



RESTAURACJA POD
**KUDŁATYM
BARANEM**

M E N U

• W I G I L I J N E •



RESTAURACJA POD
**KUDŁATYM
BARANEM**



MENU WIGILIJNE
PROPOZYCJA SERWOWANA

CENA: 95-125 zł / OS.

PRZYSTAWKA • ZUPA • DANIE GŁÓWNE
DESER • KOMPOT Z SUSZU



MENU WIGILIJNE

PROPOZYCJA SERWOWANA



PROPOZYCJA I

ZUPA

Barszcz czerwony z uszkami
w aromacie pomarańczy i majeranku



DANIE GŁÓWNE

Karp w złocistej panierce, purre z masłem
i koprem, kapusta z suszonymi grzybami



DESER

Tiramisu makowe z bakaliami
i likierem kahlua



Kompot z suszu, woda

95 Zł / OS.

PROPOZYCJA II

ZUPA

Zupa borowikowa z ziemniakami
i jajkiem poche w nucie lubczyku



DANIE GŁÓWNE

Pieczony filet z sandacza, sos
grzybowy, warzywa korzeniowe
i ziemniak rozmarynowy



DESER

Torcik piernikowy z gorącymi
wiśniami z kardamonem



Kompot z suszu, woda

105 Zł / OS.

PROPOZYCJA III

PRZYSTAWKA

Wędzona pierś z kaczki, ser górski,
gorzka pomarańcza, rucola, vinaigrette
anyżowy z malinami



ZUPA

Rybna z pomidorami, krewetkami,
mulami z dodatkiem mleka kokosowego,
kafiru i trawy cytrynowej



DANIE GŁÓWNE

Polędwiczka faszerowana pistacjami
z sosem tymiankowym, gratin ziemnia-
czanym i sałata z oliwą cytrynową



DESER

Tarta czekoladowa z mandarynkami



Kompot z suszu, woda

125 Zł / OS.



RESTAURACJA POD
**KUDŁATYM
BARANEM**



MENU WIGILIJNE
PROPOZYCJA WEGE

CENA: 100 ZŁ / OS.

PRZYSTAWKA • ZUPA • DANIE GŁÓWNE
DESER • KOMPOT Z SUSZU



MENU WIGILIJNE

PROPOZYCJA WEGE



ZUPA

Barszcz czerwony z uszkami
w aromacie pomarańczy i majeranku



DANIE GŁÓWNE

Tarta z pieczonymi warzywami korzeniowymi,
kozym serem i rucolą

lub

Pierogi z kapustą i suszonymi grzybami
ze złocistą cebulką



DESER

Torcik piernikowy z gorącymi wiśniami
z kardamonem



Kompot z suszu, woda



RESTAURACJA POD
**KUDŁATYM
BARANEM**



M E N U W I G I L I J N E
Z I M N A P Ł Y T A

CENA: 99 ZŁ / OS.



MENU WIGILIJNE

ZIMNA PŁYTA



- Mięsa pieczone (karkówka, boczek, schab)
- Terrina z dzika z koprem włoskim i pieczonymi z cynamonem pomidorkami
 - Dorsz w sosie greckim z oregano
 - Śledzik z ananasem w orientalnym sosie
 - Śledź w oleju z cebulką i szczypiorem
 - Pasztet pieczony z dipem z żurawiny
 - Wędliny wędzone z piklami i chrzanem
- Sery żółte i pleśniowe z winogronami i konfiturą z czarnej porzeczki
 - Sałatka jarzynowa
- Sałatka z pieczonych buraków, moreli, koziego sera i rucoli
- Sałatka z pieczonych ziemniaków, śliwek i szarpanym wędzonym pstrągiem
 - Pieczywo
 - Masło smakowe ziołowe



DODATKOWO PŁATNE:

NAPOJE GORĄCE 15 ZŁ / OS.

Kawa, herbata

NAPOJE ZIMNE 45 ZŁ / OS.

Woda z cytrusami, soki owocowe, 7up,
mirinda, pepsi, Schweppes

CIASTA 22 ZŁ / OS.

Trzy rodzaje ciasta (sernik, makowiec, szarlotka)

RESTAURACJA POD
**KUDŁATYM
BARANEM**



RESTAURACJA POD
**KUDŁATYM
BARANEM**



M E N U W I G I L I J N E
B U F E T

CENA: 250 ZŁ* / OS.

