

	Menu 100	Menu 140	Menu 180	Menu 220	Menu 240
Zupa	✓	✓	✓	✓	✓
Danie główne	2 rodzaje mięs	3 rodzaje mięs	3 rodzaje mięs	4 rodzaje mięs	4 rodzaje mięs
Dodatki skrobiowe	2 rodzaje	2 rodzaje	2 rodzaje	3 rodzaje	3 rodzaje
Dodatki warzywne	2 rodzaje	2 rodzaje	3 rodzaje	3 rodzaje	3 rodzaje
Deser	+20,-	+20,-	+20,-	+20,-	+20,-
Zimne zakąski	✗	5 rodzajów	6 rodzajów	7 rodzajów	8 rodzajów
II danie ciepłe	✗	✗	✓	✓	✓
III danie ciepłe	✗	✗	✗	✓	✓
Ciasta	3 rodzaje	3 rodzaje	3 rodzaje	4 rodzaje	4 rodzaje
Napoje	woda, sok jabłkowy, sok pomarańczowy - w dzbankach				
Napoje gazowane	✗	✗	Pepsi, 7Up, Mirinda		
Bufet kawowy	kawa rozpuszczalna, kawa parzona (sypana), czarna herbata, cytryna, cukier, mleko				
CENA	100,-	140,-	180,-	220,-	240,-
Maksymalny czas trwania imprezy	3 h	4 h	5 h	6 h	8 h

Nie organizujemy imprez okolicznościowych dla mniej niż 12 osób*.

Przy min. 25 osobach* sala bankietowa wynajmowana jest na wyłączność. W przypadku liczby Gości w przedziale 12-24 os. wynajęcie sali bankietowej na wyłączność jest możliwe za dodatkową opłatą w wysokości 500 zł.

W przypadku braku wyłączności zastrzegamy sobie prawo do zorganizowania innych imprez na sali bankietowej w tym samym czasie.

Przy minimum 50 osobach* (Menu 180, Menu 200, Menu 220) lub przy minimum 80 osobach* (Menu 100, Menu 140) jest możliwe wynajęcie sali bankietowej oraz restauracyjnej. Wówczas restauracja obsługuje jedynie zamówienia na wynos, z dostawą oraz stoliki zewnętrzne.

*Minimum ilości osób przy wyłączności sali bankietowej oraz łączenia sal bankietowej i restauracyjnej dotyczy liczby gości, dla których nie przysługuje rabat dla dzieci.

Przedstawiona oferta cenowa obowiązuje od 1.07.2023 r. i ma charakter informacyjny oraz nie stanowi oferty handlowej w rozumieniu Art. 66 par.1 Kodeksu Cywilnego.

Nie dotyczy ona przyjęć komunijnych oraz Sylwestra (31.12), dla których obowiązują odrębne oferty.

W wybrane święta, tj. Święta Wielkanocne, Wigilię i Boże Narodzenie do cen należy doliczyć 20 zł/os.

RABATY DLA DZIECI

Do lat 3: rabat 100%

Do lat 8: rabat 50%

ALKOHOL

Własny alkohol: 10,- / os.

Opłata obejmuje przechowywanie i serwowanie na stół. Wg całkowitej liczby gości, z wyjątkiem dzieci, dla których obowiązuje rabat.

Jeśli na imprezie ma być jedynie szampan (w tym bezalkoholowy "szampan dla dzieci") opłata ulega zmniejszeniu do 2,- / os.
- wg całkowitej liczby gości.

TORT

Tort we własnym zakresie.

Należy go dostarczyć w dniu imprezy w godzinach pracy restauracji.

Serwowanie tortu: 2,- / os.

Opłata obejmuje przechowywanie, krojenie i serwowanie tortu. Wg całkowitej liczby gości.

Przechowanie tortu: 1,- / os.

Opłata obejmuje przechowywanie tortu, krojenie i serwowanie we własnym zakresie - udostępniamy zastawę oraz przybory do krojenia tortu. Wg całkowitej liczby gości.

DANIA SPECJALNE

Na życzenie dla gości z dietą wegetariańską lub bezglutenową jest możliwość zamówienia dań wege z naszej karty menu.

