

## **Propozycja dla przyjęć okolicznościowych / 2021 rok** **Menu - 160 zł / 1 os.**

### **Cena 160 zł/ 1 os. obejmuje:**

- obiad (zupa + danie główne), deser, 1 danie kolacyjne, podstawową zimną płytę
- lampka wina musującego do toastu dla każdego uczestnika przyjęcia
- napoje gorące oraz napoje zimne gazowane i niegazowane – bez ograniczeń
- wynajem sali lub jej części (możliwość organizowania przez lokal kilku przyjęć okolicznościowych w tym samym czasie np. chrzciny, roczek, komunie)
- czas trwania przyjęcia – maksymalnie do 8 godzin (najwcześniej od godz. 12.00, najpóźniej do godz. 03.00)
- obsługę kelnerską
- opiekę kierownika sali podczas przyjęcia
- obrusy i serwetki obiadowe
- świece, delikatna dekoracja z żywych kwiatów

### **Nie obejmuje:**

- alkoholu (we własnym zakresie, lokal nie pobiera opłat za „wniesienie”)
- wyrobów cukierniczych (tort, ciasto, paczki dla gości – we własnym zakresie)
- noclegów oraz innych atrakcji
- opakowań na produkty pozostałe po przyjęciu

## **Menu**

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

Rosół z wiejskiej kury z domowym makaronem/ z pierożkami  
Krem brokułowy z grzankami czosnkowymi  
Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym  
Krem pomidorowo-paprykowy  
Krem z buraczków z krutonami i jajkiem  
Krem z dyni z płatkami kurczaka i migdałami  
Krem z cukinii i wędzonego łososia z paluchem z ciasta francuskiego  
Złocisty bulion z gęsiny z pulpecikami cielęcymi i makaronem marchewkowym  
Zupa koperkowa z knelkami drobiowymi  
Wykwintna zupa pomidorowa z serowymi grzankami

### **Danie główne (1 do wyboru):**

Tradycyjny kotlet schabowy z pieczarkami  
Kurczak w cieście francuskim z pikantnym sosem pomidorowo-paprykowym  
Pierś z kurczaka z nadzieniem szpinakowo-serowym pod chmurką sosu parmezanowego  
Kieszka a' la Dworek faszerowana indykiem i warzywami  
Zrazy wołowe faszerowane boczkiem, cebulą i ogórkiem  
Roladki wieprzowe nadziewane kapustą, boczkiem i pieczarkami w sosie kminkowym  
Kotlet de' volaille z serem  
Pieczeń wieprzowa w sosie myśliwskim  
Rolada ze schabu otulona boczkiem w sosie rozmarynowym

Pierś z kurczaka w płatkach kukurydzianych  
Sztufada wołowa w sosie własnym  
Cordon Bleu  
Rolada z kurczaka z wędzoną polędwiczką wieprzową w sosie paprykowym  
Wołowina duszona na dziko  
Bitki z indyka w białym sosie  
Schab zakrawany z boczkiem na rumianym sosie

**Dodatki (1 do wyboru):**

Ziemniaki młode z koperkiem  
Ziemniaki puree  
Ziemniaki opiekane z czosnkiem i tymiankiem  
Kluski śląskie  
Zapiekanka ziemniaczana  
Beza ziemniaczana  
Frytki/ Dufinki  
Ryż biały/ z przyprawami  
Talarki ziemniaczane  
Rösti

**Surówki (2 do wyboru):**

Buraczki na ciepło  
Sałatka z buraczków  
Marchewka z ananase  
Seler  
Z kapusty białej/ czerwonej/ pekińskiej  
Z kapusty kiszzonej/ zasmażanej  
Mizeria  
Z kapusty czerwonej z żurawiną i czerwonym winem  
Sałatka Cezar

**Deser (1 do wyboru):**

Puchar lodowy z owocami/bakaliami i bitą śmietaną  
Panna cotta z sosem malinowym  
Szarlotka na ciepło z gałką lodów waniliowych  
Mrożony nugat z migdałami z sosem czekoladowym lub śliwkowym  
Puchar lodów waniliowych z gorącymi malinami  
Pucharek Tiramisu  
Czekoladowy fondant z gałką lodów miętowych i sosem malinowym  
Marynowana gruszka z gałką lodów waniliowych w sosie czekoladowym z prażonymi migdałami  
Strudel jabłkowo-gruszkowy na sosie waniliowym z gałką lodów gruszkowych  
Mini pancakes z prażonymi jabłkami i rodzynkami, sorbetem z borówki amer. i syropem klonowym

