



## IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE ZASIADANE

### CENNIK

*Podane ceny zawierają 8% VAT*

*Bufet słodki (2 rodzaje ciast i owoce) dod. płatny – 10 zł/os.*

#### ZESTAW 1 (80 zł/os.)

1. Danie główne
  - żurek wiejski z jajkiem i wędzoną kielbasą podany
  - pieczeń z karkówki w sosie pieczeniowym
  - kłuski śląskie
  - buraczki zasmażane
2. Zakąski
  - śledź w oleju
  - wędliny z naszej spiżarni
  - paszтет z żurawiną
  - sałatka hawajska z kurczakiem
  - marynaty, pieczywo, masło
3. Deser
  - lody z bitą śmietaną
4. Napoje
  - kawa/herbata (bufet)
  - napoje gazowane i niegazowane mix
  - napoje owocowe

### ZESTAW 2 (80 zł/os.)

1. *Danie główne*
  - *rosół z kury z makaronem i świeżo siekaną pietruszką*
  - *klasyczny kotlet De'Volaille*
  - *gotowane ziemniaczki z koperkiem*
  - *surówka z kiszonej kapusty z dodatkiem marchwi i jabłką*
2. *Zakąski*
  - *śledź po królewsku*
  - *wędliny z naszej spiżarni*
  - *pasztet z żurawiną*
  - *sałatka tradycyjna*
  - *marynaty, pieczywo, masło*
3. *Deser*
  - *szarlotka*
4. *Napoje*
  - *kawa/herbata (bufet)*
  - *napoje gazowane i niegazowane mix*
  - *napoje owocowe*

### ZESTAW 3 (80 zł/os.)

1. *Danie główne*
  - *rosół z makaronem*
  - *schabowy po warszawsku z jabłkiem pieczony*
  - *ziemniaki puree*
  - *zestaw surówek*
2. *Zakąski*
  - *śledź po cygańsku*
  - *pasztet z żurawiną*
  - *półmisek mięs pieczonych z dipem*
  - *sałatka Szefa Kuchni*
  - *marynaty, pieczywo, masło*
3. *Deser*
  - *galaretką owocowa*
4. *Napoje*

- kawa/herbata (bufet)
- napoje gazowane i niegazowane mix
- napoje owocowe

#### ZESTAW 4 (80 zł/os.)

1. Danie główne
  - zupa pieczarkowa z makaronem
  - klopsy z mięsa drobiowego w sosie pomidorowym
  - ziemniaki z koperkiem
  - buraczki zasmażane
2. Zakąski
  - ryba po grecku
  - pasztet z żurawiną
  - półmisek mięs pieczonych z dipem
  - sałatka Szefa Kuchni
  - marynaty, pieczywo, masło
3. Deser
  - sorbet owocowy
4. Napoje
  - kawa/herbata (bufet)
  - napoje gazowane i niegazowane mix
  - napoje owocowe

#### ZESTAW 5 (110 zł/os.)

1. Danie główne
  - włoski krem pomidorowy z mozzarellą i kłęksem śmietany
  - polędwiczki wieprzowe w sosie z zielonego pieprzu z gotowanymi warzywami i ziemniakami
2. Zakąski
  - śledź na dwa sposoby
  - wędliny z naszej spiżarni
  - pasztet z żurawiną
  - różyczki z wędzonego łososa
  - jajka na sposób włoski zrobione

- *sałatka Venezia z kurczakiem*
- *marynaty, pieczywo, masło,*
- 3. *Deser*
  - *panna cotta*
- 4. *Napoje*
  - *kaawa/herbata (bufet)*
  - *napoje gazowane i niegazowane mix*
  - *napoje owocowe*

### ZESTAW 6 (110 zł/os.)

1. *Danie główne*
  - *wysmienita zupa rybna z pływającą rybką*
  - *połędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym*
  - *kluski śląskie*
  - *buraczki zasmażane*
2. *Zakąski*
  - *śledź na dwa sposoby*
  - *wędliny z naszej spiżarni*
  - *pasztet z żurawiną*
  - *galantynki mięsne w maladze*
  - *jajka w szynce*
  - *sałatka warstwowa z grillowanym kurczakiem*
  - *marynaty, pieczywo, masło*
3. *Deser*
  - *sernik*
4. *Napoje*
  - *kaawa/herbata (bufet)*
  - *napoje gazowane i niegazowane mix*
  - *napoje owocowe*

