



# MENU BIZNES

1

## OBIAD SERWOWANY

49 zł/ os.

### ZUPY (1 DO WYBORU)

- Barszcz ukraiński.
- Grzybowa z makaronem z akcentem zielonej pietruszki.
- Krem pomidorowy.
- Rosół królewski z makaronem.
- Tradycyjny żurek z jajkiem.
- Krem z białych warzyw.

### DANIE GŁÓWNE (1 DO WYBORU)

- Schab sous-vide z sosem myśliwskim z kurkami, puree ziemniaczano-marchewkowe, mix sałat z sosem winegreat.
- Filet z kurczaka marynowany w cytrynie i tymianku z plackami warzywno-ziemniaczanymi i sałatką ze szpinaku z granatem.
- Gulasz z indyka z podgrzybkami, grillowaną papryką, pečotto i kapustą pekińską z pomarańczą i koperkiem.
- Karczek pieczony z czosnkiem, kluski śląskie, buraczki na zimno.
- Polędwiczki wieprzowe faszerowane oscypkiem na sosie żurawinowym, puree ziemniaczane, mix sałat ze słonecznikiem i pomidorkami koktajlowymi.
- Lasagne ze szpinakiem.
- Cukinia faszerowana kaszą kuskus, pieczarkami i pomidorami.
- Dorsz podany na ratatuj z ryżem basmati.

Do każdego zestawu serwujemy 200 ml napoju/ os.

2

## OBIAD SERWOWANY Z DESEREM

59 zł/ os.

### ZUPY (1 DO WYBORU)

- Barszcz ukraiński.
- Grzybowa z makaronem z akcentem zielonej pietruszki.
- Krem pomidorowy.
- Rosół królewski z makaronem.
- Tradycyjny żurek z jajkiem.
- Krem z białych warzyw.

### DANIE GŁÓWNE (1 DO WYBORU)

- Schab sous-vide z sosem myśliwskim z kurkami, puree ziemniaczano-marchewkowe, mix sałat z sosem winegreat.
- Filet z kurczaka marynowany w cytrynie i tymianku z plackami warzywno-ziemniaczanymi i sałatką ze szpinaku z granatem.
- Gulasz z indyka z podgrzybkami, grillowaną papryką, pečotto i kapustą pekińską z pomarańczą i koperkiem.
- Karczek pieczony z czosnkiem, kluski śląskie, buraczki na zimno.
- Polędwiczki wieprzowe faszerowane oscypkiem na sosie żurawinowym, puree ziemniaczane, mix sałat ze słonecznikiem i pomidorkami koktajlowymi.
- Lasagne ze szpinakiem.
- Cukinia faszerowana kaszą kuskus, pieczarkami i pomidorami.
- Dorsz podany na ratatuj z ryżem basmati.

Do każdego zestawu serwujemy 200 ml napoju/ os.

### DESERY (1 DO WYBORU)

- Szarlotka na gorąco z gałką lodów waniliowych.
- Pana Cotta z sosem malinowym i cukrem miętowym.
- Torcik czekoladowy.
- Truskawkowa fantazja.
- Krem brule.
- Bankietowy sernik na zimno z galaretką.



# MENU BIZNES

3

## OBIAD W FORMIE BUFETU

70 zł/ os.

Minimum 30 osób.

Napoje: woda, napój owocowy, kawa, herbata – bez limitu

### ZESTAW 1

#### ZUPY

- Ogórkowa z ziemniakami.
- Krupnik z kaszy pęczak z podgrzybkami.

#### DANIE GŁÓWNE

- Morszczuk pieczony.
- Kotlet de volaille.
- Schab pieczony w sosie własnym.
- Penne ze szpinakiem i pomidorkami koktajlowymi.
- Kluski śląskie.
- Ziemniaki puree.
- Brokuł na ciepło.
- Surówka wielowarzywna.
- Sałata ze śmietaną.

#### DESER

- Ciasto, owoce.

### ZESTAW 2

#### ZUPY

- Barszcz ukraiński.
- Koperkowa z zacierkami.

#### DANIE GŁÓWNE

- Dorsz panierowany w płatkach migdałowych.
- Karkówka pieczona ze śliwką i ciemnym sosem.
- Pałki z kurczaka.
- Spaghetti napoli.
- Kasza gryczana.
- Ziemniaki pieczone.
- Bukiet warzyw na ciepło.
- Surówka z kapusty kiszzonej.
- Surówka ze szpinakiem, sałata lodową i pomidorkiem koktajlowym.

#### DESER

- Jabłko pieczone, ciasto.