MENU DLA DZIECI

Na życzenie dla dzieci jest możliwość zamówienia dań dla dzieci z naszej karty menu (ceny podane w menu):
- zupa pomidorowa z makaronem
- nuggetsy z kurczaka, frytki z ketchupem, surówka colesław
- naleśnik z kremem czekoladowo-orzechowym
- naleśnik z sosem wiśniowym i lodami waniliowymi
- frytki

REZERWACJA TERMINU

Rezerwacja terminu następuje w momencie podpisania umowy i uiszczeniu zadatku w wysokości 30% wartości imprezy.

Wybrane menu należy podać najpóźniej na 14 dni przed planowaną datą imprezy.

Ostateczną liczbę gości należy podać najpóźniej na 5 dni przed planowaną datą imprezy.

DEKORACJE

W cenie białe obrusy, serwetki, symboliczny akcent kwiatowy oraz świece. Pozostałe dekoracje (kompozycje kwiatowe, balony, winietki itp.) we własnym zakresie.

Udostępnienie sali bankietowej w celu przygotowania dekoracji możliwe jest w godzinach pracy restauracji i jest uzależnione od dostępności sali po wcześniejszym umówieniu się.

JEDZENIE NA WYNOS

Domyślnie pozostałe jedzenie pakujemy na wynos zbiorczo wg rodzaju.

Koszt opakowania: 1,-

Sala bankietowa na wyłączność

W przypadku braku wyłączności zastrzegamy sobie prawo do zorganizowania innych imprez na sali bankietowej w tym samym czasie.

Zasady wyłączności sali bankietowej nie dotyczą przyjęć komunijnych, dla których obowiązują odrębne oferty.

Możliwe jest połączenie sali bankietowej i sali restauracyjnej wg zasad określonych w tabeli.

Przedłużenie czasu trwania imprezy

Każda kolejna rozpoczęta godzina.

Wg całkowitej liczby gości.

Do 25 os.	300,-
26-50 os.	400,-
51-100 os.	500,-
Od 100 os.	600,-

NAZWISKO / NAZWA FIRMY _____

NR TELEFONU _____

DZIEŃ I DATA _____ GODZINY TRWANIA _____

WYBRANE MENU MENU 100 MENU 140 MENU 180 MENU 200 MENU 220

ILOŚĆ OSÓB _____ + dzieci do lat 3: _____ + dzieci do lat 8: _____ **RAZEM:** _____

TORT SERWIS TORTU PRZECHOWANIE TORTU BRAK

ALKOHOL WŁASNY OD RESTAURACJI BRAK

Rodzaj: WÓDKA WINO SZAMPAN WHISKY PIWO

INNE (rodzaj) _____

SZAMPAN: DO TORTU WELCOME DRINK

MENU DLA DZIECI

- NIE
- ZUPA POMIDOROWA (ilość) _____
- NUGGETSY (ilość) _____
- FRYTKI (ilość) _____

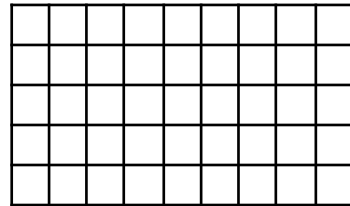
DANIA SPECJALNE

- NIE
- TAK (ilość, rodzaj) _____

DESER

- NIE
- TAK (ilość) _____

USTAWIENIE STOŁU



MIEJSCE DO TAŃCA NIE TAK

MUZYKA RESTAURACJI WŁASNA DJ

DODATKOWE INFORMACJE

ZUPA Jeden rodzaj do wyboru. Podawana w wazach.

