuf Strogonow

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 150 zł/osobę zawiera:

- Zupa 250-300 ml – 1 od wyboru podane w wazach
- Danie główne – 3 do wyboru 220g + dodatki
 - Deser -120g
- Soki, woda, kompot – 0,5 l/osobę
- Kawa i herbata

Oferta nr 2 – cena 200 zł/osobę zawiera:

- Zupa 250-300 ml – 1 od wyboru podane w wazach
- Danie główne – 3 do wyboru 220g + dodatki
- Deser – bufet deserowy 3 rodzajów ciasta 150 g + owoce
 - Soki, woda, kompot – 1 l/osobę
 - Kawa i herbata bez limitu

Oferta nr 3 – cena 240 zł/osobę zawiera:

- Zupa 250-300 ml – 1 od wyboru podane w wazach
- Danie główne – 3 do wyboru 220g + dodatki
- Deser – bufet deserowy 4 rodzajów ciasta 200g+ owoce
 - Zakąski zimne – 4 do wyboru
 - Sałatki – 3 do wyboru
 - Kolacja ciepła – 1 dania do wyboru
 - Soki, woda, kompot – 2 l/osobę
 - Kawa i herbata bez limitu

Oferta nr 4 – cena 280 zł/osobę zawiera:

- Zupa 250-300ml – 2 od wyboru podane w wazach
- Danie główne – 3 do wyboru 250g + dodatki
- Deser – bufet deserowy 4-6 rodzajów ciasta 200g+ owoce
 - Zakąski zimne – 6 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: przygotowanie stołów, klimatyzację.

Ponadto oferujemy:

15% rabatu na **alkohol. Alkohole własne tylko przy rezerwacjach na wyłączność!**

Krzesła z pokrowcami za dopłatą 15zł/os.

Dekoracje kwiatowe dodatkowo płatne.

Noclegi dla około 80 osób już od 150 zł/os

Przy rezerwacjach sali na wyłączność poniżej 60 osób pobieramy dodatkową opłatę za wynajęcie sali w wysokości 3000 zł.

Imprezy wieczorne po 22:00 i nocne organizujemy dla ofert od 200 zł.

Podane ceny są cenami brutto z 8% VAT./ Faktura Vat Usługa Gastronomiczna

Do rachunku doliczamy **10% serwisu za obsługę.**

Oferta nie dotyczy organizacji przyjęcia weselnego.