### ZESTAW 3

#### ZUPY

- Ogrochowa.
- Krem z białych warzyw.

#### DANIE GŁÓWNE

- Łosoś pieczony z masłem czosnkowym.
- Kotlet wieprzowy w złotej panierce.
- Pieczona pierś z indyka.
- Lasagne ze szpinakiem.
- Ziemniaki puree.
- Kasza kuskus z groszkiem.
- Marchewka vichy z natką pietruszki.
- Buraczki.
- Sałata frezyjska z melonem.

#### DESER

- Pana cotta z musem truskawkowym.



3

## OBIAD W FORMIE BUFETU

70 zł/ os.

Minimum 30 osób.

Napoje: woda, napój owocowy, kawa, herbata – bez limitu

# MENU BIZNES

### ZESTAW 4

#### ZUPY

- Rosół z makaronem.
- Kapuśniak staropolski.

#### DANIE GŁÓWNE

- Pstrąg pieczony z masłem czosnkowym.
- Tradycyjny kotlet schabowy.
- Klopsiki drobiowe w sosie koperkowym.
- Makaron z brokułami i sosem serowym.
- Ziemniaki gotowane.
- Fasolka szparagowa z masłem.
- Ryż.
- Mix sałat.
- Marchewka z ananasem.

#### DESER

- Krem twarogowy z wiśniami.

### ZESTAW 5

#### ZUPY

- Pieczarkowa z makaronem.
- Krem z brokułów.

#### DANIE GŁÓWNE

- Miruna w cieście.
- Szyunka w warzywach.
- Pierś faszerowana szpinakiem i serem feta w sosie śmietanowym.
- Placki ziemniaczano-warzywne.
- Ziemniaki gotowane.
- Makaron.
- Kalafior z bułką tartą.
- Surówka colesław.
- Sałata masłowa z rzodkiewką i zielonym ogórkiem z sosem vinegreat.

#### DESER

- Ciasto/ owoce.

### ZESTAW 6

#### ZUPY

- Jarzynowa.
- Rosolek z kluseczkami półfrancuskimi.

#### DANIE GŁÓWNE

- Sandacz pieczony.
- Żeberka.
- Gołąbki z sosem pomidorowym.
- Pęcotto po izersku.
- Ziemniaki puree.
- Kopytka.
- Marchewka z groszkiem.
- Surówka z kapusty pekińskiej z sosem winegret.
- Mizeria.

#### DESER

- Galaretka owocowa z bita śmietaną.



4

## KOLACJA UROCZYSTA

80 zł/ os.

Napoje: woda, napój owocowy, kawa, herbata – bez limitu

# MENU BIZNES

### DANIA GŁÓWNE (1 DO WYBORU)

1. Pulpeciki z mozzarellą i słonecznikiem z puree marchewkowym, sałata z rukoli, roszponki z pomidorkiem koktajlowym i czerwoną cebulką.
2. Kotlecki ze schabu w sosie kurkowym z babką ziemniaczaną i fasolką szparagową.
3. Kotlet wieprzowy w złocistej panierce, ziemniak pieczony z gzikiem, mix sałat z sosem winegreat.
4. Pieczona pierś z kurczaka z sosem borowikowym, makaronem szpinakowym, surówka z marchewki z ananasem.
5. Kotlecki z kaszy gryczanej z sosem grzybowym i brokułami.
6. Marynowany filet z sandacza podany na ratatouille warzywnym z sosem cytrynowo-maślanym, ryżem basmati.
7. Ciemny gulasz z soczewicy z dodatkiem papryki i pieczarek.

### DESERY (1 DO WYBORU)

1. Szarlotka na gorąco z gałką lodów waniliowych.
2. Pana Cotta z sosem malinowym i cukrem miętowym.
3. Torcik czekoladowy.
4. Truskawkowa fantazja.
5. Krem brule.
6. Bankietowy sernik na zimno z galaretką.

### ZIMNE PRZEKĄSKI (1 DO WYBORU)

#### ZESTAW NR 1:

1. Półmisek mięs pieczonych.
2. Płyta serów.
3. Śledź w oleju.
4. Sałatka jarzynowa.
5. Jajka w sosie tatarskim.
6. Kanapki z pumpernika z twarożkiem i wędzonym łososiem.
7. Sałatka z brokułów i pomidorów z sosem czosnkowym.
8. Pomidor, ogórek zielony.
9. Smalec, ogórek kiszony, chleb wiejski.
10. Marynaty- pieczarki, ogórek konserwowy, patison.
11. Sos czosnkowy, sos chrzanowo żurawinowy.
12. Pieczywo, masło.

