



230
pln

Pakiet pełnej gościnności



Zupa

- Rosół drobiowo-wołowy z makaronem
- Flaki
- Wiejski żur na wędzonce
- Krem: z białych warzyw z chipsem z boczku / z kurczakiem i kukurydzą / z gruszki i pietruszki z grissini

Danie główne

- Kotlet schabowy panierowany z ziemniakami z wody i kapustą zasmażaną
- Polędwiczki wieprzowe zawijane w boczku, sos z zielonego pieprzu, ziemniaki z wody, lekka sałata (+10zł)
- Pierś z indyka w migdałach, faszerowana szynką i suszonymi morelami w białym sosie z puree ziemniaczany i bukietem surówek
- Pierś z kurczaka z pomidorem zapiekana serem z sosem kurkowym, ziemniakami z wody i bukietem surówek
- Pierś z kaczki, puree ziemniaczane z rozmarynem, buraczki z wiśniami (+10zł)
- Polik wołowy, knedel z borowikami, kamielizowaną marchewką (+10zł)

Dla dzieci

- Paluszki drobiowe, frytki, marchewka
- Kluski śląskie z sosem pieczeniowym, marchewka

Deser

- Patery z ciastem i owocami (grupa powyżej 18 osób)
- Słodki stół z owocami (+15zł)

Danie gorące

- Strogonow wołowy z kluskami śląskimi
- Półmisek grillowanych mięs z pierogami z kapustą i mięsem, z ziemniaczkami opiekany i sałatką wiosenną, sosy



Przystawki: (8 do wyboru)

- Deska wędlin dojrzewających i pieczonych
- Pasztet z wątróbek drobiowych w crunchu z żurawiną
- Tatar z buraka z wędzonym twarogiem
- Galaretki drobiowe
- Tatar z śledzia I śledzie w oleju I w śmietanie
- Tatar z łososia w paszteciku Val-au-Vant
- Sałata Cesar z kurczakiem i grzankami
- Sałatka grecka
- Sałata nicejska z tuńczykiem i jajkiem
- Sałata z wędzonym pstrągiem i białą rzodkiewką (+5zł)
- “Nasze” mini paluszki drobiowe z sosem słodkie chilli
- Caprese (pomidor w plastrach z mozzarellą i pesto bazyliowym)
- Śliwki w boczku
- Sałata z serem pleśniowym, karmelizowaną gruszką, orzechami i miodem
- Sałata ze szpinakiem, granatem, pomidorkami koktajlowymi chipsami z boczku i sosem czosnkowym
- Cykoria z ricottą i orzechem włoskim
- Deska serów z owocami i krakersami (+5zł)

Tatar wołowy serwowany indywidualnie (+35zł/porcja)

Napoje

Sok jabłkowy i pomarańczowy, woda z miętą i cytryną (bez limitu)

Kawa, herbata

Coca-cola, fanta, sprite -butelki szklane 0,2l (+20zł)

Opcjonalnie

Barszcz czerwony z pasztecikiem z ciasta francuskiego (+20zł)



Czas trwania imprezy nie jest limitowany w standardowych godzinach otwarcia lokalu. Każda kolejna rozpoczęta godzina po zamknięciu lokalu to koszt 250zł/h.

DZIECI W WIEKU 6-12 LAT 70 %
DZIECI W WIEKU DO 5 LAT 60ZŁ/OS

Alkohol: w specjalnej cenie Finlandia 65zł, Stumbras 75zł, Stumbras Młody Ziemniak 75zł, Ostoja 90zł (pój. 0,5l) pozostałe alkohole z karty z rabatem 10% lub możliwość dostarczenia swojego alkoholu za dodatkową opłatą 20zł/osobę dorosłą.

Warunkiem potwierdzenia rezerwacji jest wpłata bezzwrotnego zadatku w kwocie 500zł przy imprezie do 25 osób lub 1000zł powyżej 25 osób w gotówce

Rozliczenie wyłącznie w gotówce

Obrus, świeże kwiaty i świece w cenie

Dekoracje i aranżacje tematyczne, balonowe, ścianki do zdjęć, sztaluga z tablicą dekoracyjną z napisem - wycena indywidualna

Zapraszamy!

