



SZAFONIERA

KUCHNIA Z POMYSŁEM

Propozycja menu

Obiad , ciasto , tort, zimny bufet

200 zł / os

Przystawka (+20 zł/ porcja)

(1 do wyboru)

Śledź holenderski / sałatka ziemniaczana/ szczypior/ musztarda francuska / majonez
szczypiorkowy

Bruschetta z pomidorami/ pesto z bazylii / rukola

Focaccia / oliwa z oliwek / prosciutto crudo / sól morską / rozmaryn

Zupa: 250ml/os.

(1 zupa do wyboru)

Rosół z makaronem

Krem pomidorowy z grzankami

Krem z białych warzyw z oliwą szczypiorkową

(Zupy sezonowe)

Mięsa: 2.5 porcje/os.

(porcja 150g)

(4 rodzaje do wyboru)

De volaille

Kotlet schabowy z pieczarkami

Zraz wieprzowy

Pieczeń z karkówki

Kotlet szwajcarski

Polędwiczka wieprzowa sosem grzybowym

Pierś drobiowa ze szpinakiem i suszonymi pomidorami

Łosoś pieczony z miodem i musztarda francuska

Dorsz Panierowany

Dodatki mączne/skrobiowe: (120g/os.)

(3 do wyboru)

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Frytki

Pieczone ziemniaki w ziołach

Pyzy

Ryż z masłem i pietruszką

Kopytka z cebulka

(dodatkowo sos pieczeniowy)

Dodatki zielone: (120g/os.)

(2 do wyboru)

Zestaw surówek

Warzywa gotowane na parze z masłem

Mix sałat z pomidorkami i winegretem pietruszkowym

Buraczki na ciepło

Kapusta kiszona zasmażana

(sezonowo kapusta młoda zasmażana)

Kapusta modra z owocami na czerwonym winie

(Warzywa sezonowe)

Tort z naszej pracowni (120g/os.)

(smak tortu do wyboru)

Malinowy

Truskawkowy

Czekoladowy z wiśniami

Owoce lasu

Ciasto z naszej pracowni: 1,5porcji/os.

(3 rodzaje do wyboru)

Szarlotka

Sernik

Z owocami i galaretką

Snikers

Czekoladowe

Kawowe

ZIMNE ZAKĄSKI

(2 porcje na osobę /4 rodzaje do wyboru)

Tatar wołowy z żółtkiem

Schab ze śliwka

Rolada drobiowa ze szpinakiem

Polędwica wieprzowa z musem borowikowym

Karkówka pieczona z chrzanem

Łosoś w galarecie

Sandacz w galarecie

(dodatkowo pieczywo i masło)

SAŁATKI

(2 do wyboru)

Tradycyjna jarzynowa

Grecka

Z gruszką, serem lazur ,owocami i orzechami nerkowca

Cezar z kurczakiem , grzankami , grana padano, sosem na bazie anchois

Z brokułem, serem feta i dipem jogurtowym

Napoje bez ograniczeń:

Kawa rozpuszczalna, parzona , herbata(warnik) – dostępna przez cały czas trwania uroczystości

Soki owocowe/woda z cytryną i miętą

Dodatkowe informacje:

Czas trwania przyjęcie - maksymalnie 7h.

Dzieci do lat 2 - brak opłat.

Dzieci od lat 2 do 9 - 50% ceny.

Tort wykonany jest w naszej pracowni , wszystkie dodatkowe dekoracje są wyceniane indywidualnie.

Dodatkowa porcja mięsa 19 zł

Dodatkowa porcja ciasta 8 zł

Zaproponowane dania mogą zostać przygotowane bez laktozy oraz bez glutenu (+10% do przedstawionej ceny oferty).

Opłata korkowa za otwartą butelkę (w przypadku przyniesienia własnego alkoholu)
15zł/szt.

Opłata korkowa za otwartą butelkę (w przypadku przyniesienia własnego alkoholu z 0%,
oraz piwa) 5zł/szt.

Napoje gazowane 15zł/l.

Karafka lemoniady 35zł/l.

Owoce sezonowe podane na platerach 20zł/os.

Dodatkowe dekoracje i inne usługi wzbogacające przyjęcie

Karty menu 10zł/szt. - po wcześniejszym ustaleniu grafiki.

Ręcznie wykonane winietki 5zł/szt.

Istnieje możliwość skorzystania z projektora - 70zł.

Napis LOVE 400 zł

Kula dyskotekowa 300 zł

Oprawa muzyczna saksofonisty 450 zł / h

Usługa barmańska 800 zł

Animatorka 200 zł/h

Nakrycie stołu oraz wystrój zarezerwowanej części sali do uzgodnienia (podstawowe nakrycie stołów , obrusy do wyboru : biały , szary , pudrowy róż, świece , kwiaty dostępne w danym momencie w restauracji)

Istnieje możliwość stworzenia indywidualnego menu -

wybór potraw z propozycji, które oferuje nasza restauracja (wycena indywidualna).

Pojemniki jednorazowe - 2 zł/szt.

Istnieje możliwość płatnej degustacji dań - cena uzależniona od wybranych pozycji.

Degustacja odbywa się od poniedziałku do czwartku w dogodnych godzinach dla obojga

stron.