



Menu WARIANT 1

129 zł/os.

CZAS TRWANIA IMPREZY: DO 5 GODZIN

(zupa, danie główne, 5 przystawek, ciasto, open bar z napojami bezalkoholowymi)

ZUPY (proszę wybrać 1 pozycję z n/w)

1. Żur staropolski na domowy zakwasie z kielbasą, ziemniakami oraz jajkiem
2. Żur wegetariański na wywarze warzywnym oraz domowym zakwasie podany z jajkiem
3. Tradycyjny rosół z makaronem domowej roboty
4. Flaki wołowe
5. Wielkanocny barszcz biały z kielbasą oraz jajkiem

DANIA GŁÓWNE (proszę wybrać 1 pozycję z n/w)

1. Filet z kurczaka w sosie kurkowym podany z gratin ziemniaczno - brokułowym oraz miksem sałat z sosem vinegrette
2. Grillowany stek schabowy z kością w sosie chrzanowym podany z opiekаныmi ziemniakami oraz buraczkami zasmażanymi
3. Bryzol Wierzbickiego | schab | podana z puree ziemniaczanym oraz zasmażanymi buraczkami.

PRZYSTAWKI ZIMNE (proszę wybrać 5 pozycji z n/w)

1. Mięsa pieczone według staropolskich receptur
2. Pasztet wielkanocny podany z konfiturą z czerwonej cebuli
3. Jajka faszerowane z musami (mus z szynki, mus pieczarkowy, mus łososiowy)
4. Tradycyjna sałatka jarzynowa
5. Tymbaliki drobiowe
6. Nuggetsy z sosami
7. Dodatki (pieczywo mieszane, sosy do mięs (chrzan, ćwikła, żurawina)

CIASTA (podajemy na paterach)

1. Babka Wielkanocna
2. Sernik z rosą

NAPOJE ZIMNE ORAZ GORĄCE (bez limitu)

1. Woda mineralna gazowana/niegazowana z cytryną i miętą
2. Soki: pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka
3. Napoje gazowane: Pepsi, 7Up, Mirinda
4. Kawa
5. Herbata

ALKOHOL

1. Wódka Stock Prestige 0,5 l - 60 zł
2. Wódka Amundsen 0,5 l - 80 zł

TORT

Istnieje możliwość zamówienia tortu bezowo - lodowego w naszej restauracji w cenie 75 zł/kg lub wstawienie 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 100 zł 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***





Menu WARIANT 2

159 zł/os.

CZAS TRWANIA IMPREZY: DO 6 GODZIN

(zupa, danie główne, II danie ciepłe, 7 przystawek, ciasto, owoce, open bar z napojami bezalkoholowymi)

ZUPY (proszę wybrać 1 pozycję z n/w)

1. Żur staropolski na domowy zakwasie z kielbasą, ziemniakami oraz jajkiem
2. Żur wegetariański na wywarze warzywnym oraz domowym zakwasie podany z jajkiem
3. Tradycyjny rosół z makaronem domowej roboty
4. Flaki wołowe
5. Wielkanocny barszcz biały z kielbasą oraz jajkiem

DANIA GŁÓWNE (proszę wybrać 1 pozycję z n/w)

1. Karczka confit z sosem żurawinowym podana na puree ziemniaczanym z surówką z czerwonej kapusty
2. Filet z kurczaka w sosie kurkowym podany z gratin ziemniaczno - brokułowym oraz miksem sałat z sosem vinegrette
3. Grillowany stek schabowy z kością w sosie demi glace podawany ze złocistymi kopytkami i buraczkami zasmażanymi
4. Bryzol Wierzbickiego | schab | podana z puree ziemniaczanym oraz zasmażanymi buraczkami.

PRZYSTAWKI ZIMNE (proszę wybrać 7 pozycji z n/w)

1. Śledziowe roladki w trzech smakach (po cygańsku, z cebulą, ze śmietaną i jabłkiem)
2. Mięsa pieczone według staropolskich receptur
3. Paszтет firmowy podany z konfiturą z czerwonej cebuli
4. Jajka faszerowane z musami (mus z szynki, mus pieczarkowy, mus łososiowy)
5. Tradycyjna sałatka jarzynowa
6. Sałatka Wielkanocna z jajkiem, rzeżuchą oraz sosem tatarskim
7. Tartinki z crème fresh, wędzonym łososiem oraz gałązką kopru
8. Tatar ze śledzia na pumpierniku
9. Mini Tymbaliki drobiowe
10. Nuggetsy z sosami
11. Dodatki (pieczywo mieszane, sosy do mięs (chrzan, ćwikła, żurawina)

CIASTA (podajemy na paterach)

1. Babka Wielkanocna
2. Sernik z rosą
3. Keksy z bakaliami

PATERA OWOCÓW

DRUGIE DANIA (proszę wybrać 1 pozycję z n/w)

1. Barszcz czerwony podany z krokietem naleśnikowym (ser, pieczarki, cebula)
2. Tradycyjna zupa gulaszowa podana z pieczywem
3. Żur staropolski na domowy zakwasie z kielbasą, ziemniakami oraz jajkiem
4. Pieczony karczek w sosie chrzanowym z kluskami śląskimi oraz blanszowaną fasolką szparagową





NAPOJE ZIMNE ORAZ GORĄCE (bez limitu)

1. Woda mineralna gazowana/niegazowana z cytryną i miętą
2. Soki: pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka
3. Napoje gazowane: Pepsi, 7Up, Mirinda
4. Kawa
5. Herbata

ALKOHOL

1. Wódka Stock Prestige 0,5 l - 60 zł
2. Wódka Amundsen 0,5 l - 80 zł

WINO BIAŁE

1. Indomita costa vera chradonnay - 50 zł
2. indomita gran reserva sauvignon blanc - 70 zł
3. crazy fruit - 50 zł

WINO CZERWONE

1. Indomita costa vera cabaernet sauvignon - 50 zł
2. indomita gran reserva malbec - 70 zł
3. primitivo di manduria riserva suprema - 130 zł

TORT

Istnieje możliwość zamówienia tortu bezowo - lodowego w naszej restauracji w cenie 75 zł/kg lub wstawienie 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 100 zł 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***





Menu WARIANT 3

199 zł/os.