* MINIMUM 30 OSÓB



M E N U W I G I L I J N E

B U F E T



ZIMNE PRZEKĄSKI:

- Patera tradycyjnych mięs i szynek z własnej wędzarni
- Schab ze śliwką, pieczony karczek z sosem tatarskim, pasztet z żurawiną w nucie kopru włoskiego
 - Ryba w occie
 - Dorsz w sosie greckim
- Ryby z polskich stawów z własnej wędzarni (pstrąg, leszcz, karp)
 - Śledzie w śmietanie z cebulką i jabłkiem
- Sałatka z pieczonych buraków, suszonych śliwek, kopru i kwaśnej śmietany
 - Sałata nicejska z tuńczykiem, ziemniakami, zieloną fasolką i jajkiem
- Sery górskie z dipami (z suszonych śliwek i ginu, żurawiny i chrzanu)
 - Rostbef z solą morską i łamanym pieprzem, ser bursztyn, rucola
 - Pieczywo, masło



CIEPŁY BUFET ŚWIĄTECZNY:

- Barszcz czerwony z uszkami
- Zupa grzybowa z łazankami
- Pierogi z kapustą i grzybami ze złocistą cebulką
- Pierogi ukraińskie ze szczypiorem i masłem
 - Karp w złocistej panierce
 - Dorsz panierowany w ziarnach
- Grilowany filet z kurczaka w sosie z suszonymi śliwkami
 - Ziemniaki puree z masłem i koprem
 - Gnocchi z czerwonym pieprzem
 - Kapusta z grzybami
 - Łazanki z makiem, bakaliami i orzechami
- Pieczone warzywa z tymiankiem i masłem

RESTAURACJA POD

**KUDŁATYM
BARANEM**

NAPOJE

PAKIET BEZ OGRANICZEŃ

45 ZŁ / OS.

- Soki owocowe
- Woda gazowana i niegazowana
- Pepsi, Mirinda, 7up, Schweeps - w butelkach szklanych 0,2 l

ALKOHOLE

PAKIET BEZ OGRANICZEŃ

120 ZŁ / OS.

- Wódka Stock 0,5 l
- Wino białe lub czerwone wytrawne
- Piwo Żywiec lane

Jest to jedna z najczęściej wybieranych opcji alkoholowych na przyjęciu okolicznościowym. Pozostaw nam logistykę w dostarczeniu alkoholu na salę bankietową. Nie martw się ilością oraz faktem, że jakiegoś trunku może zabraknąć. W pakiecie podstawowym znajdziecie alkohole takie jak: wino, piwo, wódka.

ALKOHOLE

WEDŁUG ZUŻYCIA

- Wódka Stock 0,5 l – 75 zł
- Wódka Bocian 0,5 l – 79 zł
- Piwo lane Żywiec – keg 30 l - 950 zł
- Wino bankietowe białe i czerwone 0,75 l – 75 zł

OPLATA KORKOWA -30 ZŁ / OS.

jest to opłata za korzystanie podczas przyjęcia z waszych trunków, które zostaną dostarczone do obiektu przez organizatorów dzień przed przyjęciem. W tym wypadku decydujecie o rodzaju i ilości dostarczonych napoi alkoholowych.

GDZIE NAS ZNAJDZIESZ?



Nasz kompleks zlokalizowany jest w samym centrum Brennej ok. 20 min od Skoczowa i 35 min od Bielska-Białej. Obiekt jest otoczony **górami i lasami**, a zaraz przy nim płynie **piękna rzeka Brennica**. Tak dogodna lokalizacja pozwoli Tobie i Twoim gościom na długo zapamiętać przyjęcie, które zorganizujesz.

Sama sala leśna mocno nawiązuje do regionu, w którym się znajdujemy. Dla wszystkich gości przyjęcia do dyspozycji oddajemy **potężny parking** na ponad 100 samochodów, który jest darmowy i monitorowany.

Czy można wyobrazić sobie coś lepszego niż przyjęcie w Beskidach?

W sezonie letnim bezpośrednio przed naszymi salami powstaje piękny ogród z krzesłami oraz stolikami, abyście mogli również nacieszyć się słoneczną pogodą w tak malowniczej miejscowości jaką jest Brenna.



RESTAURACJA POD
**KUDŁATYM
BARANEM**

Wyzwolenia 40, 43-438 Brenna

tel. 33 855 69 96

