



Menu

Imprezy okolicznościowe z zabawą po północy

Menu Okazjonalne 190 zł/os

*Cena obowiązuje przy rezerwacji od 30 osób

Gorąca kolacja – jedno danie do wyboru:

- Strogonow
- Pierś z kurczaka po chińsku z ryżem
- Pierś kurczaka w sosie meksykańskim z ryżem
- Szyńka pieczona w sosie
- Indyk pieczony w kawałkach w sosie
- Zraz wieprzowy w sosie własnym

Deser:

Odrębne ustalenia

Przekąski (zimna kolacja)- 5 dań do wyboru * kolacja zawiera pieczywo i masło:

- Śledzik z cebulą w oleju
- Jajko na sałatce warzywnej
- Sałatka śledziowa z buraczkami
- Jajko z kawiozem
- Deski pieczystych mięs: Rolada wieprzowa z boczkiem i grzybami, Łopatka ze śliwką lub warzywami, Roladka z kurczaka
- Tatar ze śledzia
- Sałatka jarzynowa tradycyjna
- Śledziki po japońsku: sos majonezowy, groszek, cebula, jajko gotowane
- Schab w galarecie
- Indyk z brzoskwinią
- Sałatka bałkańska
- Sałatka z anansem, kurczakiem, kukurydzą, kapustą pekińską
- Sałatka z szynką jarzynowa
- Szparagi w szynce
- Sałatka z blanszowanym brokułem, dressingiem jogurtowym z ziarnami
- Sałatka gyros
- Jajka faszerowane
- Roladki na tortilli z łososiem wędzonym
- Deska serów
- Deska warzyw
- Carpaccio z buraków czerwonych i z orzechami
- Tymbaliki drobiowe
- Galaretki wieprzowe
- Pikantne skrzydełka w chrupiącej skórce
- sałatka weselna: ser, ananas, papryka, kukurydza, szynka, szczypiorek - sałatka z tortellini, pomidor, ogórek, por, szynka - sałatka weselna bez mięsna: ser, ananas, papryka, kukurydza, szczypiorek - sałatka z pieczarkami , ogórkiem konserwowym, ogórkiem kiszonym, pietruszka, koperek, szczypiorek, cebulka - sałatka z tortellini , anansem, kukurydzą i porem



Około godz 21.00 danie na gorąco:

Podane na półmiskach: faszerowane udko z kurczaka serem i papryką lub serem i pieczarkami z kluskami śląskimi i surówką

Około godz. 1.00 nocna zupa jedna do wyboru:

- Barszczyk z pasztecikiem
- Staropolski żurek
- Bogracz
- Flaczki

Menu Okazjonalne 200 zł/os

*Cena obowiązuje przy rezerwacji od 30 osób

Zupa:

Tradycyjny rosół z marchewką, makaronem i pietruszką

II Danie - mięso jedno do wyboru podane na talerzu z ziemniakami lub frytkami i surówkami:

- Zraz wieprzowy w sosie własnym
- Karkówka w sosie myśliwskim
- Devoileill
- Kieszonka drobiowa ze szpinakiem i fetą

Deser:

-Odrębne ustalenia

Przekąski zimne (kolacja)-5 dań do wyboru *maksymalnie w sumie 2 dania z ryby, kaczki, polędwicy czy wołowiny, kolacja zawiera pieczywo i masło:

- Śledzik z cebulą w oleju
- Jajko na sałatce warzywnej
- Sałatka śledziowa z buraczkami
- Jajko z kawiozem
- Łosoś zawiajany ze szparagami
- Kaczka faszerowana
- Deski pieczystych mięs: Rolada wieprzowa z boczkiem i grzybami, Łopatka ze śliwką lub warzywami, Roladka z kurczaka
- Tatar z łososia
- Ryba w winnej galarecie na półmisku
- Tatar ze śledzia
- Sałatka jarzynowa tradycyjna
- Śledziki po japońsku: sos majonezowy, groszek, cebula, jajko gotowane
- Tatar wołowy
- Schab w galarecie
- Indyk z brzoskwinią
- Sałatka bałkańska
- Sałatka z anansem, kurczakiem, kukurydzą, kapustą pekińską
- Sałatka z szynką jarzynowa
- Szparagi w szynce
- Sałatka z blanszowanym brokułem, dressingiem jogurtowym z ziarnami
- Sałatka gyros
- Jajka faszerowane
- Carppaccio z łososia z kaparami