CZAS TRWANIA IMPREZY: DO 8 GODZIN

(zupa, danie główne, deser, II danie ciepłe, 9 przystawek, ciasto, owoce, open bar z napojami bezalkoholowymi)

ZUPY (proszę wybrać 1 pozycję z n/w)

1. Żur staropolski na domowy zakwasie z kielbasą, ziemniakami oraz jajkiem
2. Żur wegetariański na wywarze warzywnym oraz domowym zakwasie podany z jajkiem
3. Tradycyjny rosół z makaronem domowej roboty
4. Flaki wołowe
5. Wielkanocny barszcz biały z kielbasą oraz jajkiem

DANIA GŁÓWNE (proszę wybrać 1 pozycję z n/w)

1. Karczka confit z sosem żurawinowym podana na puree ziemniaczanym z surówką z czerwonej kapusty
2. Filet z kurczaka w sosie kurkowym podany z gratin ziemniaczno - brokułowym oraz miksem sałat z sosem vinegrette
3. Grillowany stek schabowy z kością w sosie demi glace podawany ze złocistymi kopytkami i buraczkami zasmażanymi
4. Grillowany łosoś podany na miksie sałat z malinami, borówkami, pomidorkami cherry z sosem cytrusowym
5. Delikatna pierś z kurczaka faszerowana serem kozim oraz suszonymi pomidorami podana z puree ziemniaczanym i miksem sałat z sosem vinegrette

DESER

1. Suflet czekoladowy z pikantną truskawką podany na chutney owocowym oraz sosem angielskim
2. Beza Pavlova z sosem mango oraz owocoami

PRZYSTAWKI ZIMNE (proszę wybrać 9 pozycji z n/w)

1. Śledziowe roladki w trzech smakach (po cygańsku, z cebulą, ze śmietaną i jabłkiem)
2. Mięsa pieczone według staropolskich receptur
3. Pasztet wielkanocny podany z konfiturą z czerwonej cebuli
4. Jajka faszerowane z musami (mus z szynki, mus pieczarkowy, mus łososiowy)
5. Tradycyjna sałatka jarzynowa
6. Sałatka Wielkanocna z jajkiem, rzeżuchą oraz sosem tatarskim
7. Tartinki z crème fresh, wędzonym łososiem oraz gałązką kopru
8. Roladki schabowe z nadzieniem chrzanowym
9. Tatar wołowy na liściach cykorii
10. Tatar ze śledzia na pumperniku
11. Mini tymbaliki drobiowe
12. Nuggetsy z sosami
13. Sałatka z rucoli oraz pomidorków cherry oprószone chrustem z boczku wędzonego i serem pleśniowym
14. Sałatka grecka z serem feta, pomidorem, ogórkiem i czerwoną cebulą oraz sosem vinegrette
15. Sałatka gyros
16. Dodatki (pieczywo mieszane, sosy do mięs - chrzan, ćwikła, żurawina)

CIASTA (podajemy na paterach)

1. Babka Wielkanocna
2. Sernik z rosą
3. Keks z bakaliami
4. Wielkanocny mazurek





PATERA OWOCÓW

DRUGIE DANIA (proszę wybrać 1 pozycję z n/w)

1. Barszcz czerwony podany z krokiem naleśnikowym (ser, pieczarki, cebula)
2. Tradycyjna zupa gulaszowa podana z pieczywem
3. Żur staropolski na domowy zakwasie z kielbasą, ziemniakami oraz jajkiem
4. Pieczony karczek w sosie chrzanowym z kluskami śląskimi oraz blanszowaną fasolką szparagową
5. Południczka wieprzowa w sosie grzybowym podana z opiekanymi ziemniakami oraz miksem sałat z sosem vinegrette

NAPOJE ZIMNE ORAZ GORĄCE (bez limitu)

1. Woda mineralna gazowana/niegazowana z cytryną i miętą
2. Soki: pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka
3. Napoje gazowane: Pepsi, 7Up, Mirinda
4. Kawa
5. Herbata

ALKOHOL

1. Wódka Stock Prestige 0,5 l - 60 zł
2. Wódka Amundsen 0,5 l - 80 zł

WINO BIAŁE

1. Indomita costa vera chradonnay - 50 zł
2. indomita gran reserva sauvignon blanc - 70 zł
3. crazy fruit - 50 zł

WINO CZERWONE

1. Indomita costa vera cabaernet sauvignon - 50 zł
2. indomita gran reserva malbec - 70 zł
3. primitivo di manduria riserva suprema - 130 zł

TORT

Istnieje możliwość zamówienia tortu bezowo - lodowego w naszej restauracji w cenie 75 zł/kg lub wstawienie 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 100 zł 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***

