




MENU GRUPOWE





- min. 15 osób

90 zł
osoba

-  zupa lub przystawka
-  danie główne
-  deser


czas serwowania 1,5 h

95 zł
osoba

-  zupa
-  danie główne
-  deser
-  kawa lub herbata





czas serwowania 1,5 h

100 zł
osoba

-  przystawka
-  zupa
-  danie główne
-  deser
-  kawa lub herbata





czas serwowania 1,5 h

1 ZESTAW 1

-  • Placuszki z cukinii z serem feta i rukolą
-  • Flaki z boczniaka
-  • Filet ze schabu z pomidorami, cebulką, zapiekany z serem
-  • Krem brulle z sosem malinowym i miętą



2 ZESTAW 2

-  • Chrupiące paluszki z indyka z miodowo-musztardowym sosem i grillowaną kukurydzą
-  • Krem pieczarkowy z estragonem oraz grzankami ziołowymi
-  • Cordon blue z kluseczkami gnochki i sosem grzybowym, surówką z marchwi i chrzanu
-  • Panna cotta na sosie z owoców leśnych



Do każdego zestawu serwujemy pieczywo oraz wodę mineralną w dzbankach.

MENU GRUPOWE

- min. 15 osób

3 ZESTAW 3



- Bruschetta z humusem i suszonymi pomidorami
- Krem pomidorowo-paprykowy z groszkiem ptysiowym
- Roladki z indyka faszerowane camembertem ze szpinakiem, na puree pietruszkowym i sałatką z sosem winegret
- Szarlotka na sosie karmelowym z gałką lodów waniliowych



4 ZESTAW 4



- Mini falafel z ciecierzycy na grillowanych pomidorach
- Bulion drobiowy z makaronem i lubczykiem
- Filety z kurczaka w parmezanowej panierce, zapiekane pomidorami na ryżu curry z bukietem warzyw
- Tarta owocowa z wiśniami i bitą śmietaną



5 ZESTAW 5



- Tortilla z brokułem i kozim serem
- Zupa Minestrone
- Kurczak balsamico z pieczonymi batatami i sałatką z ogórka
- Puchar lodowy z frużeliną wiśniową



Do każdego zestawu serwujemy pieczywo oraz wodę mineralną w dzbankach.

MENU GRUPOWE

- min. 15 osób

6 ZESTAW 6



- Kurczak marynowany w occie balsamicznym oraz szafwii



- Zupa gulaszowa z kluseczkami



- Pulpeciki mięsne na spaghetti w sosie pomidorowym



- Mus waniliowy z frużeliną truskawkową



7 ZESTAW 7



- Mix zielonych sałat z gorgonzolą, orzechami włoskimi i winegret



- Zupa cebulowa z tymiankiem i grzankami



- Dorsz z kaparami i sosem maślano cytrynowymi i ziemniaczkami parison i sałatką z rukoli



- Mus czekoladowy z miętą



8 ZESTAW 8



- Duet pierogów okraszonych cebulką



- Żurek po krakowsku na białej kiełbasie z jajkiem



- Kotlet schabowy podany z kapustą zasmażaną oraz ziemniakami puree



- Sernik podany na sosie czekoladowym



Do każdego zestawu serwujemy pieczywo oraz wodę mineralną w dzbankach.

MENU GRUPOWE

- min. 15 osób



DODATKOWE DANIA WEGETARIAŃSKIE

- Canneloni ze szpinakiem
- Kotleciki sojowe w sosie z grzybów leśnych
- Grillowana cukinia z kozim serem
- Naleśniki z szpinakiem i serem
- Penne a la carbonara z parmezanem
- Panierowany ser, ziemniaki opiekane, zestaw surówek
- Risotto z borowikami
- Tortilla z warzywami w sosie słodko-kwaśnym



