

MENU



1 OBIAD SERWOWANY

cena: **75 zł/os.**

Dokładnego zestawu serwujemy 200 ml napoju niegazowanego.

ZUPY (1 do wyboru)

1. chilli con carne z tortillą
2. grzybowa z kaszą pęczak i akcentem z zielonej pietruszki
3. rosół królewski z makaronem
4. krem pomidorowy
5. krem z dyni na ostro z grzanką
6. krem z białych warzyw

DANIE GŁÓWNE (1 do wyboru)

1. schab sous-vide z sosem myśliwskim z kurkami, puree ziemniaczano-marchewkowym, mix sałat z sosem winegret
2. filet z kurczaka marynowany w cytrynie i tymianku, podany z plackami warzywno-ziemniaczanymi i sałatką ze szpinaku z granatem
3. gulasz z indyka z podgrzybkami, papryką, pęczotto, kapustą pekińską, pomarańczą i koperkiem
4. karczek pieczony z czosnkiem, kluski śląskie, buraczki na zimno
5. polędwiczki wieprzowe faszerowane oscypkiem na sosie żurawinowym, puree ziemniaczane, mix sałat ze słonecznikiem i pomidorkami koktajlowymi
6. lasagne ze szpinakiem
7. cukinia faszerowana kaszą kuskus, pieczarkami i pomidorami
8. dorsz podany z ratatouille i ryżem basmati

2 OBIAD SERWOWANY Z DESEREM

cena: **85 zł/os.**

Dokładnego zestawu serwujemy 200 ml napoju niegazowanego.

ZUPY (1 do wyboru)

1. chilli con carne z tortillą
2. grzybowa z pęczakiem i akcentem z zielonej pietruszki
1. rosół królewski z makaronem
2. krem pomidorowy
3. krem z dyni na ostro z grzanką
4. krem z białych warzyw

DANIE GŁÓWNE (1 do wyboru)

1. schab sous-vide z sosem myśliwskim z kurkami, puree ziemniaczano-marchewkowym, mix sałat z sosem winegret
2. filet z kurczaka marynowany w cytrynie i tymianku, podany z plackami warzywno-ziemniaczanymi i sałatką ze szpinaku z granatem
3. gulasz z indyka z podgrzybkami, papryką, pęczotto, kapustą pekińską, pomarańczą i koperkiem
4. karczek pieczony z czosnkiem, kluski śląskie, buraczki na zimno
5. polędwiczki wieprzowe faszerowane oscypkiem na sosie żurawinowym, puree ziemniaczane, mix sałat ze słonecznikiem i pomidorkami koktajlowymi
6. lasagne ze szpinakiem
7. cukinia faszerowana kaszą kuskus, pieczarkami i pomidorami
8. dorsz podany z ratatouille i ryżem basmati

DESER (1 do wyboru)

1. szarlotka gorąco z gałką lodów waniliowych
2. panna cotta z sosem malinowym i cukrem miętowym
3. torcik czekoladowy
4. crème brûlée
5. bankietowy sernik na zimno z galaretką

MENU



3 OBIAD W FORMIE BUFETU

cena: **90 zł/os.**

Minimum 30 osób

Do każdego zestawu serwujemy wodę, soki, kawę, herbatę – bez limitu
lampka czerwonego lub białego wina/os.

ZESTAW 1

ZUPY

1. tradycyjny żurek z jajkiem
2. krupnik z kaszy pęczak z podgrzybkami

DANIE GŁÓWNE

1. sandacz pieczony
2. kotlet de volaille
3. gołąbki w sosie pomidorowym
4. penne ze szpinakiem i pomidorkami
koktajlowymi

DODATKI

1. kaszabulgur
2. ziemniaki puree
3. fasolka szparagowa
4. surówka wielowarzywna
5. sałata ze śmietaną

