



Wariant Klasyczny

189 zł/os. dorosła; 139 zł/dziecko 3-10 lat; dzieci do 3 lat za darmo

1. Zupa (1 opcja do wyboru):

- Tradycyjny rosół z marchewką i pietruszką
- Krem porowo-ziemniaczany z chipsem z boczku i szczypiorem
- Krem z białych warzyw z prażonym słonecznikiem i szczypiorem

2. Danie główne (1 opcja do wyboru):

- Karkówka na winie z żurawiną, ziemniakami i karmelizowanymi marchewkami
- Filet z kurczaka faszerowany suszonymi pomidorami z sosem śmietankowym, ziemniakami i warzywami na parze
- Schab ze śliwką z kluskami śląskimi i bukietem surówek

3. Deser (1 opcja do wyboru):

- Ciasto czekoladowe
- Szarlotka z lodami
- Sernik tradycyjny

4. Zimna płyta (4 opcje do wyboru):

- Croissanty z szynką parmeńską, suszonymi pomidorami i mixem sałat
- Kanapeczki z pastą z suszonych pomidorów i oliwką
- Kanapeczki z pastą z tuńczyka i ogórkiem
- Sakiewka z ciasta francuskiego z brokułem i kurczakiem
- Trójkąciki warzywne w cieście naleśnikowym z sosem
- Rolada szpinakowa z łososiem
- Paluszki drobiowe w panierce z sosem
- Jajka na sosie tatarskim
- Roladki z tortilli z serkiem, szynką i warzywami
- Śledzie w śmietanie
- Wędliny

5. Sałatki (2 opcje do wyboru):

- Sałatka jarzynowa
- Sałatka brokułowa z jajkiem i serem feta
- Sałatka z burakiem i serem feta
- Sałatka z grillowanym kurczakiem, serem pleśniowym, gruszką, melonem, żurawiną i mixem sałat

6. Owoce – bez limitu

7. Soki/woda – bez limitu

8. Serwis kawowy – bez limitu

9. Dekoracja stołów – obrusy, delikatna dekoracja kwietna

10. Czas trwania 5h

Wariant Premium

239 zł/os. dorosła; 179 zł/dziecko 3-10 lat; dzieci do 3 lat za darmo

1. Zupa (1 opcja do wyboru):

- Tradycyjny rosół z marchewką i pietruszką
- Krem z pieczonych pomidorów z grzanką, śmietanką i bazylią
- Krem z białych warzyw z prażonym słonecznikiem i szczypiorem
- Krem porowo-ziemniaczany z chipsem z boczku i szczypiorem
- Krem z cebuli na białym winie z grzanką

2. Danie główne (1 opcja do wyboru):

- Karkówka na winie z żurawiną, ziemniakami i karmelizowanymi marchewkami
- Filet z kurczaka faszerowany suszonymi pomidorami z sosem śmietankowym, ziemniakami i warzywami na parze
- Schab ze śliwką z kluskami śląskimi i bukietem surówek
- Polędwiczki wieprzowe w boczku z puree z zielonego groszku z karmelizowaną gruszką i sosem żurawinowym
- Filet z łososia z opiekаныmi ziemniakami i sałatką (+10 zł/os.)

3. Deser (1 opcja do wyboru):

- Ciasto czekoladowe
- Szarlotka z lodami
- Sernik tradycyjny
- Tarta z kremem i owocami

4. Ciepła kolacja (1 opcja do wyboru):

- Barszcz z kapuśniaczkami
- Zupa gulaszowa z warzywami

5. Zimna płyta (5 opcji do wyboru):

- Croissanty z szynką parmeńską, suszonymi pomidorami i mixem sałat
- Kanapeczki z pastą z suszonych pomidorów i oliwką
- Kanapeczki z pastą z tuńczyka i ogórkiem
- Kanapeczki z serkiem pleśniowym, gruszką i rukolą
- Sakiewka z ciasta francuskiego z brokułem i kurczakiem
- Trójkąciki warzywne w cieście naleśnikowym z sosem
- Mini burgery
- Rolada szpinakowa z łososiem
- Ryba po grecku
- Paluszki drobiowe w panierce z sosem
- Jajka na sosie tatarskim
- Roladki z tortilli z serkiem, szynką i warzywami
- Śledzie w śmietanie
- Śledzie po żydowsku z rodzynekami
- Wędliny

6. Sałatki (3 opcje do wyboru):

- Sałatka jarzynowa
- Sałatka brokułowa z jajkiem i serem feta
- Sałatka z burakiem i serem feta

- Sałatka z grillowanym kurczakiem, serem pleśniowym, gruszką, melonem, żurawiną i mixem sałat
- Sałatka selerowa z szynką i ananasem
- Sałatka gyros
- Sałatka grecka

7. Owoce – bez limitu

8. Soki/woda – bez limitu

9. Napoje gazowane – bez limitu¹

10. Serwis kawowy – bez limitu

11. Dekoracja stołów – obrusy, delikatna dekoracja kwietna

12. Czas trwania 6h

Oferujemy również:

1. **Ciepła kolacja** – od 28 zł/os.
2. **Napoje gazowane** – bez limitu² [szkło – 32 zł]
3. **Szyszka/gościnnik** – 25 zł/400g; 32 zł/600g
4. **Alkohol w promocyjnej cenie**
 - wódka 0,5l/0,7l - 60 zł/90 zł
 - whisky 0,5l/0,7l - 130 zł/160 zł
 - wino białe/różowe/czerwone - 0,75l/70 zł
 - piwo lane – beczka 400 zł/20l
5. Alkohol własny (wymagany paragon) – korkowe 10 zł/os. dorosłą
6. Własne ciasta/tort (wymagany paragon) – tortowe 10 zł/os.
7. **Możliwość przygotowania tortu** – wycena indywidualna
8. **Słodki stół** – 3 rodzaje ciast – 25 zł/os.
9. Każda dodatkowa godzina – 400 zł

¹ Do wykorzystania na miejscu podczas przyjęcia

² Do wykorzystania na miejscu podczas przyjęcia