**Danie kolacyjne (1 do wyboru):\***

Barszcz z krokietem/ pasztecikiem/  
z sakiewką różnaitości  
Gulasz Strogonow  
Zupa meksykańska  
Żur małopolski z jajkiem i kiełbasą  
Bogracz z kładzionymi kluseczkami

Bigos myśliwego  
Ragout z wołowiny na ostro  
Wieprzowina w porach  
Kwaśnica z wieprzowiną

**\* Zmiana na danie serwowane na talerzu (mięso, dodatek do dania kolacyjnego, surówka) - dopłata 15 zł/ 1 os.**

**Zimna płyta:**

**Półmisek wędlin i mięs pieczonych:**

Kiełbasa wiejska, kabanos, szynka wiejska  
Karczek pieczony szpikowany czosnkiem  
Paszтет po staropolsku  
Paszтет ze śliwką kalifornijską i żurawiną  
Boczek z ziołami i musztardą francuską  
Polędwica wieprzowa z imbirem i z płatkami chilli  
Boczek z ziołami i musztardą francuską

**Jajka nadziewane musem**

**(mix 2 do wyboru):**

Pieczarkowym  
Szcypiorowo-ziołowym  
Tuńczykowym  
Chrzanowym  
Musztardowym  
Z łososia wędzonego zdobione ikrą

**Sałatki (2 do wyboru):**

Tradycyjna jarzynowa  
Z wędzonego łososia  
Ryżowa z szynką i prażonym słonecznikiem  
Ziemniaczana z boczkiem i pietruszką  
Grecka z serem feta i oliwkami  
Nicejska z tuńczykiem  
Meksykańska  
Z szynką, porem i jajkiem

Z makaronem Tortellini  
Z kurczakiem, ananasem i porem  
Z marynowanym selerem, szynką i żółtym serem  
Wielowarzywna z dresingiem musztardowym  
Georgia  
Gyros  
Waldorf

**Ryby (2 do wyboru):**

Śledzie w oleju  
Śledzie w zalewie octowej  
Śledzie po mazursku  
Śledzie w śmietanie

Śledzie po kaszubsku  
Tatar śledziowy z orzechami i grzankami  
z chrupiącą cebulką  
Ryba po grecku

**Galaretki (1 do wyboru):**

Drobiowe/ Wieprzowe  
Warzywne

Galantyna wiosenna  
Szynka ze szparagami w galarecie

**Sosy zimne do mięs (2 do wyboru):**

Tatarski  
Musztardowy  
Chrzezanowy  
Salsa meksykańska

Cumberland  
Tysiąca wysp  
Tzatziki  
Konfitura z czerwonej cebuli  
Chutney z cukinii i dyni

**Owoce całe i krojone****Pieczywo mieszane (pszenne i razowe/ziarniste)**

**Napoje zimne** (pepsi, pepsi max, mirinda, 7up, soki owocowe, woda mineralna niegazowana -> na stołach dla gości) i **napoje gorące** (kawa, herbata w formie bufetów) - bez ograniczeń na przyjęciu

**\*Dodatkowe opcje menu za dopłatą:****Obiad wieloporcyjowy: dodatkowe porcje mięs podawane na półmiskach do obiadu:**

Cała porcja – dopłata 15 zł / 1 os.

Mniejsza porcja – dopłata 10 zł / 1os

\* Obiad 3-mięsny (3 mniejsze porcje mięsa na półmiskach) – dopłata 15 zł / 1 os.

\* Obiad 3-mięsny (3 całe porcje mięsa na półmiskach) – dopłata 30 zł / 1 os.

