

Wariant I w cenie 140 zł/os
Czas trwania imprezy: do 5 godzin
(Zupa, I danie główne, II Danie Główne, 6 przystawek, open bar na napoje bezalkoholowe)

Zupy: (proszę wybrać 2 pozycję z n/w) 250 ml

1. Tradycyjny rosół z makaronem domowej roboty
2. Tradycyjne Flaki wołowe
3. Minestronne z pulpecikami cielęcymi
4. Krem z młodych ziemniaków z oliwą truflową podany z chipsem z marchewki

Dzieci: (proszę wybrać 1 pozycję z n/w) 200 ml

1. Tradycyjny rosół z makaronem domowej roboty
2. Pomidorowa z makaronem domowej roboty

Dania główne: (proszę wybrać 1 pozycję z n/w) 150 g | 150 g | 100 g

1. Pierś z kurczaka z szynką dojrzewającą z sosem z sera pleśniowego podana z młodymi ziemniakami z koperkiem i sałatą masłową z nowalijkami,
2. Rolada drobiowa z pomidorami oraz mozzarellą fior di latte podana z sosem śmietanowo bazyliowym, botwinkowym pęczotto oraz sałatą masłową z nowalijkami,
3. Bryzol Wierzbickiego podany z młodymi ziemniakami z koperkiem oraz wiśniowymi burakami z patelni,
4. Polędwiczki wieprzowe w sosie z grzybów leśnych podana z gratin ziemniaczano-brokułowym oraz bukietem warzyw gotowanych,

Dzieci:

1. Nuggetsy z frytkami i ketchupem
2. Mini kotlet schabowy podany z domowymi frytkami oraz mizerią

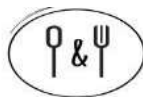
Drugie dania: (proszę wybrać 1 pozycję z n/w) 250 ml | 150 g | 150 g | 100 g

1. Barszcz czerwony podany z krokiem naleśnikowym (ser, pieczarki, cebula)
2. Zupa z kurczaka po królewsku (kurczak, por, pieczarka, papryka, cytryna)
3. Żur staropolski na domowy zakwasie z kiełbasą, jakim oraz złocistymi talarkami z ziemniaków
4. Wolno pieczony karczek z delikatnym sosem chrzanowym podany z kluskami śląskimi oraz młodą kapustą

Przystawki zimne: (proszę wybrać 6 pozycji z n/w)

1. Trio śledziowe w trzech smakach (po cygańsku, z cebulą, ze śmietaną i jabłkiem)
2. Terina drobiowa
3. Wieprzowa terina w szynce dojrzewającej
4. Staropolskie mięsowa podane z pieczonym jabłkiem, żurawiną oraz chrzanem (karczek, boczek rolowany, schab z bakaliami, kiełbas, kabanos)
5. Rolada drobiowa z orzechem nerkowca z suszonym pomidorem oraz chrustem ziemniaczanym
6. Schab z musem jajeczno-chrzanowym w galarecie
7. Paszтет z bażanta podany z konfiturą z czerwonej cebuli
8. Rolada szpinakowa z łosiem wędzonym i migdałami





9. Jajka panierowane (szynka, papryka, parmezan)
10. Mini tortille z kurczakiem oraz warzywami
11. Nuggetsy z kurczaka z sosem czosnkowym oraz słodkim chilli
12. Tradycyjna sałatka jarzynowa podana z wędzoną szynką
13. Sałatka grecka z serem feta
14. Sałatka cezar z kurczakiem

Napoje zimne (bez limitu):

1. Woda mineralna gazowana/niegazowana z cytryną i miętą
2. Soki: pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka
3. Napoje gazowane: pepsi, 7up, mirinda

Napoje gorące – bufet (bez limitu):

1. Kawa
2. Herbata

Dodatkowo :

Ciasta (10 zł/os)

1. Sernik
2. Szarlotka
3. Biskopt z kremem, galaretką oraz owocami sezonowymi

Patera Owoców (70 zł)

Alkohol:

1. Wódka Stock Prestige 0,5l- 50zł
2. Wódka Amundsen 0,5l- 70z

Tort:

Istnieje możliwość zamówienia tortu bezowo - lodowego w naszej restauracji w cenie **75zł/kg** lub *bezy pawlowej w cenie 150zł/sztuka*. Istnieje możliwość wstawienia swojego tortu (**ważne aby dostarczony był paragon zakupu, wiąże się to również z podpisaniem oświadczenia o przeniesieniu całkowitej odpowiedzialności za spożycie tortu przez zamawiającego**) wtedy obowiązuje dodatkowa opłata 100zł za serwis tortu przez Kelnera.

