



Przyjęcie obliczeniowe 2026

RESTAURACJA PRÓŻNA KACZKA
HOTEL SCOUT ★★★

UL. DROGOWCÓW 12, 42-200 CZĘSTOCHOWA

SALA BANKIETOWA / SALA RESTAURACYJNA

Organizacja przyjęcia okolicznościowego wymaga odpowiedniej oprawy, wycucia stylu oraz dbałości o najdrobniejsze detale. W odpowiedzi na te potrzeby przygotowaliśmy ofertę, która łączy elegancję przestrzeni z najwyższym standardem obsługi. Do dyspozycji naszych Gości mamy kilka zróżnicowanych sal, umożliwiających idealne dopasowanie miejsca do charakteru wydarzenia.

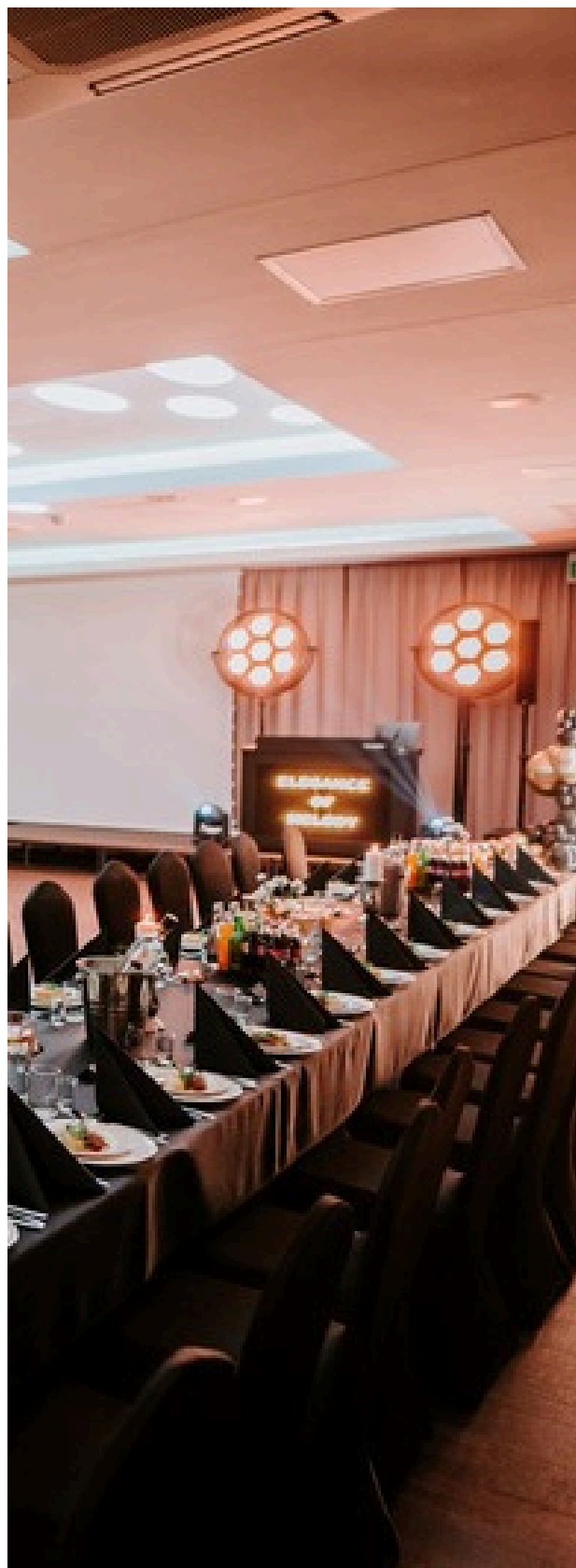
Kameralna sala restauracyjna

stanowi doskonałą przestrzeń dla bardziej intymnych spotkań.

2 Sale bankietowe

pozwalają na organizację uroczystości nawet do 400 osób.

Realizujemy przyjęcia o różnorodnym charakterze, od niewielkich, prywatnych spotkań, po wystawne wydarzenia okolicznościowe. Każde z nich traktowane jest w sposób indywidualny, z uwzględnieniem oczekiwań oraz wizji organizatorów. Zapewniane jest kompleksowe wsparcie na każdym etapie przygotowań od doboru menu, przez aranżację i dekorację przestrzeni, po organizację oprawy muzycznej. Dbałość o estetykę, harmonię oraz wyjątkową atmosferę sprawia, że każde przyjęcie nabiera niepowtarzalnego charakteru.