- Roladki na tortilli z łososiem wędzonym
 - Deska serów
 - Deska warzyw
- Carpaccio z buraków czerwonych i z orzechami
 - Tymbaliki drobiowe
 - Galaretki wieprzowe
- Pikantne skrzydełka w chrupiącej skórce
- sałatka weselna: ser, ananas, papryka, kukurydza, szynka, szczypiorek - sałatka z tortellini, pomidor, ogórek, por, szynka - sałatka weselna bez mięsna: ser, ananas, papryka, kukurydza, szczypiorek - sałatka z pieczarkami, ogórkiem konserwowym, ogórkiem kiszonym, pietruszka, koperek, szczypiorek, cebulka - sałatka z tortellini, ananasem, kukurydzą i porem

Około godz 21.00 danie na gorąco:

Podane na półmiskach: faszerowane udko z kurczaka z serem, pieczarkami, kluskami śląskimi z sosem i surówką

Około godz. 1.00 nocna zupa jedna do wyboru:

- Barszczyk z pasztecikiem
- Staropolski żurek
- Bogracz
- Flaczki

Menu Okazjonalne 230zł /os

*Cena obowiązuje przy rezerwacji od 30 osób

- Zupa - jedna do wyboru dla wszystkich:
- Rosół po kaszubsku z kluseczkami naleśnikowymi
 - Rosół tradycyjny z makaronem karotką i pietruszką
 - Borowikowa z łazankami lub Krem grzybowy
 - na gorące dni: Chłodnik litewski/ Gazpacho z pomidorów
 - Brokułowa
 - Krem ze świeżych pomidorów
 - Zupa rybna
 - Krem z białych warzyw z oliwką

II Danie - 2 kawałki mięsa na osobę. Można wybrać 3 rodzaje mięs:

*maksymalnie w sumie 2 dania z ryby, kaczką, polędwicy czy wołowiny

- Zrazy wieprzowe w sosie pieczeniowym z kaszą
- Udo kurczęce faszerowane warzywami lub pieczarkami
- Roladki drobiowe z suszonymi pomidorami i serem mozzarella w sosie z bazylii
- Żeberka w sosie Jack Daniels
- Schab faszerowany bekonem z szałwią w sosie śmietankowym z kluseczkami śląskimi
 - Udziec z indyka w cynamonie i mieszance owocowej
 - Filet z kurczaka faszerowany bocznikami i wędzonym boczkiem
 - Roladka z indyka ze szpinakiem i serem ricotta
 - Schab w panierce nadziewany pieczarkami
 - Devoleille
 - Karkówka rolowana boczkiem z fasolką szparagową
 - Szynka wieprzowa w sosie grzybowym z kluskami śląskimi
- Pierś z kurczaka zapiekana z serem i ananasem bądź brzoskwinia



- Staropolski schab z kapustą zasmażaną i serem
- Roladki drobiowe faszerowane : szynką, boczkiem, serem i warzywami w sosie
 - Szynka lub łopatka wieprzowa w sosie myśliwskim
 - Kieszonki drobiowe z fetą i szpinakiem
 - Kurczak w potrawce z tradycyjnym białym sosem z ryżem
 - Łosoś zapiekany z pomidorem i migdałami
 - Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym
 - Polędwiczki wieprzowe w sosie musztardowo-miodowym
 - Pierś z kurczaka zapiekana z brzoskwinia

Dodatki do wyboru 3 rodzaje:

- Frytki lub Ziemniaki opiekane
- Ziemniaki z wody z koperkiem
 - Kasza ciemna
 - Kaszotto z warzywami
 - Kluski śląskie
 - Risotto z warzywami
 - Ryż biały

Surówki:

- Zestaw surówek 3 rodzaje

Deser:

Odrębne ustalenie

Przekąski zimne (kolacja)-do wyboru 8 rodzajów: *maksymalnie w sumie 2 dania z ryby, kaczki, polędwicy czy wołowiny, kolacja zawiera pieczywo i masło