Informacje dodatkowe:

*Do rezerwacji od 10 osób, zostanie doliczony serwis w wysokości 10 % do rachunku końcowego

*Dzieci w wieku 3-10 lat | 50 % ceny . Dzieci w wieku do 3 lat GRATIS ☺

*Istnieje możliwość przygotowania spersonalizowanego menu ***

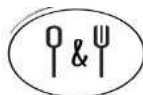


ŁYŻKA & WĄDELEC

RATOM UL. ŻEROMSKIEGO 52

E BIURO@LYZKAIWUDELEC.PL

T 710 505 500



Wariant I w cenie 170 zł/os
Czas trwania imprezy: do 6 godzin

(Zupa, I danie główne, II Danie Główne, ciasta, owoce, 7 przystawek, open bar na napoje bezalkoholowe)

Zupy: (proszę wybrać 2 pozycję z n/w) 250 ml

1. Tradycyjny rosół z makaronem domowej roboty
2. Tradycyjne Flaki wołowe
3. Minestronne z pulpecikami cielęcymi
4. Krem z młodych ziemniaków z oliwą truflową podany z chipsem z marchewki
5. Tajska Zupa tom-yum podana z kurczakiem lub krewetkami

Dzieci: (proszę wybrać 1 pozycję z n/w) 200 ml

1. Tradycyjny rosół z makaronem domowej roboty
2. Pomidorowa z makaronem domowej roboty

Dania główne: (proszę wybrać 1 pozycję z n/w) 150 g | 150 g | 100 g

1. Pierś z kurczaka z szynką dojrzewającą z sosem z sera pleśniowego podana z młodymi ziemniakami z koperkiem i sałatą masłową z nowalijkami,
2. Rolada drobiowa z pomidorami oraz mozzarellą fior di latte podana z sosem śmietanowo bazyliowym, botwinkowym pęczotto oraz sałatą masłową z nowalijkami,
3. Bryzol Wierzbickiego podany z młodymi ziemniakami z koperkiem oraz wiśniowymi burakami z patelni,
4. Polędwiczki wieprzowe w sosie z grzybów leśnych podana z gratin ziemniaczano-brokulowym oraz bukietem warzyw gotowanych,
5. Wołowe zrazy Radziwiła napchane polskimi specjałami (ogórek kiszony, boczek, marchewka , musztarda) w sosie własnym podane z młodymi ziemniakami z koperkiem oraz wiśniowymi burakami z patelni,

Dzieci:

1. Nuggetsy z frytkami i ketchupem
2. Mini kotlet schabowy podany z domowymi frytkami oraz mizerią

Drugie dania: (proszę wybrać 1 pozycję z n/w) 250 ml | 150 g | 150 g | 100 g

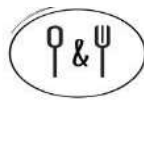
1. Barszcz czerwony podany z mini krokietami (ser, pieczarki, cebula)
2. Zupa z kurczaka po królewsku (kurczak, por, pieczarka, papryka, cytryna)
3. Żur staropolski na domowy zakwasie z kiełbasą, jakim oraz złocistymi talarkami z ziemniaków
4. Wolno pieczony karczek z delikatnym sosem chrzanowym podany z kluskami śląskimi oraz młodą kapustą
5. Glazurowana pierś z kurczaka podana z opiekany ziemniakami oraz pikantną sałatką z zielonych warzyw

Przystawki zimne: (proszę wybrać 7 pozycji z n/w)

1. Trio śledziowe w trzech smakach (po cygańsku, z cebulą, ze śmietaną i jabłkiem)
2. Terina drobiowa
3. Wieprzowa terina w szynce dojrzewającej



ŁYŻKA & WĄDELEC



4. Staropolskie mięsiwa podane z pieczonym jabłkiem, żurawiną oraz chrzanem (karczek, boczek rolowany, schab z bakaliami, kiełbas, kabanos)
5. Rolada drobiowa z orzechem nerkowca z suszonym pomidorem oraz chrustem ziemniaczanym
6. Schab z musuem jajeczno-chrzanowym w galarecie
7. Pasztet z bażanta podany z konfiturą z czerwonej cebuli
8. Rolada szpinakowa z łosiem wędzonym i migdałami
9. Jajka panierowane(szynka, papryka, parmezan)
10. Mini tortille z kurczakiem oraz warzywami
11. Nuggetsy z kurczaka z sosem czosnkowym oraz słodkim chilli
12. Tradycyjna sałatka jarzynowa podana z wędzoną szynką
13. Sałatka z wędzonym łososiem
14. Sałatka cezarska z kurczakiem
15. Sałatka z brokułów z serem feta i sosem czosnkowym z pestkami słonecznika i kiełkami rzodkiewki