PROPOZYCJA PAKIETÓW

Menu serwowane talerzowo

PAKIET I 95 zł/os.

Zupa:

Rosół z makaronem lub krem z białych warzyw

Danie główne:

Filet z kurczaka nadziewany pieczarkami, papryką i mozzarellą, wedgesy, colesław lub Staropolski kotlet schabowy, ziemniaki gotowane z koperkiem, buraczki zasmażane

Deser:

Panna cotta z pomarańczą i karmelem

Napoje do obiadu:

Kawa, herbata

Woda w dzbanku z cytryną

PAKIET II 110 zł

Przystawka:

Paszтет z żurawiną lub caprese, pomidor, bazylią

Zupa:

Rosół z makaronem lub

Krem z pomidorów, grzanka

Danie główne:

Schab nadziewany kapustą i grzybami, Ziemniaki pieczone, surówka z kapusty pekińskiej lub Udko z kurczaka nadziewane farszem mięsny, ziemniaki gotowane z koperkiem, surówka z czerwonej kapusty

Deser:

Szarlotka z lodami

Napoje do obiadu:

Kawa, herbata

Woda w dzbanku z cytryną

PAKIET III 125 zł

Przystawka:

Rilletes z kaczki, briosz, malina, róża lub Burak koper włoski, kozi ser

Zupa:

Krem z palonego kalafiora lub rosół z makaronem

Danie główne:

Polędwiczka wieprzowa w sosie tymiankowym, kluski śląskie, modra z boczkiem lub Zawijaniec drobiowy, kopytka dyniowe lub szpinakowe, warzywa gotowane na parze

Deser:

Tiramisu

Napoje do obiadu

Kawa, herbata

Woda w dzbanku z cytryną

PAKIET IV 145 zł

Przystawka:

Kaczka konfitura z moreli, rukola, winegret balsamiczny, panko lub łosoś gravlax z burakami, crème fraîche

Zupa:

Rosół z makaronem lub krem z dyni, grzyby

Danie główne:

Wołowina po flamandzku z ciemnym piwem, puree ziemniaczane, surówka z kapusty pekińskiej lub

Filet z kaczki w sosie rozmarynowym, gnocchi, buraczki zasmażane

Deser:

Semifreddo, maliny

Napoje do obiadu

Kawa, herbata

Woda w dzbanku z cytryną

PROPOZYCJA PAKIETÓW

Menu serwowane wieloporcjowo

PAKIET V 150 zł

Przystawka

Pâté z kaczki, konfitura cebulowo-różana lub łosoś gravlax z burakami, crème fraîche

Zupa:

Rosół z makaronem lub krem z pomidorów, grzanka

Danie główne serwowane półmiskowo (1,5 porcji/os.)

Staropolski kotlet schabowy

Filet z kurczaka nadziewany pieczarkami, papryką i mozzarellą

Polędwiczka wieprzowa w sosie pieczarkowym

Dodatki:

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Wedgesy

Kluski śląskie

Zestaw surówek (biała, czerwona kapusta, marchewka)

Buraczki zasmażane

Biała kapusta zasmażana

Deser:

Panna cotta z pomarańczą i karmelem lub

Tiramisu

Napoje do obiadu

Kawa, herbata

Woda w dzbanku z cytryną

PAKIET VI 175zł

Przystawka:

Rilletes z kaczki, briosz, malina, róża lub eklerki z wędzonym łososiem

Zupa:

Rosół z makaronem lub krem z pomidorów, grzanka

Danie główne serwowane półmiskowo (trzy do wyboru 1,5 porcji/os.)

Zawijaniec drobiowy z pieczarkami i oscypkiem

Indyk w migdałach i panko

Paillard z kurczaka ze szpinakiem

Rolada wołowa w sosie pieczeniowym

Filet z kaczki w sosie rozmarynowym

Udko z kaczki

Wołowina po flamandzku z ciemnym piwem i piernikiem

Schab nadziewany kapustą i grzybami

Udko z kurczaka nadziewane farszem mięsnym

Biodrówka jagnięca

Dodatki (trzy do wyboru)

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Wedgesy

Frytki

Ziemniaki puree

Rosti ziemniaczane

Gnocchi

Kluski śląskie

Dodatki (trzy do wyboru)

Zestaw surówek (biała i czerwona kapusta, marchewka)

Biała kapusta zasmażana

Modra z boczkiem

Buraczki zasmażane

Czerwona kapusta z żurawiną na ciepło

Salaty z warzywami i winogretem

Deser:

Fondant czekoladowy lub szarlotka z lodami

Napoje do obiadu

Kawa, herbata, woda w dzbanku z cytryną

NA ŻYCZENIE GOŚCI / OPCJE DODATKOWE

Zimna płyta 90zł os.