NAPOJE I DRINKI




- Kawa / herbata – 12 PLN
- Napoje gazowane (coca cola, fanta, sprite, tonic) – 12 PLN / butelka 0,2 l
- Woda mineralna - 10 PLN / butelka 0,25 l
- Soki (jabłko, pomarańcz, grapefruit, porzeczka) – 15 PLN / litr
- Piwo lane Tyskie – 15 PLN / 0,5 l
- Piwo lane Tyskie – 12 PLN / 0,3 l
- Inne piwa butelkowe – 12 PLN / butelka 0,5 l
- Lampka wina– 15 PLN / 150 ml
- Wiśniówka, wódka i in. / kieliszek 0,5 ml – 8 PLN
- Wódka Żołądkowa Gorzka de Lux – 50 zł/ butelka 0,5 l
- Wino domu białe / czerwone – 50 zł/ butelka 0,75 l



GROUP MENU





- min. 15 people

90 zł
per person

-  soup or starter
-  main course
-  dessert






service time 1,5 h

95 zł
per person

-  soup
-  main course
-  dessert
-  coffee or tea





service time 1,5 h

100 zł
per person

-  starter
-  soup
-  main course
-  dessert
-  coffee or tea





service time 1,5 h

1 SET 1

-  Courgette fritters with feta cheese and rocket
-  Oyster mushroom tripe sup
-  Pork loin fillet with tomatoes and onion, baked with cheese
-  Crème brûlée with raspberry coulis and mint



2 SET 2

-  Crispy turkey fingers with honey and mustard sauce and grilled corn
-  Creamy mushroom soup with tarragon and herb croutons
-  Cordon blue with gnocchi dumplings and mushroom sauce, carrot salad with horseradish
-  Panna cotta with forest fruit coulis



Each set is served with bread and mineral water.

GROUP MENU

- min. 15 people

3 SET 3



- Bruschetta with humus and dried tomatoes
- Creamy tomato and bell pepper soup with choux pastry balls
- Turkey rolls with camembert and spinach stuffing, on a bed of parsley puree, plus salad with vinaigrette dressing
- Apple pie with caramel sauce and a scoop of vanilla ice cream



4 SET 4



- Mini chickpea falafel on a bed of grilled tomatoes
- Chicken broth with noodles and lovage
- Chicken fillet in parmesan cheese batter, baked with tomatoes, served with curry rice and vegetables
- Fruit tart with cherries and whipped cream



5 SET 5



- Tortilla with broccoli and goat's cheese
- Minestrone soup
- Balsamic chicken with baked sweet potatoes and cucumber salad
- Ice cream cup with cherry compote



Each set is served with bread and mineral water.

GROUP MENU

- min. 15 people

6 SET 6



- Chicken marinated in balsamic vinegar and sage



- Goulash soup with dumplings



- Meatballs with spaghetti and tomato sauce



- Vanilla mousse with strawberry compote



7 SET 7



- Mix of green salads with gorgonzola, walnuts and vinaigrette



- Onion soup with thyme and croutons



- Cod with caper in butter and lemon sauce, served with potatoes and rocket salad



- Chocolate mousse with mint



8 SET 8



- Two dumplings sprinkled with onion



- Cracow-style sour soup with white pudding and egg



- Pork chop served with fried cabbage and potato puree



- Cheesecake with chocolate sauce



Each set is served with bread and mineral water.

GROUP MENU

- min. 15 people



ADDITIONAL VEGETARIAN DISHES

- Cannelloni with spinach
- Soy nuggets in wild mushroom sauce
- Grilled courgette with goat's cheese
- Pancakes with spinach and cheese
- Penne a la carbonara with parmesan cheese
- Breaded cheese, baked potatoes and side salads
- Risotto with cep mushroom
- Tortilla with vegetables in sweet and sour sauce



DRINKS AND BEVERAGES

- Coffee / tea – 14 PLN
- Soft drinks (coca cola, fanta, sprite, tonic) – 14 PLN / 0.2 l bottle
- Mineral water – 12 PLN / 0.25 l bottle
- Juice (apple, orange, grapefruit, currant) – 20 PLN / litre

- Tyskie beer from the tap – 17 PLN / 0.5 l
- Tyskie beer from the tap – 14 PLN / 0.3 l
- Other bottled beer – 14 PLN / 0.5 l bottle

- Glass of wine – 17 PLN / 150 ml
- Cherry vodka, vodka and others / 0.5 ml glass – 10 PLN
- Wódka Żołądkowa Gorzka de Lux – 70 PLN/ 0.5 l bottle
- Wine (semi-dry, Chilean) white / red - 70 PLN/ 0.75 l bottle

