



PROPOZYCJA I

Zupy

Bulion królewski z makaronem
Krem z dyni z chipsem z wędzonego boczku
Krem z pieczonego buraka z prażonym słonecznikiem

Dania główne

Polędwiczka wieprzowa w sosie ziołowym z bezą ziemniaczaną i surówką
Zestaw mięs pieczonych /schab, indyk/ w sosie kurkowym, kluski śląskie,
marchewka Parisienne
Pieczony łosoś z oliwą bazyliową na risotto z bukietem warzyw

Desery

Pana Cotta z musem porzeczkowym
Owoce zapiekane pod kruszonką z lodami waniliowymi
Lody z owocami i bitą śmietaną

Zimna płyta

sery twarde, pleśniowe z winogronami i orzechami
wędliny staropolskie
pasztety pieczone z suszoną śliwką i żurawiną
łosoś wędzony na pumperniku z kremowym serkiem
sałatka gyros z kurczakiem
sałatka grecka
wybór świeżego pieczywa

Owoce

15 dag/os

Napoje - bez limitu

kawa, herbata
woda niegazowana
sok jabłkowy i sok pomarańczowy

Czas trwania przyjęcia 4 h-6h
Cena 240,00 zł/osoba



PROPOZYCJA II

Przystawki

Siekany łosoś /wędzony i surowy/ podany na grzance, z prawdziwkami i kaparami, bułeczki

Kozi ser grillowany z miodem podany na rozsponce z suszonymi pomidorami, bułeczki

Roladka drobiowa z serem pleśniowym i szpinakiem, bułeczki

Zupy

Bulion królewski z makaronem

Krem szpinakowy z gruszką Williama

Krem z borowików z prażonymi kurkami

Dania główne

Pierś z kaczki z gratin ziemniaczanym i sałatką z marynowanych karczochów, malin i miodu

Wołowina w sosie rozmarynowym, pieczone ziemniaki, papardelle z cukinii i marchewki

Polędwica z dorsza na ragout warzywnym z czarną soczewicą

Desery

Krem brulle z leśną borówką i lodami kawowymi

Tiramisu w aromacie rumu

Krem mascarpone z bezą i owocami sezonowymi

Napoje - bez limitu

kawa, herbata

woda niegazowana

sok jabłkowy i sok pomarańczowy

Czas trwania przyjęcia do 4 h

Cena 200,00 zł/osoba



OBIAD DLA DZIECI DO LAT 10

Rosołek z makaronem
Zupka pomidorowa z kluseczkami

Filecik z kurczaka w panierce, frytki, surówka z marchewki
Grillowany filecik z indyka, ziemniaczki, warzywa gotowane

Lody z owocami i bitą śmietaną

Napoje - bez limitu

herbata
woda niegazowana
sok jabłkowy i sok pomarańczowy

Cena 70,00 zł/dziecko



OFERTA DODATKOWA

ZIMNA PŁYTA

sery twarde, pleśniowe z winogronami i orzechami
wędliny staropolskie
pasztety pieczone z suszoną śliwką i żurawiną
łosoś wędzony na pumperniku z kremowym serkiem
sałatka gyros z kurczakiem
sałatka grecka
wybór świeżego pieczywa

Cena 65,00 zł/osoba

FINGER FOOD

koreczki z pomidorka i mozzarelli
bruschetta z pomidorami
delikatne plastry kaczki z rukolą i serkiem
kulki z koziego sera z orzechami i żurawiną
Satay z kurczaka z sosem tasińca wysp
roladki tortilli z pieczonym indykiem i roszponką

Cena 45,00 zł/osoba

BUFET STAROPOLSKI

200 gram/os
Pęta kiełbasy wiejskiej
Kabanos na ostro
Szynka wędzona
Boczek wędzony, Plastry czarnego salcesonu
Smalec po królewsku na trzy sposoby
Ogórki kiszane
Pajdy chleba

Kociołek z żurem gotowanym na zakwasie - 150 ml/os
Mix pierogów z karmelizowaną cebulką - 5 szt/os

Cena 4 000,00 zł /na ok. 50 osób/



DANIA CIEPŁE

Żurek po krakowsku z białą kiełbasą - 18,00 zł
Schab po cygańsku z bułeczką - 18,00 zł
Barszcz czerwony z krokietem lub kapuśniaczkiem - 20,00 zł

Czarny makaron ze szpinakiem i pomidorkami - 38,00 zł
Filet z kurczaka z kostką supreme, kluski śląskie,
fasolka szparagowa - 40,00 zł
Plastry schabu w sosie z kolorowego pieprzu, ziemniaczki w mundurkach,
karmelizowane buraczki - 40,00 zł
Kacze udko z gratin ziemniaczanym i ogórkiem kiszonym - 44,00 zł

ATRAKCJE KULINARNE

Szynka Podkomorzego z kością z kapustą zasmażaną
i pieczonymi ziemniaczkami

Cena 2 500,00 zł /na ok. 50 osób/

Grill dwugodzinny w sezonie letnim
Karczek pieczony w ziołach
Szaszłyki drobiowe
Kiełbaski grilowe
Ziemniaczki pieczone w mundurkach
Oscypki podhalańskie
Sałatka wiosenna
Pomidorki z bazylią
Sos czosnkowy, ketchup, musztarda
Pieczywo mieszane

Cena 70,00 zł/osoba /nie mniej niż 3 000,00 zł/



SŁODKOŚCI:

Tort - od 18,00 zł/osoba
do wyboru smak i kształt, wielkość jest uzależniona od ilości gości

Ciasta - 20,00 zł/osoba
15 dag/osoba

Mini deserki - 7,00 zł/szt
pana cotta, krem brulle, mango - minimum zamówienia 15 szt jednego rodzaju

Owoce filetowane - 95,00 zł półmisek /ok. 2 kg/
ananas, arbuz, kiwi, owoce sezonowe

Paczki z ciastem dla gości - 40,00 zł/0,7 kg

serwis do tortu dostarczonego - 8,00 zł/osoba
serwis do ciast dostarczonych - 10,00 zł/osoba

NAPOJE I ALKOHOLE:

napoje gazowane do 6 h - 20,00 zł/osoba
napoje gazowane do 12 h - 30,00 zł/osoba

kieliszek wina musującego - 20,00 zł
butelka wina od 90,00 zł
butelka wódki od 110,00 zł

open bar do 6 h - 90,00 zł/osoba pełnoletnia
open bar do 12 h 150,00 zł/osoba pełnoletnia
wódka ogniński lub wyborowa, wino białe chardonney,
wino czerwone pinot noir, piwo butelkowe: żywiec, tyskie

korkowe - 25,00 zł/butelka