#### ZESTAW NR 2:

1. Półmisek mięs pieczonych.
2. Płyta serów.
3. Galaretką z kurczaka.
4. Sałatka grecka.
5. Tortilla z kurczakiem i warzywami.
6. Śledź po węgiersku.
7. Jaja z kawiozem.
8. Pomidor, ogórek zielony.
9. Smalec, ogórek kiszony, chleb wiejski.
10. Marynaty - pieczarki, ogórek konserwowy, patison.
11. Sos czosnkowy, sos chrzanowo żurawinowy.
12. Pieczywo, masło.

#### ZESTAW NR 3:

1. Półmisek mięs pieczonych.
2. Płyta serów.
3. Sałatka z krewetkami.
4. Sałatka z serem pleśniowym.
5. Paszтет pieczony.
6. Tortilla z kurczakiem i warzywami.
7. Babeczki z kremem twarożkowym i warzywami.
8. Pomidor, ogórek zielony.
9. Smalec, ogórek kiszony, chleb wiejski.
10. Marynaty - pieczarki, ogórek konserwowy, patison.
11. Sos czosnkowy, sos chrzanowo żurawinowy.
12. Pieczywo, masło.



# MENU BIZNES

5

## KOLACJA UROCZYSTA

**135 zł/ os.**

Napoje: woda, napój owocowy, kawa, herbata – bez limitu.

### PRZYSTAWKA (1 DO WYBORU)

1. Sałatka z sera mozzarella i świeżych pomidorów z pesto bazyliowym.
2. Krem pomidorowy ze śmietanką bazyliową.
3. Tatar z wędzonego łososia i zielonego ogórka.
4. Lzerski krem grzybowy.
5. Bulion podany z kaszą pęczak i warzywami.
6. Młode liście szpinaku z makaronem grandine, suszonymi pomidorami, mozzarellą i szynką długo dojrzewającą.

### DANIA GŁÓWNE (1 DO WYBORU)

1. Pulpeciki z mozzarellą i słonecznikiem z puree marchewkowym, sałata z rukoli, rozszonki z pomidorkiem koktajlowym i czerwoną cebulką.

2. Kotlecki ze schabu w sosie kurkowym z babką ziemniaczaną i fasolką szparagową.
3. Kotlet wieprzowy w złocistej panierce, ziemniak pieczony z gzikim, mix sałat z sosem winegreat.
4. Pieczona pierś z kurczaka z sosem borowikowym, makaronem szpinakowym, surówka z marchewki z ananasem.
5. Kotlecki z kaszy gryczanej z sosem grzybowym i brokułami.
6. Marynowany filec z sandacza podany na ratatouille warzywnym z sosem cytrynowo-maślanym, ryżem basmatti.
7. Ciemny gulasz z soczewicy z dodatkiem papryki i pieczarek.

### DANIE CIEPŁE NOCNE (1 DO WYBORU)

1. Boeuf strogonow z wołowiny.
2. Barszcz czerwony czysty z krokiem lub pasztecikiem z kapustą i pieczarkami.
3. Flaki.
4. Bigos.
5. Pierogi obsmażane - MIX.
6. Warzywa grillowane.

### DESERY (1 DO WYBORU)

1. Szarlotka na gorąco z gałką lodów waniliowych.
2. Pana Cotta z sosem malinowym i cukrem miętowym.
3. Torcik czekoladowy.
4. Truskawkowa fantazja.
5. Krem brule.
6. Bankietowy sernik na zimno z galaretką.

### ZIMNE PRZEKĄSKI (1 DO WYBORU)

#### ZESTAW NR 1:

1. Półmisek mięs pieczonych.
2. Płyta serów.
3. Śledź w oleju.
4. Sałatka jarzynowa.
5. Jajka w sosie tatarskim.
6. Kanapki z pumpernikla z twarożkiem i wędzonym łososiem.
7. Sałatka z brokułów i pomidorów z sosem czosnkowym.
8. Pomidor, ogórek zielony.
9. Smalec, ogórek kiszony, chleb wiejski.
10. Marynaty- pieczarki, ogórek konserwowy, patison.
11. Sos czosnkowy, sos chrzanowo żurawinowy.
12. Pieczywo, masło.

#### ZESTAW NR 2:

1. Półmisek mięs pieczonych.
2. Płyta serów.
3. Galaretką z kurczaka.
4. Sałatka grecka.
5. Tortilla z kurczakiem i warzywami.
6. Śledź po węgiersku.
7. Jaja z kawiolem.  
8. Pomidor, ogórek zielony.
9. Smalec, ogórek kiszony, chleb wiejski.
10. Marynaty- pieczarki, ogórek konserwowy, patison.
11. Sos czosnkowy, sos chrzanowo żurawinowy.
12. Pieczywo, masło.