- Rosół drobiowo-wołowy z *makaronem*, marchewką i natką pietruszki
- Zupa pieczarkowa z warzywami i *makaronem*
- Krem z włoskich pomidorów 🍅
- Krem z kalafiora z oliwą pietruszkową 🍅

DANIE GŁÓWNE Półmiskowo

Menu 100 2 rodzaje	Menu 140 3 rodzaje	Menu 180 3 rodzaje	Menu 220 4 rodzaje	Menu 240 4 rodzaje
------------------------------	------------------------------	------------------------------	------------------------------	------------------------------

- Kotlet de Volaille z serem Mozzarella
- Panierowany filec z kurczaka
- Roladka drobiowa ze szpinakiem i suszonymi pomidorami w sosie serowym
- Grillowany filec z kurczaka we włoskich ziołach
- Tradycyjny kotlet schabowy
- Kotlet schabowy po kowalsku zapiekany z pieczarkami, cebulą i serem
- Kotlet po szwajcarsku z szynką i serem
- Eskalopki wieprzowe w ciemnym sosie pieczeniowym
- Zrazy wieprzowe zawijane z ogórkiem i boczkiem w ciemnym sosie pieczeniowym
- Wieprzowina duszona po podlasku z papryką, pieczarkami, cebulą i pomidorami
- Pieczeń wieprzowa w ciemnym sosie pieczeniowym

Dodatkowy rodzaj mięsa 20 zł/os. wg całkowitej liczby osób.

Dostępne tylko jako dodatkowy rodzaj mięsa:

- Pieczony łosoś z sosem cytrusowym
- Polędwiczka wieprzowa faszerowana suszonymi śliwkami
- Śląska rolada wołowa z kiełbasą, cebulą w sosie własnym

DODATKI SKROBIOWE Półmiskowo

Menu 100 2 rodzaje	Menu 140 2 rodzaje	Menu 180 2 rodzaje	Menu 220 3 rodzaje	Menu 240 3 rodzaje
------------------------------	------------------------------	------------------------------	------------------------------	------------------------------

- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Ziemniaki opiekane
- Puree ziemniaczane z koperkiem
- Kluski śląskie z natką pietruszki
- Gnocchi z natką pietruszki
- Ziemniaki zapiekane z boczkiem, serem, cebulą i natką pietruszki

DODATKI WARZYWNE Półmiskowo

Menu 100 2 rodzaje	Menu 140 2 rodzaje	Menu 180 3 rodzaje	Menu 220 3 rodzaje	Menu 240 3 rodzaje
------------------------------	------------------------------	------------------------------	------------------------------	------------------------------

Na zimno (surówki):

- Surówka colesław
- Surówka z buraka z jabłkiem i cebulą
- Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą
- Surówka z marchewki z jabłkiem
- Surówka koperkowa na białej kapuście
- Surówka z białej kapusty z papryką i natką pietruszki

Na ciepło:

- Buraczki zasmażane
- Duszona biała kapusta z koperkiem
- Marchewka z groszkiem
- Blanszowane warzywa z prażonym słonecznikiem
- Modra kapusta
- Duszona czerwona kapusta z jabłkiem i cynamonem

ZIMNE ZAKĄSKI W stole od początku przyjęcia.

Menu 140 5 rodzajów	Menu 180 6 rodzajów	Menu 220 7 rodzajów	Menu 240 8 rodzajów
<ul style="list-style-type: none">• Tortilla z grillowanym kurczakiem i warzywami• Tortilla z szynką i warzywami• Tortilla z łososiem, szpinakiem i chrzanowym serkiem wasabi• Tortilla z ricottą, burakiem, rukolą i orzechami 🍴• Quesadilla z wieprzowiną, serem Mozzarella i sosem pomidorowym• Quesadilla z serem Mozzarella i pieczarkami 🍴• Ślimaczki z ciasta drożdżowego z pomidorami, serem Mozzarella i włoskimi ziołami 🍴• Spring rollsy (sajgonki na zimno) w papierze ryżowym z warzywami w sezamie 🍴• Spring rollsy (sajgonki na zimno) w papierze ryżowym z kurczakiem i warzywami w sezamie• Kąski drobiowe z dipem czosnkowym• Pasztet domowy z konfiturą żurawinową• Zimne nóżki drobiowe• Schab po warszawsku z pastą jajeczno-chrzanową• Trio mięs: schab ze śliwką, karczek, galantyna drobiowa• Mini-tartaletki z serkiem wiejskim, oliwkami i pomidorkami cherry 🍴• Mini-tartaletki z pieczarkami i serem pleśniowym 🍴• Mini-tartaletki z pastą twarogową z suszonymi pomidorami 🍴• Mini-tartaletki z musem z łososia z koperkiem• Pizzini mini-margherita z sosem pomidorowym i serem Mozzarella 🍴• Śledź marynowany w oleju z cebulą i czarnym pieprzem• Śledź korzenny w oleju• Sałatka Orzo - makaron Orzo (w kształcie ryżu), szynka, papryka, ogórek, cebula, kukurydza, koperek, sos majonezowy• Sałatka grecka - papryka, ogórek, cebula, oliwki, ser sałatkowy, mix sałat, sos na bazie octu winnego i oliwy• Sałatka gyros - kurczak gyros, cebula, pomidor, papryka, sos czosnkowy, mix sałat• Sałatka meksykańska z czerwoną fasolą i kukurydzą, papryką, ryżem i sosem majonezowym 🍴• Sałatka Szefa – mix sałat, jajko, szynka, ser Mozzarella, pomidor, czerwona cebula, sos jogurtowy• Panzerotti z serem Mozzarella, pieczarkami, cebulą i sosem pomidorowym• Roladki z włoskiej szynki Prosciutto Cotto, ogórek konserwowy, papryka, ser twarogowy, natka pietruszki• Trufle serowe w orzechach, słoneczniku i pikantnej papryce• Polędwiczka wieprzowa z musem wasabi			