Patera mięs pieczystych i wędlin
Sałatka z wędzonym kurczakiem
Paszтет z żurawiną
Galantyna drobiowa
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Śledzik miodowo-musztardowy lub w oleju z
cebulką
Pikle (pieczarka, ogórek, papryka, cebula)
Jajko z majonezem szczypiorkowym
Pieczywo mieszane

Zimna płyta 120zł os.

Ruloniki wołowe z rukolą
Deska serów twardych i pleśniowych z
winogronem i melonem
Sałatka birmańska z pomidorami, orzechy,
kolendra
Pate z kaczki, konfitura cebulowo-różana
Sałatka z kaczką, buraki, feta (porcjowo)
Sałatka grecka
Śledzik wiśniowy
Galaretka wieprzowa
Mini ptysie z musem z szynki
pieczywa mieszane

Zimna płyta 150zł os.

Patera wędlin włoskich i serów
Vitello tonnato (cielęcina w sosie tuńczykowym)
Terina z kaczki z gruszką
Mini ptysie z pasta szczypiorkową
Sałatka gyros
Koktajl z krewetek
Sałatka z marynowanym indykiem, kapary
(porcjowo)
Śledź andaluzyjski
Carpaccio z buraków, wędzony twaróg gruszka
Pieczywo mieszane

NA ŻYCZENIE GOŚCI / OPCJE DODATKOWE

Na życzenie gości podajemy:

Tatar z polędwicy wołowej (80g) 50zł
Tatar z łososia (80g) 45zł
Bufet słodki (trzy do wyboru) 30zł
Sernik, ciasto wiśniowe, delicja czekoladowa,
szarlotka, mini tiramisu, mini crème brûlée, mini
panna cotta

Owoce sezonowe patera 90zł

Kolacja I talerzowo 60zł

Kotlet de volaille, wedgesy, colesław.

Żeberko w sosie śliwkowym, kopytka szpinakowe,
Surówka z białej kapusty.

Schab z dodatkiem ratatouille zapiekany z serem,
rosti ziemniaczane, surówka z kiszzonej kapusty.

Polędwiczka wieprzowa w sosie pieczarkowym,
puree ziemniaczane, surówka z buraczków.

Udko z kurczaka nadziewane farszem mięsnym,
kasza gryczana, sałatka z ogórka kiszzonego z
cebulą.

Kolacja II Zupa:

Węgierska zupa gulaszowa 28zł
Żurek na maślanie 26zł
Zupa borowikowa z łazankami 32zł
Barszczyk czerwony z pasztecikiem mięsnym 26zł
Zupa meksykańska chilli con carne 28zł
Myśliwska zupa na miodzie pitnym 34zł
Francuska zupa cebulowa z grzanką 24zł
Flaczki wołowe 28zł

Na życzenie gości serwujemy dania
wegańskie i wegetariańskie.

Napoje bezalkoholowe według zużycia:

Cola, Fanta, Sprite, tonic, woda gazowana 0,25l/8zł
Soki owocowe pomarańczowy, jabłkowy w
dzbanku 1,3l/18zł
Woda w dzbanku z cytryną i miętą 1,3l/15zł
Bufet z kawą i herbatą 12zł/os.
Pakiet napojów uzupełnianych do 8 godzin
60zł/os.
Soki owocowe, napoje gazowane butelkowe 0,25l,
woda z cytryną i miętą

Napoje alkoholowe:

Wódki
Wyborowa 0,5l 80zł
Ostoya 0,5l 100zł
Absolut 0,5l 90zł
Finlandia 0,5l 90zł
Belvedere 0,7l 220zł
Chopin 0,7l 180zł
Whisky
Ballantines 0,7l 160zł
Jack Daniels 0,7l 180zł
Piwo keg książęce lager 20l 550zł
Piwo keg Tyskie gronie 30l 650zł
Wino
Bankietowe białe/czerwone karafka 1l 60zł
Prosecco 0,75l 90zł
Na życzenie gości serwujemy koktajle alkoholowe i
bezalkoholowe według cennika w barze.
Open bar indywidualna wycena

Serwis własnych alkoholi 20zł/os.