Napoje zimne(bez limitu):

1. Woda mineralna gazowana/niegazowana z cytryną i miętą
2. Soki: pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka
3. Napoje gazowane: pepsi, 7up, mirinda

Napoje gorące – bufet (bez limitu):

1. Kawa
2. Herbata

Ciasta

1. Sernik
2. Szarlotka
3. Biskopt z kremem, galaretką oraz owocami sezonowymi

Patera Owoców

Alkohol:

1. Wódka Stock Prestige 0,5l- 50zł
2. Wódka Amundsen 0,5l- 70z

Tort:

Istnieje możliwość zamówienia tortu bezowo - lodowego w naszej restauracji w cenie **75zł/kg** lub bezy pawłowej w cenie 150zł/sztuka. Istnieje możliwość wstawienia swojego tortu (**ważne aby dostarczony był paragon zakupu, wiąże się to również z podpisaniem oświadczenia o przeniesieniu całkowitej odpowiedzialności za spożycie tortu przez zamawiającego**) wtedy obowiązuje dodatkowa opłata 100zł za serwis tortu przez Kelnera.

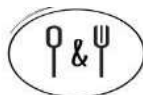
Informacje dodatkowe:

- *Do rezerwacji od 10 osób, zostanie doliczony serwis w wysokości 10 % do rachunku końcowego
- *Dzieci w wieku 3-10 lat | 50 % ceny . Dzieci w wieku do 3 lat GRATIS ©
- *Istnieje możliwość przygotowania spersonalizowanego menu***



ŁYŻKA & WĄDELEC

RAMON UL. ŻERANOWSKIEGO 52 E: BIURO@LYZKAIWADLEC.PL T: 710 585 588



Wariant I w cenie 200 zł/os
Czas trwania imprezy: do 7 godzin

(Zupa, I danie główne, deser, II Danie Główne, ciasta, owoce, 8 przystawek, open bar na napoje bezalkoholowe)

Zupy: (proszę wybrać 2 pozycję z n/w) 250 ml

1. Tradycyjny rosół z makaronem domowej roboty
2. Tradycyjne Flaki wołowe
3. Minestronne z pulpecikami cielęcymi
4. Krem z młodych ziemniaków z oliwą truflową podany z chipsem z marchewki
5. Tajaska Zupa tom-yum podana z kurczakiem lub krewetkami

Dzieci: (proszę wybrać 1 pozycję z n/w) 200 ml

1. Tradycyjny rosół z makaronem domowej roboty
2. Pomidorowa z makaronem domowej roboty

Dania główne: (proszę wybrać 1 pozycję z n/w) 150 g | 150 g | 100 g

1. Pierś z kurczaka z szynką dojrzewającą z sosem z sera pleśniowego podana z młodymi ziemniakami z koperkiem i sałatą masłową z nowalijkami,
2. Rolada drobiowa z pomidorami oraz mozzarellą fior di latte podana z sosem śmietanowo bazyliowym, botwinkowym pęczotto oraz sałatą masłową z nowalijkami,
3. Bryzol Wierzbickiego podany z młodymi ziemniakami z koperkiem oraz wiśniowymi burakami z patelni,
4. Polędwiczki wieprzowe w sosie z grzybów leśnych podana z gratin ziemniaczano-brokulowym oraz bukietem warzyw gotowanych,
5. Wołowe zrazy Radziwiłła napchane polskimi specjałami (ogórek kiszony, boczek, marchewka , musztarda) w sosie własnym podane z młodymi ziemniakami z koperkiem oraz wiśniowymi burakami z patelni,
6. Noga z kaczki confit z sosem żurawinowym na bazie demi-glace podana z kluskami śląskimi oraz modrą kapustą
7. Polędwica z dorsza z pesto ziołowym podana z pieczonymi ziemniakami oraz bukietem warzyw gotowanych

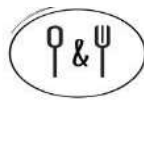
Dzieci:

1. Nuggetsy z frytkami i ketchupem
2. Mini kotlet schabowy podany z domowymi frytkami oraz mizerią

Deser: (proszę wybrać 1 pozycję z n/w)

1. Panna cotta z coulis malinowym
2. Brownie czekoladowe z kandyzowaną pomarańczą podane z wiśniową frużeliną
3. Puchar lodów własnej produkcji podany z sezonowymi owocami
4. Mini tiramisu





Drugie dania: (proszę wybrać 1 pozycję z n/w) 250 ml | 150 g | 150 g | 100 g

1. Barszcz czerwony podany z mini krokietami (ser, pieczarki, cebula)
2. Boueff strogonow podany z grzanką z serem
3. Żur staropolski na domowy zakwasie z kielbasą, jakim oraz złocistymi talarkami z ziemniaków
4. Tomahawki schabowe podane sosem porto, złocistymi kopytkami oraz sałatką ziemniaczaną
5. Wolno pieczony karczek z delikatnym sosem chrzanowym podany z kluskami śląskimi oraz młodą kapustą
6. Glazurowana pierś z kurczaka podana z opiekanymi ziemniakami oraz pikantną sałatką z zielonych warzyw

Przystawki zimne: (proszę wybrać 8 pozycji z n/w)

1. Trio śledziowe w trzech smakach (po cygańsku, z cebulą, ze śmietaną i jabłkiem)
2. Terina drobiowa
3. Wieprzowa terina w szynce dojrzewającej
4. Staropolskie mięsiva podane z pieczonym jabłkiem, żurawiną oraz chrzanem (karczek, boczek rolowany, schab z bakaliami, kielbas, kabanos)
5. Tatar wołowy z dodatkami *** dodatkowy serwis**
6. Rolada drobiowa z orzechem nerkowca z suszonym pomidorem oraz chrustem ziemniaczanym
7. Schab z mussem jajeczno-chrzanowym w galarecie
8. Pasztet z bażanta podany z konfiturą z czerwonej cebuli
9. Rolada szpinakowa z łosiem wędzonym i migdałami
10. Jajka panierowane(szynka, papryka, parmezan)
11. Mini tortille z kurczakiem oraz warzywami
12. Mix przekąsek drobiowych (nuggetsy w panko, skrzydełka bbq, pałki) z sosem czosnkowym oraz słodkim chilli
13. Tradycyjna sałatka jarzynowa podana z wędzoną szynką
14. Sałatka z wędzonym łososiem
15. Sałatka cesar z kurczakiem
16. Sałatka z wolno pieczonym rostbefem
17. Sałatka z brokułów z serem feta i sosem czosnkowym z pestkami słonecznika i kielkami rzodkiewki

Napoje zimne(bez limitu):

1. Woda mineralna gazowana/niegazowana z cytryną i miętą
2. Soki: pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka
3. Napoje gazowane: pepsi, 7up, mirinda

Napoje gorące – bufet (bez limitu):

1. Kawa
2. Herbata

Ciasta

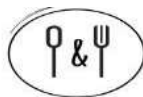
1. Sernik
2. Szarlotka
3. Biszkopt z kremem, galaretką oraz owocami sezonowymi

Patera Owoców



ŁYŻKA & WĄDELEC





Alkohol:

3. Wódka Stock Prestige 0,5l- 50zł
4. Wódka Amundsen 0,5l- 70z

Tort:

Istnieje możliwość zamówienia tortu bezowo - lodowego w naszej restauracji w cenie **75zł/kg** lub bezy pawlowej w cenie 150zł/sztuka. Istnieje możliwość wstawienia swojego tortu (**ważne aby dostarczony był paragon zakupu, wiąże się to również z podpisaniem oświadczenia o przeniesieniu całkowitej odpowiedzialności za spożycie tortu przez zamawiającego**) wtedy obowiązuje dodatkowa opłata 100zł za serwis tortu przez Kelnera.

Informacje dodatkowe:

- *Do rezerwacji od 10 osób, zostanie doliczony serwis w wysokości 10 % do rachunku końcowego
- *Dzieci w wieku 3-10 lat | 50 % ceny . Dzieci w wieku do 3 lat GRATIS 😊
- *Istnieje możliwość przygotowania spersonalizowanego menu***



ŁYŻKA & WĄDELEC

RAJOM UL. ŻERANOSKIEGO 52 E: BIURO@LYZKAIWUDELEC.PL T: 710 585 588