Świeżo wypiekane pieczywo w cenie w każdej ofercie z zimnymi zakąskami.

CIASTA

Menu 100 3 rodzaje W STOLE	Menu 140 3 rodzaje SŁODKI BUFET	Menu 180 3 rodzaje SŁODKI BUFET	Menu 220 4 rodzaje SŁODKI BUFET	Menu 240 4 rodzaje SŁODKI BUFET
----------------------------------	---------------------------------------	---------------------------------------	---------------------------------------	---------------------------------------

Różne rodzaje ciast w miksie, w tym czekoladowe i owocowe.

Dodatkowy rodzaj ciasta: +5,- / os.

DESER Jeden rodzaj serwowanego deseru do wyboru (+20 zł/os.)

- **Copa Mango** - sorbet z mango z musem truskawkowym i lodami waniliowymi z *pistacjami*
- **Crème brûlée** z sosem owocowym
- **Panna Cotta** waniliowa z sosem owocowym
- **Jabłka pod kruszonką**
- **Lodowe Trio** - lody waniliowe, truskawkowe i czekoladowe z posypką ciasteczkową i sosem owocowym

2. DANIE CIEPŁE Jeden rodzaj do wyboru. Podawane w wazach.

Dostępne tylko w ofertach **Menu 180**:

- Barszcz czerwony z pasztecikiem drożdżowym z kapustą, cebulą i pieczarkami
- Żurek z kiełbasą
- Barszcz biały z jajkiem
- Krem ziemniaczany na wędzonce z prażoną cebulą

Dostępne tylko w ofertach **Menu 220** i **Menu 240**:

- Boeuf Strogonow z wołowiną
- Potrawka drobiowa z ryżem, suszonymi pomidorami, kaparami i warzywami
- Leczo z boczkiem, kiełbasą i warzywami
- Zupa gulaszowa z wieprzowiną, pieczarkami, ziemniakami i warzywami

3. DANIE CIEPŁE Jeden rodzaj do wyboru. Podawane w wazach.

Dostępne tylko w ofertach **Menu 220** i **Menu 240**:

- Barszcz czerwony z pasztecikiem drożdżowym z kapustą, cebulą i pieczarkami
- Żurek z kiełbasą
- Barszcz biały z jajkiem
- Krem ziemniaczany na wędzonce z prażoną cebulą

NAPOJE

- Sok pomarańczowy
- Sok jabłkowy
- Woda niegazowana z cytryną i miętą

NAPOJE GAZOWANE

Dostępne tylko w ofertach **Menu 180**, **Menu 220** i **Menu 240**:

- Pepsi
- Mirinda
- 7Up

BUFET KAWOWY

- Czarna herbata
- Kawa rozpuszczalna
- Kawa parzona (sypana)
- Cytryna, cukier, mleko