#### ZESTAW NR 3:

1. Półmisek mięs pieczonych.
2. Płyta serów.
3. Sałatka z krewetkami.
4. Sałatka z serem pleśniowym.
5. Pasztecik pieczony.
6. Tortilla z kurczakiem i warzywami.
7. Babeczki z kremem twarożkowym i warzywami.
8. Pomidor, ogórek zielony.
9. Smalec, ogórek kiszony, chleb wiejski.
10. Marynaty- pieczarki, ogórek konserwowy, patison.
11. Sos czosnkowy, sos chrzanowo żurawinowy.
12. Pieczywo, masło.



# MENU BIZNES

6

## OBIADOKOLACJA

**49 zł/ os.**

w formie zróżnicowanego bufetu. MENU Szefa Kuchni

7

## KOLACJA GRILLOWA

**109 zł/ os.**

**99 zł/ os.**

do kolacji grillowej polecamy piwo - 30 l za 599 zł

**89 zł/ os.**

### ZESTAW 1

- Pstrąg z grilla.
- Żurek.
- Bigos.
- Pałki z kurczaka grillowane.
- Kielbaski grillowane.
- Kaszanka z cebulką.
- Karkówka grillowana.
- Szaszłyki warzywne.
- Ziemniaki pieczone w mundurkach z twarogiem.
- Bagietki z masłem czosnkowym.
- Sałatka wiosenna.
- Sałatka cesar.
- Sałatka capresse.
- Smalec, ogórek kiszony, chleb wiejski.
- Musztarda, ketchup.
- Pieczywo, masło.

Napoje: woda, herbata - bez limitu.  
0,5 l piwa/ os.

### ZESTAW 2

- Hamburgery wieprzowo-wołowe.
- Bigos.
- Kielbasa z grilla.
- Karkówka grillowana.
- Skrzydełka z kurczaka grillowane.
- Szaszłyki drobiowe.
- Sałatka grecka.
- Sałatka z kurczakiem i tortellini.
- Ziemniaki pieczone w mundurkach z twarogiem.
- Bagietki z masłem czosnkowym.
- Smalec, ogórek kiszony, chleb wiejski.
- Musztarda, ketchup.
- Pieczywo, masło.

Napoje: woda, herbata - bez limitu.

### ZESTAW 3

- Kielbaska grillowana.
- Kaszanka z cebulką.
- Karkówka grillowana.
- Bigos.
- Żurek.
- Ziemniaki pieczone.
- Bagietki z masłem czosnkowym.
- Mix sałat.
- Smalec, ogórek kiszony, chleb wiejski.
- Musztarda, ketchup.
- Pieczywo, masło.

Napoje: woda, herbata - bez limitu.



# MENU BIZNES

8

## MENU ZIMNA PŁYTA

50 zł/ os.

Napoje: woda – bez limitu.

### ZESTAW 1

- Półmisek mięs pieczonych.
- Płyta serów.
- Śledź w oleju.
- Sałatka jarzynowa.
- Jajka w sosie tatarskim.
- Kanapki z pumpernika z twarożkiem i wędzonym łososiem.
- Sałatka z brokułów i pomidorów z sosem czosnkowym.
- Pomidor, ogórek zielony.
- Smalec, ogórek kiszony, chleb wiejski.
- Marynaty- pieczarki, ogórek konserwowany, patison.
- Sos czosnkowy, sos chrzanowo żurawinowy.
- Pieczywo, masło.

### ZESTAW 2

- Półmisek mięs pieczonych.
- Płyta serów
- Galaretka z kurczaka.
- Sałatka grecka.
- Tortilla z kurczakiem i warzywami .
- Śledź po węgiersku.
- Jaja z kawiolem.
- Pomidor, ogórek zielony.
- Smalec, ogórek kiszony, chleb wiejski.
- Marynaty- pieczarki, ogórek konserwowany, patison.
- Sos czosnkowy, sos chrzanowo żurawinowy.
- Pieczywo, masło.

### ZESTAW 3

- Półmisek mięs pieczonych.
- Płyta serów.
- Sałatka z krewetkami.
- Sałatka z serem pleśniowym.
- Paszтет pieczony.
- Tortilla z kurczakiem i warzywami.
- Babeczki z kremem twarożkowym i warzywami.
- Pomidor, ogórek zielony.
- Smalec, ogórek kiszony, chleb wiejski.
- Marynaty- pieczarki, ogórek konserwowany, patison.
- Sos czosnkowy, sos chrzanowo żurawinowy.
- Pieczywo, masło.

