

## SPOTKANIA RODZINNE 2024

Oferta dotyczy małych i większych Spotkań Rodzinnych odbywających się na naszej Sali Bankietowej lub Sali na piętrze do godziny 22.00

### „GOŚCIŃCOWE SMAKI I PRZYSMAKI”

#### ZUPA

1 do wyboru; miseczka 300ml/os.

Tradycyjny rosół z makaronem i zieloną pietruszką

Wykwintna zupa pomidorowa z lanymi kluseczkami

Krem z warzyw sezonowych (dyniowy, cebulowy, groszkowy) z groszkiem ptysiowym

Naturalny barszcz czerwony na zakwasie z naszymi uszkami grzybowymi

Cena zupy od 15,00 zł/os.

#### DANIE GŁÓWNE

#### Mięsa

3 mięsa do wyboru; 220g/os.

Tradycyjny zawijaniec drobiowy z masłem, serem i zieloną pietruszką

Gościńcowy zawijaniec z pesto pietruszkowym, oscypkiem i pieczarkami

Otulona boczkiem pieczona roladka drobiowa z mozzarellą, suszonym pomidorem i cukinią  
podana na sosie pomidorowym

Filet z indyka w chrupiących migdałach

Czosnkowo-musztardowy kotlet schabowy

Eskalopki z polędwiczki wieprzowej w delikatnej panierce  
podane z sosem musztardowo-śmietanowym

Pieczona goloneczka z sosem śliwkowym

Marynowana karkówka pieczona podana w sosie z pieczarkami

Pieczona polędwiczka wieprzowa z grzybami w śmietanie

Zrazy wołowe w sosie własnym

Pachnące ziołami, pieczone, faszerowane udka kaczki

### Ryby

1 ryba do wyboru dodatkowo lub za 1 mięso 50g/os.

Delikatnie panierowana połówka z dorsza z pieczarkami w śmietanie

Pieczony filet z łososia z sosem śmietanowo-bazyliowym

Duszony filet z sandacza z smażonym jajkiem siekanym

mogą być dostosowane do diety wegańskiej

### Dania wegetariańskie

1 danie do wyboru dodatkowo  
lub za 1 mięso 50g/os.

Aromatyczne kotlety mielone z buraka

Tradycyjne ryżowo-warzywne kotleciki z sosem chrzanowo-koperkowym

Selerowe kotlety panierce orzechowej z sosem pomidorowym

### Dodatki

3 lub 4 do wyboru, zależne od wyboru dań, 200g /os.

Ziemniaczki gotowane z koperkiem

Pieczone ziemniaczki z rozmarynem

Smażone ziemniaczki z pieprzem ziołowym i pietruszką

Puree ziemniaczano - pietruszkowe

Pieczony ziemniak z gzikiem

Klusieczki śląskie

Kasza jęczmienna perłowa z cebulką i boczkiem

Ryż biały z zielonym groszkiem i kukurydzą

### Surówki

3 do wyboru, zależne od sezonu, 100g /os.

Buraczki z cebulką, marchew na słodko, biała kapusta z koperkiem, czerwona kapusta z ziołami,  
kapusta pekińska z dodatkami, mizeria, pomidorki z cebulką, nasza kapusta kiszona

Cena dania głównego od 75,00 zł/os.

**Cena obiad od 90,00 zł/os.**

Dodatkowo należy doliczyć koszt napojów zimnych 0,3l/os. - 7,00 zł

## NASZE WYPIEKI

1 rodzaj na każde 10os.2 kawałki/os.

Biszkopt z kremem orzechowo-czekoladowym, Delikatne ciasto cytrynowe ze śmietanką  
Sernik w cieście kakaowym z owocami, Nasza szarlotka na kruchym cieście z bezową pianką,  
Biszkopt z kremem mascarpone, owocami i galaretką, Ciasto piernikowo-czekoladowe z kremem,  
Tradycyjna szarlotka w kruchym cieście, Malinowa chmurka. Jabłuszka pod chmurką

Cena ciasta 16,00 zł/os.

**BUFET KAWOWO-HERBACIANY:** kawa z ekspresu, warnik z wodą (4 rodzaje herbat), mleczko, cytryna

Cena bufetu 14,00 zł/os.

## NASZE SMACZKI I PRZYSMACZKI

5 przekąsek do wyboru

Półmiski wędlin podanych na sałacie, z marynatkami  
(szynka gotowana, szynka surowa, szynka pieczona, kindziuk, schab pieczony, salami, kabanosy)

Deski wędlin oraz serów twardych i pleśniowych z winogronami

Deski mięs pieczonych i pasztetów podane z żurawiną i dipem chrzanowym  
(schab pieczony z owocami, roladka boczowa z polędwiczką wieprzową, roladka drobiowa z serem i pieczarkami, pasztet z kaczki ze skórą cytrynową, pasztet wieprzowy z dziczyzną)

Półmiski serów twardych i pleśniowych z winogronami

Tradycyjna sałatka warzywna z marynatkami

Sałatka grecka z fetą i oliwkami

Sałatka Gościńcowa z kozim serem i kaparami

Carpaccio z buraka podane na sałacie z serem gorgonzola, orzechami i kaparami

Galantynki drobiowe podane z sosem czosnkowym

Śledzik po wiejsku z sałatką z cebulki i ogórka

Roladka szpinakowo-łososiowa z serkiem chrzanowym

Smalec i ogórki kiszone

Pieczyno (nasz chlebek ziołowy, ciepłe bułeczki z masłem czosnkowym)

Cena przekąsek od 70,00zł/os.

Dodatkowo należy doliczyć koszt napojów zimnych 0,3l/os. - 7,00 zł

## Informacje dodatkowe

- Na naszej Sali na Piętrze organizujemy spotkania do 26os.
- Podane w Menu ceny dotyczą spotkań powyżej 15 pełnopłatnych osób
- W przypadku imprez poniżej 15 pełnopłatnych osób koszt Menu wzrasta o 10% lub naliczana jest dodatkowa opłata za salę (300,00 zł – 500,00 zł)
- Wniesienie własnego alkoholu jest nieodpłatne (nie można przynieść własnego piwa – musi być zamawiane u obsługi)
- Obsługa tortu i wina musującego – 5,00 zł/os.
- Obsługa własnych ciast – 5,00 zł/os.
- Opakowania plastikowe będą doliczane do rachunku – 2,00 zł/szt (nie ma możliwości przynoszenia własnych opakowań)
- Podane ceny dotyczą odpowiednio imprez:  
Sam obiad 3h; Obiad i ciasto/bufet – 4h; Obiad i przekąski – 7h, Obiad/przekąski/danie ciepłe – 9h  
Następnie zostanie doliczona opłata 100,0 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. 500,00 zł
- Reszta kwoty do wpłaty na 3 dni przed spotkaniem wraz z podaniem ostatecznej liczby Gości