### ZESTAW 7 (110 zł/os.)

1. *Danie główne*
  - *grzybowa z kłuseczkami*
  - *pstrąg z pieca z grzankami czosnkowymi*

2. *Zakąski*
  - *śledź na dwa sposoby*
  - *wędliny z naszej spiżarni*
  - *pasztet z żurawiną*
  - *kapelusze z pieczarek faszerowane mięsem wieprzowym i suszonymi pomidorami*
  - *rolada z kurczaką w wędzonym boczku*
  - *sałatka z wędzonego łososia i świeżych warzyw w sosie vinegrette*
  - *marynaty, pieczywo, masło,*
3. *Deser*
  - *gruszką w sosie serowym posypana prażonymi migdałami*
4. *Napoje*
  - *kawka/herbata (bufet)*
  - *napoje gazowane i niegazowane mix*
  - *napoje owocowe*

### ZESTAW 8 (110 zł/os.)

1. *Danie główne*
  - *rosół z makaronem*
  - *faszerowane zraziki z karkówką*
  - *ziemniaki z wody*
  - *bukiet warzyw*
2. *Zakąski*
  - *śledź na dwa sposoby*
  - *pasztet z żurawiną*
  - *półmisek mięs pieczonych z dipem*
  - *jajka na trzy sposoby*
  - *roladki z ciasta szpinakowego z łososiem*
  - *sałatka wiejska*
  - *marynaty, pieczywo, masło*
3. *Deser*
  - *panna cotta*
4. *Drugi posiłek gorący*
  - *strogonow drobiowy*
5. *Napoje*
  - *kawka/herbata (bufet)*

- *napoje gazowane i niegazowane mix*
- *napoje owocowe*

### ZESTAW 9 (110 zł/os.)

1. *Danie główne*
  - *krém z białych warzyw*
  - *roladki z kurczaką ze szpinakiem i mozzarellą*
  - *puree ziemniaczane*
  - *zestaw surówek*
2. *Zakąski*
  - *śledź na dwa sposoby (lub jeden rodzaj śledzia i ryba po grecku)*
  - *pasztet z żurawiną*
  - *półmisek mięs pieczonych z dipem*
  - *jajka na trzy sposoby*
  - *schab pieczony z chrzanem i jabłkami*
  - *sałatką Caltanissetta na słodko z kurczakiem*
  - *marynaty, pieczywo, masło*
3. *Drugi posiłek gorący*
  - *barszczyk czerwony z kromkietem lub uszkami*
4. *Napoje*
  - *kawka/herbata (bufet)*
  - *napoje gazowane i niegazowane mix*
  - *napoje owocowe*

### Zestaw 10 (135 zł/os)

1. *Starter*
  - *tatar z łososia wędzonego z kawiozem, grzanką i innymi dodatkami*
2. *Danie główne*
  - *rosół z kofidunami litewskimi*
  - *zrazy wołowe nadziewane polane sosem borowikowym*
  - *ziemniaczki puree*
  - *kapusta kiszona zasmażana*
1. *Drugi posiłek gorący*
  - *barszczyk czerwony z kromkietem*

2. *Zakąski*
  - *śledź na dwa sposoby*
  - *wędliny z naszej spiżarni*
  - *pasztet z orzechami i żurawiną*
  - *deską serów z bakaliami*
  - *jajka z kawiozem*
  - *galantyna drobiowa w ziołach*
  - *sałatka Capresse z sosem bazyliowym*
  - *marynaty, pieczywo, masło*
3. *Deser*
  - *tiramisu*
4. *Napoje*
  - *kawa/herbata (bufet)*
  - *napoje gazowane i niegazowane mix*
  - *napoje owocowe*

