



Restauracja “Orzech i Miód”



Oferta organizacji przyjęcia
okolicznościowego





Propozycja I-
Cena: 150,00 zł./os
(obiad + deser)



ZUPA

do wyboru 1 rodzaj:

Rosół z makaronem, marchewką
i świeżą pietruszką
Krem z białych warzyw
z chrustem z pietruszki

DANIE GŁÓWNE (1,5k./os.)

do wyboru 3-4 rodzaje:

Rolada śląska wołowa
Udło z kaczki konfitowane
Polędwiczka wp w sosie grzybowym
Devolay
Schab nadziewany szpinakiem i fetą
Schab ze śliwką
Schab panierowany tradycyjnie
Roladka drobiowa
z suszonymi pomidorami i mozzarellą

DODATKI

Kluski śląskie jasne i ciemne,
ziemniaki gotowane
Sos pieczeniowy

SURÓWKI

do wyboru 3 rodzaje:

Kapusta czerwona duszona
Buraczki duszone
Surówka z białej kapusty
Surówka z buraków z cebulką
Surówka z kapusty pekińskiej
Surówka z selera z orzechami
Bukiet warzyw gotowanych

DESER

do wyboru 1 rodzaj:

Tiramisu klasyczne
Panna cotta z białą czekoladą
i jeżynami
Creme brulle
Pucharek lodowy (dwie galki)
z owocami i kremem mascarpone

SŁODKIE PATERY

Ciasto bankietowe
lub kołacz śląski – 1 kaw./os

(Kawa, herbata w bufecie bez ograniczeń w cenie przyjęcia)



Propozycja II-
Cena: 210,00 zł./os
(bez gorącej kolacji)



ZUPA

do wyboru:

Rosół z makaronem, marchewką
i świeżą pietruszką
Krem z białych warzyw
z chrustem z pietruszki

DANIE GŁÓWNE (1,5k./os.)

do wyboru 3-4 rodzaje:

Rolada śląska wołowa
Udko z kaczki konfitowane
Polędwiczka wp w sosie grzybowym
Devolay
Schab nadziewany szpinakiem i fetą
Schab ze śliwką
Schab panierowany tradycyjnie
Roladka drobiowa
z suszonymi pomidorami i mozzarella

DODATKI

Kluski śląskie jasne i ciemne,
ziemniaki gotowane
Sos pieczeniowy

SURÓWKI

do wyboru 3 rodzaje:

Kapusta czerwona duszona
Buraczki duszone
Surówka z białej kapusty
Surówka z buraków z cebulką
Surówka z kapusty pekińskiej
Surówka z selera z orzechami
Bukiet warzyw gotowanych

SŁODKIE PATERY

Ciasto bankietowe
lub kołacz śląski – 1,5 kaw./os

*(Kawa, herbata w bufecie bez ograniczeń w cenie
przyjęcia)*



Propozycja II-
Cena: 210,00 zł./os
(bez gorącej kolacji)



ZIMNA PLYTA

Półmisek serów mieszanych
z orzechami i winogronem
Półmisek mięs pieczystych
Pasztet własnego wypieku
z konfiturą z czerwonej cebuli
Koreczki śledziowe z suszonymi
pomidorami
Tymbaliki drobiowe
Mini tortille z kurczakiem
i serem cheddar
Mini tortille z łososiem i warzywami
Masło
Pieczywo mieszane

SALATKI

do wyboru 2 rodzaje:

Salatka jarzynowa klasyczna,
Selekcja salatek z kurczakiem,
grzankami i sosem vinegrette
Salatka brokułowa z migdałami prażonymi,
feta i sosem czosnkowym
Salatka grecka
Salatka z rucolą, kozim serem
i burakiem z dressingiem
miodowo-musztardowym
Salatka ryżowa z kurczakiem i ananasem
Salatka z kaszą bulgur,
feta i warzywami



Propozycja III-
Cena: 235,00 zł./os
(z kolacją)



ZUPA

do wyboru 1 rodzaj:

Rosół z makaronem, marchewką
i świeżą pietruszką
Krem z białych warzyw
z chrustem z pietruszki

DANIE GŁÓWNE (1,5k./os.)