DESER

1. ciasto
2. owoce

ZESTAW 2

ZUPY

1. barszcz ukraiński
2. rosół z kluseczkami półfrancuskimi

DANIE GŁÓWNE

1. mirunawcieście
2. faszerowane roladki ze schabu w sosie własnym
3. panierowany udziec z kurczaka
4. spaghetti napoli

DODATKI

1. kluski śląskie
2. ziemniaki pieczone
3. marchew z groszkiem
4. surówka z kapusty kiszzonej
5. surówka ze szpinakiem, sałatą lodową
i pomidorkiem koktajlowym

DESER

1. ciasto
2. owoce

ZESTAW 3

ZUPY

1. kapuśniak
2. krem z białych warzyw

DANIE GŁÓWNE

1. łosoś pieczony z masłem czosnkowym
2. szynka w sosie pieczarkowym
3. pulpeciki drobiowe
4. lasagne ze szpinakiem

DODATKI

1. ziemniaki puree
2. kopytka
3. bukiet warzyw
4. buraczki
5. mix sałat

DESER

1. ciasto
2. owoce

MENU



4

UROCZYSTA KOLACJA:

POWITANIE LAMPKA CASAPETUNIA SPRITZ, PRZYSTAWKA, DANIE GŁÓWNE, DESER, DANIE CIEPŁE NOCNE, ZIMNE PRZEKĄSKI

cena: **199 zł/os.**

Minimum 25 osób

Napoje: woda, soki, kawa, herbata – bez limitu

PRZYSTAWKA (1 do wyboru)

1. sałatkaz sera mozzarella i pomidorków z pesto bazyliowym i bagietką
2. carpaccio z pieczonego buraka z parmezanem i rukolą
3. tatar wołowy
4. bruschetta z pomidorami
5. kołudyny w bulionie

DANIE GŁÓWNE (1 do wyboru)

1. panierowane medaliony z indyka zapieczonymi warzywami
2. pieczona pierś z kaczki w sosie z kluseczkami śląskimi i sałatką z buraków
3. kotlet wieprzowy w złocistej panierce z pieczonym ziemniakiem i mixem sałat
4. pierś z kurczaka z sosem borowikowym, purée i surówką z kapusty pekińskiej
5. miodowy kurczak z grillowaną tortillą
6. pieczony filet z sandacza podany na ryżu z warzywami
7. brokuły w cieście z dipem
8. gołąbek z kaszą pęczak i pieczarkami

DANIE CIEPŁE NOCNE (1 do wyboru)

1. szaszłyki drobiowo-warzywne
2. barszcz czerwony czysty z krokietem lub pasztecikiem z kapustą i pieczarkami
3. flaki
4. zupa gulaszowa
5. pierogi obsmażane
6. faszerowana papryka i cukinia

DESER

1. szarlotka na gorąco z gałką lodów waniliowych
2. panna cotta z sosem malinowym i cukrem miętowym
3. torcik czekoladowy
4. mus z mango
5. pancakes z kremem i owocami

ZIMNE PRZEKĄSKI (1 zestaw do wyboru)

ZESTAW 1

- półmisek pieczonych mięs
- płyta serów
- śledź w oleju
- mini kanapeczki z twarogiem i wędzonym łososiem
- sałatka jarzynowa
- sałatka z makaronem grandine, szpinakiem, suszonymi pomidorami i mozzarellą
- jajka w sosie tatarskim
- pomidor, ogórek zielony
- smalec, ogórek kiszony, chleb wiejski
- marynaty: pieczarki, ogórek konserwowy, mini kukurydza
- sos czosnkowy, sos chrzanowo-żurawinowy
- pieczywo, masło

ZESTAW 2

- półmisek pieczonych mięs
- płyta serów
- galaretka z kurczaka
- tortilla z kurczakiem i warzywami
- śledź po węgiersku
- sałatka grecka
- jaja z kawiolem
- pomidor, ogórek zielony
- smalec, ogórek kiszony, chleb wiejski
- marynaty: pieczarki, ogórek konserwowy, mini kukurydza
- sos czosnkowy, sos chrzanowo-żurawinowy
- pieczywo, masło

