

LATO | 2026

DWUDANIOWY OBIAD, DESER, ZIMNA PŁYTA
ORAZ TRZY CIEPŁE KOLACJE
KAWA I HERBATA SERWOWANE BEZ OGRANICZEŃ
NAPOJE BEZALKOHOLOWE SERWOWANE BEZ OGRANICZEŃ
(napoje gazowane, soki, woda)

POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ - **GRATIS!**
TOAST WINEM MUSUJĄCYM DLA WSZYSTKICH GOŚCI - **GRATIS!**
ZESTAW LEMONIAD - **GRATIS!**
(cytrynowa 3l, pomarańczowa 3l, mojito 0% 3l)

Obiad

Zupa: Krem z białych warzyw z chipsem z pietruszki
Drugie danie serwowane na półmiskach: Filet z kurczaka z szynką i serem panierowany •
Kotlet schabowy • Policzki wołowe w sosie cebulowym • Udko z kaczki
Dodatki: Młode ziemniaczki z wody z koperkiem • Kopytka • Ziemniaki pieczone z ziołami
Surówki: Surówka z selera • Surówka z marchwi z brzoskwiniami •
Sałata lodowa w sosie jogurtowym • Kapusta biała zasmażana

Deser

Lody z owocami i bitą śmietaną

Zimna płyta

Deska wędlin regionalnych • Deska serów • Karczek ze śliwką w galarecie •
Tymbalik drobiowy • Sałatka z porów • Pomidory z mozzarellą •
Mix sałat z brokułami, serem feta i prażonym słonecznikiem •
Rolmopsy śledziowe (koreczki) • Pieczywo chleb • Masło

Kolacja 1

Filet z kurczaka z suszonymi pomidorami i mozzarellą w cieście francuskim
serwowane z mixem sałat z pomidorkami koktajlowymi w sosie vinegrette

Kolacja 2

Gyros wieprzowy z ryżem i mizerią czosnkową

Kolacja 3

Barszcz na wędzonce

Krokiet z mięsem lub z kapustą i grzybami

Cena: 362 zł/os.

Podane menu są propozycją, którą można dowolnie modyfikować.

Menu weselne

DWUDANIOWY OBIAD, DESER, ZIMNA PŁYTA W BUFECIE
ORAZ DWIE CIEPŁE KOLACJE
KAWA I HERBATA SERWOWANE BEZ OGRANICZEŃ
NAPOJE BEZALKOHOLOWE SERWOWANE BEZ OGRANICZEŃ
(napoje gazowane, soki, woda)

POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ - **GRATIS!**
TOAST WINEM MUSUJĄCYM DLA WSZYSTKICH GOŚCI - **GRATIS!**
ZESTAW LEMONIAD - **GRATIS!**
(cytrynowa 3l, pomarańczowa 3l, mojito 0% 3l)

Obiad

Zupa: Chłodniki z botwinki

Drugie danie serwowane na półmiskach: Kotlet schabowy z brokułem i serem feta •
Roladki drobiowe z boczkiem, porem i serkiem topionym • Bitki wołowe • Łosoś z grilla

Dodatki: Młode ziemniaczki z wody z koperkiem • Kluski śląskie • Frytki

Surówki: Surówka z kapusty pekińskiej • Surówka z marchwi •

Buraczki tradycyjne • Mizeria

Deser

Sorbet malinowy

Zimna płyta (bufet)

Nuggetsy z kurczaka z mixem sosów • Mini tortille z grillowanym kurczakiem, serkiem
czosnkowym i warzywami oraz z pastą tuńczykową i kaparami •

Ślimaki z ciasta francuskiego: z serkiem chrzanowym, salami i oliwkami oraz
ze szpinakiem i serem feta • Mini szaszłyki: z kabanosem, serem i piklami, z mozzarellą,
pomidorkami koktajlowymi i świeżą bazylią oraz z serem lazur, gruszką i miodem •

Sałatka z szynką parmeńską, melonem i pomidorami • Sałatka z kurczakiem •

Sałatka brokułowa z jajkiem i sosem czosnkowym •

Śledź w oleju z suszonymi pomidorami • Oscypek z żurawiną • Śliwka w boczku

Kolacja 1 (grill)

Karczek z grilla • Szaszłyk wieprzowy • Filet z kurczaka z grilla •

Kiełbasa biała • Hallumi z grilla • Warzywa grillowane

Sałatka grecka • Sałatka ziemniaczana

Sos czosnkowy, • Sos chrzanowy • Sos paprykowy • Ketchup • Musztarda •

Pieczyno chleb

Kolacja 2

Bogracz serwowany z pieczywem

Cena: 356 zł/os.

Podane menu są propozycją, którą można dowolnie modyfikować.