



MENU KONSOLACYJNE

MENU SERWOWANE

ZUPA

27 PLN

- Bulion drobiowy z włoszczyzną
- Kremowa zupa ze szparagów z oliwą i pestkami dyni
- Krem z pomidorów z bazylią i parmezanem
- Krem z białych warzyw z chrustem

DANIE GŁÓWNE

- Sznycel wieprzowy zapiekany z pieczarkami i serem z purée ziemniaczanym i sałatką colesław
- Piers z kurczaka marynowana w ziołach gorczycy z kluskami ziemniaczanymi, sosem tymiankowym i glazurowanymi buraczkami
- Grillowany karczek marynowany w szatwii i zawinięty w szynce staropolskiej podawany z sosem śliwkowo-żubrówkowym, ziołowymi ziemniakami i zielonymi warzywami
- Grillowany łosoś marynowany w limonce podawany z placuszkami ziemniaczano-porowymi z sosem peperoncino z mixem sałat

45 PLN

39 PLN

42 PLN

87 PLN

DESER

26 PLN

- Sernik z kawałkami owoców
- Jabłecznik z gruszką z lodami śmietankowymi
- Ciastko kremowo-truskawkowe

MENU PÓŁMISKOWE

130 PLN

- Bulion drobiowy z włoszczyzną
- De volaille drobiowy nadziewany z serem
- Sznycel wieprzowy
- Dorsz w sosie staropolskim
- Ziemniaki gotowane z koperkiem i masłem
- Kluski śląskie
- Zestaw surówek
- Trzy rodzaje domowych ciast



MENU WEGETARIAŃSKIE

32 PLN

- Mozzarella z pomidorami i grillowanym bakłażanem z sosem pesto i winegretem z porto
- Risotto z zielonym groszkiem i pestkami dyni, ser pleśniowy



NAPOJE OPEN BAR

	PAKIET I	PAKIET II	PAKIET III
Kawa	✓	✓	✓
Herbata	✓	✓	✓
Woda niegazowana	✓	✓	✓
Soki owocowe	✓	✓	✓
Napoje gazowane		✓	✓
Piwo - Żywiec (0,5 l lub KEG)			✓
Wino - housowe 0,75 l - Gobeum Tempranillo / Gobeum Verdejo			✓
Cena			
do 2 godz.	30,00 PLN	35,00 PLN	72,00 PLN
do 4 godz.	40,00 PLN	45,00 PLN	85,00 PLN
do 6 godz.	50,00 PLN	55,00 PLN	95,00 PLN
+ 1 godz.	15,00 PLN	20,00 PLN	21,00 PLN

*Wszystkie podane ceny są cenami brutto.

**Cena open baru 1 i 2 dla dzieci w wieku 3-12 lat wynosi 50% opłaty