ZESTAW 3

- półmisek pieczonych mięs
- płyta serów
- galaretka z kurczaka
- naleśniki szpinakowe z pastą twarogową i łososiem
- roladki z ciasta francuskiego
- sałatka cesar
- sałatka z serem pleśniowym
- pomidor, ogórek zielony
- smalec, ogórek kiszony, chleb wiejski
- marynaty: pieczarki, ogórek konserwowy, mini kukurydza
- sos czosnkowy, sos chrzanowo-żurawinowy
- pieczywo, masło

MENU



5

UROCZYSTA KOLACJA:

POWITANIE LAMPKA CASAPETUNIA SPRITZ, PRZYSTAWKA, DANIE GŁÓWNE, DESER, DANIE CIEPŁE NOCNE, ZIMNE PRZEKĄSKI

cena: **239 zł/os.**

Minimum 25 osób

Napoje: woda, soki, kawa, herbata – bez limitu, 250 ml alkoholu

PRZYSTAWKA (1 do wyboru)

1. sałatkaz sera mozzarella i pomidorków z pesto bazyliowym i bagietką
2. carpaccio z pieczonego buraka z parmezanem i rukolą
3. tatar wołowy
4. bruschetta z pomidorami
5. kołudyny w bulionie

DANIE GŁÓWNE (1 do wyboru)

1. panierowane medaliony z indyka zapieczonymi warzywami
2. pieczona pierś z kaczki w sosie z kluseczkami śląskimi i sałatką z buraków
3. kotlet wieprzowy w złocistej panierce z pieczonym ziemniakiem i mixem sałat
4. pierś z kurczaka z sosem borowikowym, purée i surówką z kapusty pekińskiej
5. miodowy kurczak z grillowaną tortillą
6. pieczony filet z sandacza podany na ryżu z warzywami
7. brokuły w cieście z dipem
8. gołąbek z kaszą pęczak i pieczarkami

DANIE CIEPŁE NOCNE (1 do wyboru)

1. szaszłyki drobiowo-warzywne
2. barszcz czerwony czysty z krokietem lub pasztecikiem z kapustą i pieczarkami
3. flaki
4. zupa gulaszowa
5. pierogi obsmażane
6. faszerowana papryka i cukinia

DESER

1. szarlotka na gorąco z gałką lodów waniliowych
2. panna cotta z sosem malinowym i cukrem miętowym
3. torcik czekoladowy
4. mus z mango
5. pancakes z kremem i owocami

ZIMNE PRZEKĄSKI (1 zestaw do wyboru)

ZESTAW 1

- półmisek pieczonych mięs
- płyta serów
- śledź w oleju
- mini kanapeczki z twarogiem i wędzonym łososiem
- sałatka jarzynowa
- sałatka z makaronem grandine, szpinakiem, suszonymi pomidorami i mozzarellą
- jajka w sosie tatarskim
- pomidor, ogórek zielony
- smalec, ogórek kiszony, chleb wiejski
- marynaty: pieczarki, ogórek konserwowy, mini kukurydza
- sos czosnkowy, sos chrzanowo-żurawinowy
- pieczywo, masło

ZESTAW 2

- półmisek pieczonych mięs
- płyta serów
- galaretka z kurczaka
- tortilla z kurczakiem i warzywami
- śledź po węgiersku
- sałatka grecka
- jaja z kawiolem
- pomidor, ogórek zielony
- smalec, ogórek kiszony, chleb wiejski
- marynaty: pieczarki, ogórek konserwowy, mini kukurydza
- sos czosnkowy, sos chrzanowo-żurawinowy
- pieczywo, masło

ZESTAW 3

- półmisek pieczonych mięs
- płyta serów
- galaretka z kurczaka
- naleśniki szpinakowe z pastą twarogową i łososiem
- roladki z ciasta francuskiego
- sałatka cesar
- sałatka z serem pleśniowym
- pomidor, ogórek zielony
- smalec, ogórek kiszony, chleb wiejski
- marynaty: pieczarki, ogórek konserwowy, mini kukurydza
- sos czosnkowy, sos chrzanowo-żurawinowy
- pieczywo, masło