## DANIA CIEPŁE (1 DO WYBORU)

10 zł/ os.

- Barszcz czerwony czysty z krokietem lub pasztecikiem z kapustą i pieczarkami.
- Flaki.
- Bigos.
- Pierogi obsmażane - MIX.
- Warzywa grillowane.



## MENU BIZNES



### PRZERWA KAWOWA

**20 zł/ os.**

**30 zł/ os.**

**40 zł/ os.**

#### PROPOZYCJA 1

Przerwa kawowa jednorazowa  
(nieuzupełniana)

- Kawa, herbata.
- Woda gazowana.
- Woda niegazowana.
- Soki.
- Ciastka kruche.
- Ciasto (1 rodzaj).
- Jabłka.

#### PROPOZYCJA 2

Przerwa kawowa ciągła  
do 7h

- Kawa.
- Herbata.
- Woda gazowana.
- Woda niegazowana.
- Soki.
- Ciastka kruche.
- Ciasto (2 rodzaje).
- Owoce.
- Koktajl.

#### PROPOZYCJA 3

Przerwa kawowa ciągła  
do 7h

- Kawa
- Herbata.
- Woda gazowana.
- Woda niegazowana.
- Soki.
- Ciastka kruche.
- Ciasto (3 rodzaje).
- Cukierki.
- Owoce.
- Koktajl.
- Mus czekoladowy.
- Warzywa surowe z dipami.





## OPEN BAR

# MENU BIZNES

### PROPOZYCJA 1

**65 zł/ os. (3h)**

**95 zł/ os. (5h)**

- Wino - białe i czerwone.
- Piwo - litovel, holba.
- Napoje gazowane - coca cola, fanta, sprite, tonic.
- Soki owocowe - cappy.
- Woda mineralna.
- Kawa/ herbata.

Cena zawiera nielimitowane spożycie napoi w ciągu 3 lub 5 godzin.

Każda kolejna rozpoczęta godzina 20 zł za osobę (liczona według listy osób zgłoszonych w chwili rozpoczęcia imprezy, minimum 10 osób).

### PROPOZYCJA 2

**85 zł/ os. (3h)**

**115 zł/ os. (5h)**

- Wódka czysta - wódka smakowa po wcześniejszym powiadomieniu.
- Wino - białe i czerwone.
- Piwo - litovel, holba.
- Napoje gazowane - coca cola, fanta, sprite, tonic.
- Soki owocowe - cappy.
- Woda mineralna.
- Kawa/ herbata.

Cena zawiera nielimitowane spożycie napoi w ciągu 3 lub 5 godzin.

Każda kolejna rozpoczęta godzina 25 zł za osobę (liczona według listy osób zgłoszonych w chwili rozpoczęcia imprezy, minimum 10 osób).

### PROPOZYCJA 3

**100 zł/ os. (3h)**

**130 zł/ os. (5h)**

- Wódka czysta, smakowa.
- Wino - białe i czerwone.
- Piwo - litovel, holba.
- Gin, campari.
- Martini - dry, bianco, rosso.
- Napoje gazowane - coca cola, fanta, sprite, tonic.
- Soki owocowe - cappy.
- Woda mineralna.
- Kawa/ herbata.

Cena zawiera nielimitowane spożycie napoi w ciągu 3 lub 5 godzin.

Każda kolejna rozpoczęta godzina 30 zł za osobę (liczona według listy osób zgłoszonych w chwili rozpoczęcia imprezy, minimum 10 osób).

### PROPOZYCJA 4

**130 zł/ os. (3h)**

**160 zł/ os. (5h)**

- Wódka czysta, smakowa.
- Wino - białe i czerwone.
- Piwo - litovel, holba.
- Gin, campari.
- Martini - dry, bianco, rosso.
- Rum, metaxa, tequila, whisky (johnie walker red label, ballantines).
- Jegermeister.
- Likieri.
- Napoje gazowane - coca cola, fanta, sprite, tonic.
- Soki owocowe - cappy.
- Woda mineralna.
- Kawa/ herbata.

Cena zawiera nielimitowane spożycie napoi w ciągu 3 lub 5 godzin.

Każda kolejna rozpoczęta godzina 45 zł za osobę (liczona według listy osób zgłoszonych w chwili rozpoczęcia imprezy, minimum 10 osób).