### *Zestaw 11 (135 zł/os)*

1. *Starter*
  - *carpaccio z polędwicy wołowej z dipem Cipriani, rukolą i młotkowanym pieprzem*
2. *Danie główne*
  - *krém pieczarkowy z kłęksem śmietanowym*
  - *łosoś zapiekany w sosie cytrynowo- maślanym*
  - *gotowane ziemniaczki z masełkiem*
  - *marchewką paryską z brokułami*
3. *Drugi posiłek gorący*
  - *Zupa krém cebulowa z grzankami*
4. *Zakąski*
  - *śledź na dwa sposoby*
  - *wędliny z naszej spiżarni*
  - *pasztet z orzechami i żurawiną*
  - *deską serów z bakaliami*
  - *kapelusze pieczarek z farszem jajecznym*
  - *paluszki drobiowe w złocistej panierce*
  - *sałatka Caltanissetta z kurczakiem*
  - *marynaty, pieczywo, masło*

5. *Deser*
  - *puchar lodowy*
6. *Napoje*
  - *kawa/herbata (bufet)*
  - *napoje gazowane i niegazowane mix*
  - *napoje owocowe*

### ZESTAW 12 (135 zł/os.)

1. *Danie główne*
  - *rosół z kołdunami litewskimi lub makaronem*
  - *połędwiczki wieprzowe w sosie z zielonego pieprzu*
  - *zestaw surówek*
2. *Zakąski*
  - *śledź na dwa sposoby (lub jeden rodzaj śledzia i ryba po grecku)*
  - *pasztet z żurawiną*
  - *półmisek mięs pieczonych z dipem oraz szlachetne wędliny*
  - *rolada z ciasta szpinakowego z łososiem*
  - *rolada z kurczaką z bakaliami zawijana w szynce parmeńskiej*
  - *jajka z musem chrzanowym*
  - *sałatka warstwowa z szynką*
  - *marynaty, pieczywo, masło*
3. *Deser*
  - *panna cotta*
4. *Drugi posiłek gorący*
  - *filet drobiowy a'la Ciaciatore w sosie pomidorowym z pieczarkami*
  - *kopytka*
  - *chrupiące warzywka*
5. *Trzeci posiłek gorący*
  - *pikantna mięsna czysta z klopsikami*
6. *Napoje*
  - *kawa/herbata (bufet)*
  - *napoje gazowane i niegazowane mix*
  - *napoje owocowe*



## ZESTAW 14 (135 zł/os.)

1. *Danie główne*
  - *włoską zupą pomidorową z bazylią*
  - *fileciki z kurczaką w bazyliowo-winogronowym sosie podawane z bukietem warzyw i ziemniaczkami z wody*
2. *Zakąski*
  - *śledź na trzy sposoby (lub jeden rodzaj śledzia i ryba po grecku)*
  - *pasztet z żurawiną*
  - *półmisek mięs pieczonych z dipem*
  - *schab w galarecie z mandarynkami*
  - *jajka w szynce*
  - *sałatka szwajcarska*
  - *marynaty, pieczywo, masło*
3. *Deser*
  - *gruszką pięknej Heleny*
4. *Drugi posiłek gorący*
  - *zrazy wieprzowe nadziewane suszonymi grzybami w boczku pieczone*
  - *kluski śląskie*
  - *buraczki zasmażane lub kapusta zasmażana*
5. *Trzeci posiłek gorący*
  - *bulion z kuleczkami drobiowymi*
6. *Ciasta i owoce – w cenie zestawu*
7. *Napoje*
  - *kawa/herbata (bufet)*
  - *napoje gazowane i niegazowane mix*
  - *napoje owocowe*



KOLACJA GRILLOWA  
GRILLOWISKO W OGRODZIE  
CENNIK

PODANE CENY ZAWIERAJĄ 8% VAT

Zestaw 1 (90 zł/os.)

- soczysta karkówka w ziołach
- kiełbasa i kaszanka (pół na pół)
- jeden rodzaj sosu zimnego do wyboru (czosnkowy, ogórkowy, BBQ, tatarski, ostry)
- jeden rodzaj sałatki
- ziemniaki pieczone w folii z ziołami
- dodatki (pieczywo, ketchup, musztarda, chrzan)
- napoje zimne mix

Zestaw 2 (90 zł/os.)

