

MENU IMPREZOWE SALA BANKIETOWA 2024

Imprezowe Kreacje – Menu Indywidualne

Tu według wskazówek można stworzyć własne Menu, które my wycenimy :)

Zupy

1 do wyboru; 300ml/os.

Rosół z makaronem i kluseczkami drobiowymi ze świeżą pietruszką i marchewką

Wykwintna zupa pomidorowa z lanymi kluseczkami i świeżą pietruszką

Delikatny krem z warzyw (np. dynia; cebula; brokuł) z naszymi grzaneckami, dodatkami i zieleniną

Danie główne

3 mięsa 220g/os. lub 3 mięsa i ryba 180g/40g/os.

Mięsa

Tradycyjny zawijaniec z dwoma serami, masłem i pietruszką

Gościńcowy zawijaniec drobiowy z oscypkiem, pieczarkami i pietruszką

Delikatnie panierowany zawijaniec drobiowy z mozzarellą, bazylią i suszonym pomidorem

Pieczona roladka drobiowa z suszonym pomidorem, delikatnym serkiem i cukinią
otulona plastrami boczku podana na sosie pomidorowym

Filet z indyka w chrupiących migdałach

Tradycyjny kotlet schabowy w złocistej panierce

Czosnkowo-musztardowy kotlet schabowy

Eskalopki z polędwiczki wieprzowej z sosem śmietanowo-musztardowym

Pieczona polędwiczka wieprzowa w grzybach w śmietanie

Marynowana karkówka pieczona podana z sosem pieczarkowym

Roladki z szynki wieprzowej w ciemnym sosie

Roladki wołowe z ogórkiem, boczkiem i cebulką w ciemnym sosie

Faszerowane nóżki kaczki lub kury podane w sosie własnym

Ryby

Dorsz w jajach i mące kukurydzianej pod pieczarkami

Łosoś z pieca z sosem chrzanowo-koperkowym lub śmietanowo-bazyliowym

Łosoś ze słodkim chilli (papryką czerwoną duszoną z miodem)

Sandacz po polsku (z siekanym jajem)

Dodatki

3 do wyboru

Ziemniaczki gotowane z koperkiem (100g/os.)

Puree ziemniaczane z zieloną pietruszką (100g/os.)

Ziemniaczane księżyce pieczone z rozmarynem (120g/os.)

Klusieczki śląskie (4 szt./os.)

Ryż kolorowy z warzywami (50g/os.); Kasza na chrupko (50g/os.)

Surówki

3 do wyboru; miseczki 350g/3os.

Buraczki z cebulką; Biała kapusta z koperkiem; Marchewka na słodko

Kapusta pekińska z marchewką; Inne surówki sezonowe

Zimne przekąski

serwowane na stoły; zestaw dla każdego 8os.

1 pozycja do wyboru

WĘDLINY

Półmiski wędlin podanych na sałacie z marynatkami
(szynka gotowana, szynka dojrzewająca, szynka wędzona, schab, salami, kindziuk)

Dechy z naszymi mięsami pieczonymi w naszym Gościńcu udekorowane świeżymi ziołami
(mięsa pieczone: rolada boczowa z polędwiczką wieprzową, serowa roladka drobiowa z pieczarkami, polędwiczka wieprzowa nadziewana suszonymi owocami, roladka drobiowa z cukinią)

Deski Gościńcowych Rozmaitości z owocami

(wędliny, pasztet wieprzowy, owoce, sery twarde i pleśniowe, roladka drobiowa pieczona w serze z pieczarkami)

min. 2 pozycje do wyboru

SAŁATKI

Tradycyjna sałatka jarzynowa z kukurydzą i groszkiem

Sałatka warzywna z marynowaną cebulką i patisonem i sosem majonezowym

Sałatka z selera z szynką i ananasem w delikatnym sosie majonezowym

Sałatka ryżowa w sosie musztardowym (z rodzynkami, dzikim ryżem i papryką)

Sałatka Gościńcowa z kaparami i roladką kozią dojrzewającą

Sałatka na sposób grecki z papryką, serem typu feta i oliwkami

Sałata Cezarego z pomidorkami koktajlowymi i czerwoną cebulką w pikantnym sosie podana z marynowanym filetem drobiowym i grzaneczkami

Sałatka pomarańczowo-buraczana z pieczoną pierśią kaczą, miodowym sosem i pestkami dyni

Sałata rzymska z selerem naciowym w delikatnym sosie jogurtowym podana z pieczonym łososiem

Sałatka Ambrozji na bazie sałat mieszanych z orzeszkami i delikatnymi kotlecikami łososiowymi

POZSTAŁE PRZEKĄSKI

min. 3 pozycje do wyboru

- Jaja z majonezem i zielonym groszkiem
- Galantynki drobiowe podane z cytryną i sosem czosnkowym
- Śledź po wiejsku z sałatką z cebulki i kiszzonego ogórka
- Wykwintny pasztet wieprzowy z dziczyzną podany z żurawiną
- Aromatyczny pasztet z kaczki z nutą pomarańczową podany z sosem chrzanowym
- Szynka zawijana z sałatką żydowską podana w galarecie
- Buraczane carpaccio na rukoli podane z serem feta lub grogonzola, orzeszkami i kaparami
- Galantynki z pstrąga wędzonego podane z dipem jajeczno-chrzanowym
- Roladka szpinakowa z łososiem i serkiem chrzanowym
- Serowe mini deseczki z orzeszkami
- Deski serów twardych i pleśniowych z winogronami i melonem

PIECZYWO

Ciepłe bułeczki z masłem czosnkowym i wypiekany u nas chlebek ziołowy

Dania ciepłe

1 do wyboru; serwowane 250ml/os.