6

ZESTAW PRZEKĄSEK NA WIECZORNE SPOTKANIE

Minimum 15 osób
Napoje: woda, soki, herbata – bez limitu

ZIMNE PRZEKĄSKI

(1 do wyboru)

cena: **70 zł/os.**

DANIE CIEPŁE NOCNE

(1 do wyboru)

cena: **25 zł/os.**

MENU

ZESTAW 1

- półmisek pieczonych mięs
- płyta serów
- śledź w oleju
- mini kanapeczki z twarogiem i wędzonym łososiem
- sałatka jarzynowa
- sałatka z makaronem grandine, szpinakiem, suszonymi pomidorami i mozzarellą
- jajka w sosie tatarskim
- pomidor, ogórek zielony
- smalec, ogórek kiszony, chleb wiejski
- marynaty: pieczarki, ogórek konserwowy, mini kukurydza
- sos czosnkowy, sos chrzanowo-żurawinowy
- pieczywo, masło

ZESTAW 2

- półmisek pieczonych mięs
- płyta serów
- galaretka z kurczaka
- tortilla z kurczakiem i warzywami
- śledź po węgiersku
- sałatka grecka
- jajka z kawiozem
- pomidor, ogórek zielony
- smalec, ogórek kiszony, chleb wiejski
- marynaty: pieczarki, ogórek konserwowy, mini kukurydza
- sos czosnkowy, sos chrzanowo-żurawinowy
- pieczywo, masło

ZESTAW 3

- półmisek pieczonych mięs
- płyta serów
- galaretka z kurczaka
- naleśniki szpinakowe z pastą twarogową i łososiem
- roladki z ciasta francuskiego
- sałatka cezar
- sałatka z serem pleśniowym
- pomidor, ogórek zielony
- smalec, ogórek kiszony, chleb wiejski
- marynaty: pieczarki, ogórek konserwowy, mini kukurydza
- sos czosnkowy, sos chrzanowo-żurawinowy
- pieczywo, masło

1. szaszłyki drobiowo-warzywne
2. barszcz czerwony czysty z krokietem lub pasztecikiem z kapustą i pieczarkami
3. flaki
4. zupa gulaszowa
5. pierogi obsmażane
6. faszerowana papryka i cukinia



7

PRZERWA KAWOWA

Minimum 10 osób

JEDNORAZOWA PRZERWA KAWOWA

(nieuzupełniana)

cena: **40** zł/os.

- kawa, herbata
- woda gazowana
- woda niegazowana
- sok pomarańczowy
- sok jabłkowy
- ciasto (2 rodzaje)
- owoce
- koktajl

CAŁODZIENNA PRZERWA KAWOWA DO 7H

(uzupełniana)

cena: **50** zł/os.

- kawa
- herbata
- woda gazowana
- woda niegazowana
- sok pomarańczowy
- sok jabłkowy
- kanapeczki
- ciasto (3 rodzaje)
- cukierki
- owoce
- koktajl
- mus czekoladowy
- warzywa surowe z dipami

MENU

MENU



8

MENU ALKOHOLI I NAPOI

ALKOHOLE

- wódka Bols/Wyborowa 500 ml – 100 zł
- Ballantines 700 ml – 200 zł
- Johnie Walker Red Label 700 ml – 200 zł
- wino białe/czerwone 750 ml – 65 zł
- Martini bianco/rosso/dry 1000 ml – 125 zł
- piwo butelkowe mix 500 ml – 14 zł
(Lech, Żywiec, Lwówek Książęcy, Rohozec, Kozel)

NAPOJE:

- sok Cappy pomarańczowy/jabłkowy 250 ml – 11 zł
- Coca Cola, Fanta, Sprite 500 ml – 11 zł