- Śledzik z cebulą w oleju
- Łosoś w tymbalikach
- Jajko na sałatce warzywnej
- Sałatka śledziowa z buraczkami
 - Jajko z kawiolem
 - Kaczka pieczona z jabłkiem
- Deski pieczystych mięs: Rolada wieprzowa z boczkiem i grzybami, Łopatka ze śliwką lub warzywami,
Roladka z kurczaka
 - Tatar z łososia
- Ryba w winnej galarecie na półmisku
 - Tatar ze śledzia
 - Sałatka jarzynowa tradycyjna
- Śledziki po japońsku: sos majonezowy, groszek, cebula, jajko gotowane
 - Tatar wołowy
 - Schab w galarecie
 - Indyk z brzoskwinia
 - Sałatka bałkańska
- Sałatka z ananasem, kurczakiem, kukurydzą, kapustą pekińską
 - Sałatka z szynką jarzynowa
 - Szparagi w szynce
- Sałatka z blanszowanym brokułem, dressingiem jogurtowym z ziarnami
 - Sałatka gyros
 - Jajka faszerowane
 - Carpaccio z łososia



- Roladki na tortilli z łososiem wędzonym
 - Deska serów
 - Deska warzyw
- Carpaccio z buraków czerwonych i z orzechami
 - Tymbaliki drobiowe
 - Galaretki wieprzowe
- Pikantne skrzydełka w chrupiącej skórce
- sałatka weselna: ser, ananas, papryka, kukurydza, szynka, szczypiorek - sałatka z tortellini, pomidor, ogórek, por, szynka - sałatka weselna bez mięsna: ser, ananas, papryka, kukurydza, szczypiorek - sałatka z pieczarkami, ogórkiem konserwowym, ogórkiem kiszonym, pietruszka, koperek, szczypiorek, cebulka - sałatka z tortellini, ananasem, kukurydzą i porem

Okolo godz 21.00 danie na goraco:

Podane na półmiskach: faszerowane udko z kurczaka z serem, pieczarkami, kluskami śląskimi z sosem i surówką

Okolo godz. 1.00 nocna zupa jedna do wyboru:

- Barszczyk z pasztecikiem
- Staropolski żurek
- Bogracz
- Flaczki

Menu Okazjonalne 240 zł/osoby

Zupa - jedna do wyboru dla wszystkich:

- Rosół po kaszubsku z kluseczkami naleśnikowymi
- Rosół tradycyjny z makaronem karotką i pietruszką
 - Borowikowa z łazankami lub Krem grzybowy
- na gorące dni: Chłodnik litewski/ Gazpacho z pomidorów
 - Brokułowa
 - Krem ze świeżych pomidorów
 - Zupa rybna
 - Krem z białych warzyw z oliwką
 - Zupa porowo serowa
- Zupa tajska z krewetkami z odrobiną chilli
- Pieczarkowy krem na białym winie

II Danie - 3 kawałki mięsa na osobę. Można wybrać 4 rodzaje mięs:

*maksymalnie w sumie 2 dania z ryby, kaczką, polędwicy czy wołowiny

- Zrazy wieprzowe w sosie pieczeniowym z kaszą
- Udo kurczęce faszerowane warzywami lub pieczarkami
- Roladki drobiowe z suszonymi pomidorami i serem mozzarella w sosie z bazylii
- Żeberka w sosie Jack Daniels
- Schab faszerowany bekonem z szałwią w sosie śmietankowym z kluseczkami śląskimi
 - Udziec z indyka w cynamonie i mieszance owocowej
 - Filet z kurczaka faszerowany bocznikami i wędzonym boczkiem
 - Roladka z indyka ze szpinakiem i serem ricotta
 - Schab w panierce nadziewany pieczarkami
 - Devoleille
- Karkówka rolowana boczkiem z fasolką szparagową



- Szyńka wieprzowa w sosie grzybowym z kluskami śląskimi
 - Pierś z kurczaka zapiekana z serem i ananasem
 - Staropolski schab z kapustą zasmażaną
- Roladki drobiowe faszerowane : szynką, boczkiem, serem i warzywami w sosie
 - Szyńka lub łopatka wieprzowa w sosie myśliwskim
 - Kieszonki drobiowe z fetą i szpinakiem
- Kurczak w potrawce z tradycyjnym białym sosem z ryżem
- Polędwiczki wieprzowe w sosie musztardowo-miodowym
 - Pierś z kurczaka zapiekana z brzoskwinią
 - Pierogi z kaczki
 - Stek z polędwicy wołowej z bobem i kurkami
- Roladki z mięsa indyjskiego z suszoną śliwką zawijane w boczku
 - Polędwiczki z morelą owinięte szynką parmeńską
 - Małe placuszki po cygańsku / zbujnicku
- Papryka w całości faszerowana mięsem wieprzowym

Dodatki do wyboru 3 rodzaje:

- Frytki lub Ziemniaki opiekane
- Ziemniaki z wody z koperkiem
 - Kasza ciemna
 - Kaszotto z warzywami
 - Kluski śląskie
- Risotto z warzywami
- Ryż biały