**Przystawka (1 do wyboru) – 10 zł/ 1 os. :**

Grillowana polędwica wieprzowa z sałatką z granatu i melona  
Ser camembert w cieście filo podany na knedelku z białego pieczywa  
Roast beef podany na rukoli pod płatkami parmezanu  
Roladka z borowikami i beszamelem podana na sosie z cukinii z parmezanem  
Roladka z kurczaka z dodatkiem chutney dyniowo jabłkowego  
Polędwiczki z kurczaka a'la Cezar

**Ciepły bufet (dania podawane w podgrzewaczach):**

Pierogi (ruskie, z mięsem, z kapustą i grzybami, ze szpinakiem, z kaszą gryczaną i boczkiem) – 2 zł / 1 szt.

Żeberka w kapuście zasmażanej z kminkiem – 7 zł / 1 os.

Żeberka w miodzie zapiekane – 7 zł / 1 os.  
Mini golonki w sosie porto - 7 zł / 1 os.  
Pikantne skrzydełka w sosie chili – 6 zł / 1 os.

**Zakąski (2 do wyboru) – 5 zł/ 1 os.:**

Roladki z łososiem norweskim  
Śliwka zapiekana w boczku  
Volawenty z pastami  
Rolady serowe  
Marynaty mix

**Deska Serów:**

Do 40 os. – 280 zł  
40 - 80 os. – 380 zł  
80 – 150 os. – 450 zł  
150 – 200 os - 500 zł

**Łosoś nadziewany:**

1 szt. (4-5 kg) – 600 zł.

**Dodatkowe opcje (możliwość zamiany za dopłatą):**

Bite polędwiczki w sosie kurkowym – 8 zł / 1os.  
Filet z łososia w sosie koperkowo-cytrynowym – 10 zł / 1 os.  
Polędwica z dorsza z makaronem Tagliatelle w sosie winnym z bukietem warzyw – 10 zł / 1 os.  
Pierś z kaczki z mussem pomarańczowym – 8 zł / 1 os.  
Krem borowikowy z groszkiem ptysiowym – 5 zł / 1 os  
Zupa serowo-cebulowa soubise z ziołowymi grzankami – 3 zł / 1 os.  
Blanszet cielęcy – 5 zł / 1os.  
Polędwiczki grillowane w sosie Calvados – 5 zł / 1 os.  
Schab peklowany nadziewany boczkiem w sosie leśnym – 5 zł / 1 os.

**Dodatkowe Danie kolacyjne - 25 zł/ 1 os.:**

**Mięso (1 do wyboru):**

Roladki z kurczaka nadziewane pieczarkami, grzankami, serem i szynką  
Żeberka duszone w kapuście z kminkiem  
Filet z pstrąga pod płatkami migdałowymi na sosie z zielonego groszku  
Pieczony schab z kostką nadziewany boczkiem z glazurowaną marchewką baby w sosie z zielonego pieprzu i żubrówki  
Szaszłyk z karkówki/ indyka przekładany wędzonką z warzywami  
Ragout z indyka w cieście francuskim z bukietem warzyw  
Grillowany kurczak na sosie tymiankowo-miodowym  
Pieczeń z indyka w sosie borowikowym

**Dodatki do Dania kolacyjnego I (1 do wyboru):**

Ziemniaki opiekane z czosnkiem i tymiankiem  
Kluski śląskie/ słoneczne kluseczki  
Zapiekanka ziemniaczana  
Beza ziemniaczana  
Pieczone ziemniaki z serkiem czosnkowym  
Frytki/ Dufinki  
Ryż biały lub z przyprawami / Ryżowa gruszka

**Surówki (1 do wyboru):**

Buraczki na ciepło  
Sałatka z buraczków  
Z kapusty białej/ czerwonej/ pekińskiej  
Z kapusty kiszzonej/ zasmażanej

Sałata zielona mix  
Bukiet warzyw  
Z kapusty czerwonej z żurawiną i czerwonym winem

**\*Cennik dla dzieci:**

Do 3 lat – bezpłatnie

Od 4 do 10 lat – 50% ceny wybranego menu

**\*Dodatkowe oferty lokalu poza ceną menu:**

- usługa barmańska
- fontanna czekoladowa
- stół wiejski
- stół rybny
- bufet Finger Food
- noclegi

**\* Oferta dotyczy roku 2021 i może ulec zmianie na kolejne lata.**

**\* Zamówienie menu okolicznościowego od minimum 20 osób dorosłych.**

**\* Menu okolicznościowe dla przyjęcia z oprawą muzyczną - od minimum 50 osób dorosłych.**