Danie 1: serwowane w bulionówce z chlebem wiejskim

Żur na zakwasie z jajkiem i pieczoną białą kiełbasą; Zupa gulaszowa z warzywami; Flaczki staropolskie

Pomidorowe leczy warzywne z boczkiem i kiełbaską; Pomidorowa zupa prowansalska z rybami

Danie 2: serwowane dla każdego z Gości

1 do wyboru

Barszcz czerwony na zakwasie a do niego:

drożdżowy kapuśniaczek, krokietki mięsne lub z kapustą i pieczarkami,
misy pierogów ruskich z okrasą oraz warzywnych sezonowych z masłem

Napoje ciepłe (podane na bufecie, dostępne w trakcie trwania imprezy; bez ograniczeń)

Ekspres do kawy, mleczko, herbaty (3 rodzaje) z cytryną

Koszt Menu Imprezowego

Bez dodatkowych dań ciepłych od 205,00 zł/os.

Z jednym daniem ciepłym od 235,00 zł/os.

Z dwoma daniami ciepłymi od 265,00 zł/os.

Koszt uzależniony jest od
wyboru serwowanych dań.

Gościńcowe Menu Imprezowe

To Nasza propozycja Menu Imprezowego. Idealna na 10h zabawy :)

Zupa

Delikatny krem z warzyw sezonowych z groszkiem ptysiowym i zieleniną

Danie główne

Otulona boczkiem, pieczona roladka drobiowa z suszonym pomidorem, delikatnym serkiem i cukinią podana na pomidorach

Czosnkowo-musztardowy kotlet schabowy

Zrazy wołowe w ciemnym sosie

Dodatki

Ziemniaczki gotowane z koperkiem (100g/os.)

Ziemniaczki pieczone z rozmarynem (100g/os.)

Kluseczki śląskie (4 szt./os.)

Surówki sezonowe z Menu restauracji

Zimne przekąski

Deski Gościńcowych Rozmaitości z owocami
(wędliny, pasztet wieprzowy, owoce, sery twarde i pleśniowe, roladka drobiowa pieczona w serze z pieczarami)

Tradycyjna sałatka jarzynowa z kukurydzą i groszkiem

Sałatka na sposób grecki z papryką, serem typu feta i oliwkami

Sałatka Cezarego z pomidorkami koktajlowymi, czerwoną cebulką, marynowanym, smażonym filetem drobiowym i grzaneczkami

Roladka szpinakowo-łososiowa z serkiem chrzanowym

Śledzik po wiejsku z sałatką z ogóreczka i cebulki

Nasz chlebek ziołowy z ciepłymi bułeczkami z maselkiem czosnkowym

Dania ciepłe

Danie 1: serwowane dla każdego z chlebem wiejskim

Nasza gęsta zupa gulaszowa

Danie 2: serwowane dla każdego z Gości

Barszcz czerwony na zakwasie podany z kapuścianym krokietkiem

Napoje ciepłe Podane na bufecie, dostępne przez całą noc bez ograniczeń

Ekspres do kawy, mleczko, herbaty (3 rodzaje) z cytryną

Napoje zimne sok jabłkowy i pomarańczowy, woda niegazowana 0,5l/os.

BUFET z CIASTAMI

Nasz jasny serniczek pod białą czekoladą, Tradycyjna szarlotka babuni,
Ciasto marchewkowe z kremem mascarpone i kruche ciasteczka orzechowe

Cena Menu Gościńcowego: 275,00 zł/os.

DODATKOWE INFORMACJE

- Na naszej Sali Bankietowej organizujemy imprezy powyżej 30os.
- Podane w Menu ceny dotyczą imprez powyżej 50 pełnopłatnych osób
- W przypadku imprez poniżej 50 pełnopłatnych osób koszt Menu wzrasta o 10% i naliczana jest dodatkowa opłata za salę (500,00 zł – 1500,00 zł)
- Wniesienie własnego alkoholu jest nieodpłatne (nie można przynieść własnego piwa – musi być zamawiane u obsługi)
- Napoje zimne – soki/woda – 8,00 zł/os. bez ograniczeń lub dostarczone we własnym zakresie nieodpłatnie
- Obsługa tortu i wina musującego – 5,00 zł/os.
- Obsługa własnych ciast – 5,00 zł/os.
- **Ciasta można zamówić w naszym Gościńcu** – 14,00 zł/os.
- Opakowania plastikowe będą doliczane do rachunku – 2,00 zł/szt (nie ma możliwości przynoszenia własnych opakowań)
- Podane ceny dotyczą odpowiednio imprez:
Bez dania ciepłego do 7h; z jednym daniem ciepłym do 8h; z dwoma daniami ciepłymi do 10h
Następnie zostanie doliczona opłata 250,00 zł za każdą następną godzinę imprezy.
- Noclegi w cenach dostępnych na naszej stronie www
- Nagłośnienie na Sali – głośnik Sony – bezpłatnie udostępniany
- Ekran i rzutnik – bezpłatnie udostępniany
- Podstawą rezerwacji terminu jest wpłata zadatku w wys. 1500,00 zł
- Reszta kwoty do wpłaty na tydzień przed imprezą wraz z podaniem ostatecznej liczby Gości
- Przy terminach dalszych niż 3 miesiące zastrzegamy możliwość wzrostu ceny do 10% - ostateczna cena podawana jest najpóźniej 2 miesiące przed imprezą.