Surówki:

- Zestaw surówek 3 rodzaje

Deser:

2 kawałki ciasta na osobę

Przekąski zimne (kolacja)-do wyboru 9 rodzajów: *maksymalnie w sumie 2 dania z (ryby, kaczki, polędwicy, wołowiny), kolacja zawiera pieczywo i masło

- Śledzik z cebulą w oleju
- Łosoś w tymbalikach
- Jajko na sałatce warzywnej
- Sałatka śledziowa z buraczkami
 - Jajko z kawiolem
 - Kaczka pieczona z jabłkiem
- Deski pieczystych mięs: Rolada wieprzowa z boczkiem i grzybami, Łopatka ze śliwką lub warzywami,
Roladka z kurczaka
 - Tatar z łososia
 - Ryba w winnej galarecie na półmisku
 - Tatar ze śledzia
 - Sałatka jarzynowa tradycyjna
- Śledziki po japońsku: sos majonezowy, groszek, cebula, jajko gotowane
 - Tatar wołowy
 - Schab w galarecie
 - Indyk z brzoskwinią
 - Sałatka bałkańska
- Sałatka z ananasem, kurczakiem, kukurydzą, z kapustą pekińską



- Sałatka warzywna z szynką
 - Szparagi w szynce
- Sałatka z blanszowanym brokułem, dressingiem jogurtowym z ziarnami
 - Sałatka gyros
 - Jajka faszerowane
 - Carpaccio z łosia
- Roladki na tortilli z łosiem wędzonym
 - Deska serów
 - Deska warzyw
- Carpaccio z buraków czerwonych i z orzechami
 - Tymbaliki drobiowe
 - Galaretki wieprzowe
- Pikantne skrzydełka w chrupiącej skórce
 - Karp w zalewie octowej
- Sałatka na sałacie lodowej z grillowanym kurczakiem w pomarańczy i z owocem granatu
- Pierogi na ciepło: z mięsem lub ruskie lub z kaczki lub ze szpinakiem lub innym farszem
- sałatka weselna: ser, ananas, papryka, kukurydza, szynka, szczypiorek - sałatka z tortellini, pomidor, ogórek, por, szynka - sałatka weselna bez mięsna: ser, ananas, papryka, kukurydza, szczypiorek - sałatka z pieczarkami, ogórkiem konserwowym, ogórkiem kiszonym, pietruszka, koperek, szczypiorek, cebulka - sałatka z tortellini, ananasem, kukurydzą i porem

Okolo godz 21.00 danie na gorąco:

Podane na półmiskach: faszerowane udko z kurczaka z serem, pieczarkami, kluskami śląskimi z sosem i surówką

Okolo godz. 1.00 nocna zupa jedna do wyboru:

- Barszczyk z pasztecikiem
- Staropolski żurek
- Bogracz
- Flaczki

We wszystkich wariantach menu kawa herbata, woda, napoje niegazowane gratis bez ograniczeń.

Dodatkowo poza ceną menu dla wszystkich wariantów menu:

- Napoje gazowane: 0,8 litr 12 zł
- Wino półwytrawne białe czerwone: 60zł od butelki
- Sok: 15 zł 1 litr
- Piwo: 10 zł 0,5l
- Lody z bitą śmietaną, owocami i polewą: 30 zł od osoby
- Owoce sezonowe: 40 zł za kilogram
- Tort różne smaki 20 zł / os
- Ciasta domowej receptury: 120 zł blaszka
- Suma pojemników do wydania żywności 100 zł
- Zaiks 100 zł
- Dekoracje: Ścianka w tle, kwiaty na stołach 500 zł

Dodatkowo można zamówić atrakcje takie jak:

- Stół wiejski z: miesami, kielbasami, serami gospodarczej chłopskiej produkcji w tym: smalec, chleb wiejski, marynaty, kaszanki, paszety, salcesony, szynka, boczek, słoiki z chłopskimi wyrobami.40 zł/os
- Dziczyzna podawana z sosami i owocami 50 zł /os
- Prosiak podawany z sosami i owocami 50zł/os
- Indyk podawany z sosami i owocami 50zł/os



- opłata za wniesienie ciast we własnym zakresie wynosi 200 zł
- opłata za wniesienie tortu we własnym zakresie wynosi 200 zł
- wniesienie innych atrakcji we własnym zakresie wynosi 200 zł
- uroczystości nocne trwają do godziny 2.00 w nocy