- pałeczki kurczaka z miodowej marynaty
- kiełbasa i kaszanka (pół na pół)
- jeden rodzaj sosu zimnego do wyboru (czosnkowy, ogórkowy, BBQ, tatarski, ostry)
- jeden rodzaj sałatki
- ziemniaki pieczone w boczku
- dodatki (pieczywo, ketchup, musztarda,

- chrzan)
- napoje zimne mix

### Zestaw 3 (100 zł/os.)

- pikantna karkówka
- szaszłyki z udek kurczaka
- kiełbasa i kaszanka (pół na pół)
- grillowane pieczarki
- dwa rodzaje sosów zimnych do wyboru (czosnkowy, BBQ, tatarski, ogórkowy, ostry)
- jeden rodzaj sałatki
- ziemniaki pieczone w folii z ziołami
- dodatki (pieczywo, ketchup, musztarda)
- napoje zimne mix

### Zestaw 4 (100 zł/os.)

- żeberka marynowane w palonym cukrze na ostro z chilli
- szaszłyki drobiowe
- kiełbasa i kaszanka (pół na pół)
- grillowane pieczarki
- dwa rodzaje sosów zimnych do wyboru (czosnkowy, BBQ, tatarski, ogórkowy, ostry)
- jeden rodzaj sałatki
- ziemniaki pieczone w boczku
- dodatki (pieczywo, ketchup, musztarda)
- napoje zimne mix

### Zestaw 5 (120 zł/os.)

- soczyste steki z karkówki w musztardzie z ziołami
- skrzydełka drobiowe w glazurze miodowo-orzechowej
- kiełbasa i kaszanka (pół na pół)
- kociołek żuru na zakwasie
- grillowane warzywa
- ziemniaki pieczone w folii z ziołami
- dwa rodzaje sosów zimnych (czosnkowy, ogórkowy, ostry)
- sałatką grecką
- kwaśności, kwaszone ogórki, pomidorzki z cebulką)
- smalec w kamionce

- dodatki (pieczywo, ketchup, musztarda, chrzan)
- napoje zimne mix

#### Zestaw 6 (120 zł/os)

- pstrąg z grilla z ziołowym masełkiem pieprzowym
- kiełbasa i kaszanka (pół na pół)
- skrzydełka w glazurze BBQ
- kwaśnica po góralsku
- szaszłyki warzywne
- ziemniaki pieczone w boczku
- dwa rodzaje sosów zimnych (czosnkowy, ogórkowy, ostry)
- sałatką grecką
- kwaśności, kwaszone ogórki, pomidory z cebulką
- smalec w kamionce
- dodatki (pieczywo, ketchup, musztarda, chrzan)
- napoje zimne mix

#### Zestaw 7 (130 zł/os)

- golonczki prosto z laki polane piwem
- kiełbasa i kaszanka (pół na pół)
- karkóweczka w zielonym pieprzu z rozmarynem smażona na grillu
- skrzydełka w glazurze BBQ
- grillowane bakłazany ze słonym serem
- grochówka
- ziemniaki pieczone w folii z ziołami
- trzy rodzaje sosów zimnych (czosnkowy, ogórkowy, BBQ)
- sałatką wiejską
- dodatki (pieczywo, ketchup, musztarda, chrzan)
- napoje zimne mix
- kwaśności, kwaszone ogórki, pomidory z cebulką
- smalec w kamionce

#### Zestaw 8 (130 zł/os)

- polędwiczki wieprzowe marynowane w rozmarynie i czosnku
- kiełbasa i kaszanka (pół na pół)
- filet z ryby

- *pałeczki z kurczaką glazurowane miodem*
- *grillowane plastry jabłek z papryką i świeżą miętą*
- *bigos staropolski*
- *ziemniaki pieczone w boczku*
- *trzy rodzaje sosów zimnych (czosnkowy, ogórkowy, BBQ)*
- *sałatka grecka*
- *dodatki (pieczywo, ketchup, musztarda, chrzan)*
- *napoje zimne mix*
- *kwaśności, kwaszone ogórki, pomidory z cebulką*
- *smalec w kamionce*

*ŻYCZYMY SMACZNEGO I  
ZAPRASZAMY*