do wyboru 4 - 5 rodzajów:

Rolada śląska wołowa
Udko z kaczki konfitowane
Połędwiczka wp w sosie grzybowym
Devolay
Schab nadziewany szpinakiem i fetą
Schab ze śliwką
Schab panierowany tradycyjnie
Roladka drobiowa
z suszonymi pomidorami i mozzarellą

DODATKI

Kluski śląskie jasne i ciemne,
ziemniaki gotowane
Sos pieczeniowy

SURÓWKI

do wyboru 3 rodzaje:

Kapusta czerwona duszona
Buraczki duszone
Surówka z białej kapusty
Surówka z buraków z cebulką
Surówka z kapusty pekińskiej
Surówka z selera z orzechami
Bukiet warzyw gotowanych

SŁODKIE PATERY

Ciasto bankietowe
lub kołacz śląski – 1,5 kaw./os

(Kawa, herbata w bufecie bez ograniczeń w cenie przyjęcia)



Propozycja III-
Cena: 235,00 zł./os
(z kolacją)



ZIMNA PLYTA

Półmisek serów mieszanych
z orzechami i winogronem
Półmisek mięs pieczystych
Pasztet własnego wypieku
z konfiturą z czerwonej cebuli
Koreczki śledziowe z suszonymi
pomidorami
Tymbaliki drobiowe
Mini tortille z kurczakiem
i serem cheddar
Mini tortille z łososiem i warzywami
Masło
Pieczywo mieszane

KOLACJA GORĄCA

do wyboru 1 rodzaj:

Bogracz z kluseczkami
Kroket mięsny z barszczem czerwonym
Strogonow z pieczywem

SALATKI

do wyboru 2 rodzaje:

Salatka jarzynowa klasyczna,
Selekcja salat z kurczakiem,
grzankami i sosem vinegrette
Salatka brokułowa z migdałami prażonymi,
fetą i sosem czosnkowym
Salatka grecka
Salatka z rucolą, kozim serem
i burakiem z dressingiem
miodowo-musztardowym
Salatka ryżowa z kurczakiem i ananasem
Salatka z kaszą bulgur,
fetą i warzywami



**DODATKOWO
PŁATNE - na życzenie**



APERITIF

Frizzante – 11 zł./os

PRZYSTAWKA

Carpaccio wołowe z parmezanem, kaparami i rukolą –
26,00 zł./os

Burak pieczony w miodzie, maśle i pieprzu podany
z pieczonymi orzechami włoskimi, rodzynkami i oliwą –
23,00 zł./os

Gravlax z lososia na grzance z majonezem
pietruszkowym – 25,00 zł.

OWOCE SEZONOWE I KRUCHE CIASTECZKA
20,00 zł./os

TORT wg indywidualnego zamówienia:
20,00 zł./os

SŁODKI BUFET – 90 SZT – 1000,00 ZŁ.

- 30 x mini deserów
- 8 x mini beza
- 6 x monoporcja
- 16 x mini cannoli
- 10 x cake pops
- 20 x makaroniki

NAPOJE WG ZUŻYCIA:

- napój gazowany 250ml – 8,00 zł./szt
- woda z cytryną w karaŃce – 10,00 zł./szt
- soki owocowe w karaŃce – 15,00 zł./szt
- wino bankietowe białe 0,75l – 65,00 zł./szt
- wino bankietowe czerwone 0,75l – 65,00 zł./szt
- piwo 0,5l – 13,00 zł./szt



DODATKOWE INFORMACJE



Ø Proszę o podanie ostatecznej ilości gości
do 5 dni przed datą imprezy.
Po tym czasie nie będzie możliwości zmiany.

Ø Piwo, wino dostarcza Restauracja,
pozostałe alkohole do uzgodnienia.

Ø Dzieci do lat 3 – gratis,
od 4-8lat – 50% stawki, powyżej 8 lat – 100%.



Kontakt telefoniczny:
Menager Hotelu i Restauracji
Izabela Grzybek
tel. 535 001 266
email: gastronomia@laskowo.pl

HOTEL *** SPA LASKOWO
UL. RACIBORSKA 62
47 - 430 JANKOWICE
TEL. 600 391 900