



SPOTKANIA RODZINNE 2025 (STYCZEŃ-KWIECIEŃ)

Oferta dotyczy małych i większych Spotkań Rodzinnych odbywających się na naszej Sali Bankietowej lub Sali na piętrze do godziny 23.00

GOŚCIŃCOWE SMAKI I PRZYSMAKI

ZUPA

1 do wyboru; miseczka 300ml/os.

Tradycyjny rosół z makaronem i zieloną pietruszką

Wykwintna zupa pomidorowa z lanymi kluseczka

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

Naturalny barszcz czerwony na zakwasie z naszymi uszkami grzybowymi

Cena zupy od 18zł/os.

DANIE GŁÓWNE

MIĘSA

3 lub 4 rodzaje 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

Chrupiąca roladka drobiowa z mozzarellą, suszonym pomidorem

i świeżym szpinakiem na lekko pikantnym sosie pomidorowym

Filet z indyka w chrupiących migdałach

Czosnkowo-musztardowy kotlet schabowy

Tradycyjny kotlet schabowy w chrupiącej panierce

Eskalopki z polędwiczki wieprzowej w delikatnej panierce

podane z sosem musztardowo-śmietanowym





Pieczona golonczka 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

Pieczony filet z łososia z sosem śmietanowo-bazyliowym
Duszony filet z sandacza z smażonym jajkiem siekanym
Delikatnie panierowana polędwica z dorsza z pieczarkami w śmietanie

DANIA WEGETARIAŃSKIE

Aromatyczne kotlety mielone z buraka
Selerowe kotlety panierce orzechowej z sosem pomidorowym
Placuszki ziemniaczane ze szpinakiem w śmietanie

DODATKI

3 lub 4 do wyboru, 200g /os.

Ziemniaczki gotowane z koperkiem
Pieczone ziemniaczki z rozmarynem
Smażone ziemniaczki z pieprzem ziołowym i pietruszką
Puree ziemniaczano - pietruszkowe
Pieczony ziemniak z gzikiem
Kluseczki śląskie
Kasza jęczmienna perłowa z cebulką i boczkiem
Ryż biały z zielonym groszkiem i kukurydzą





SURÓWKI

3 do wyboru, 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 82zł/os.

Cena obiad od 100zł/os.

Dodatkowo należy doliczyć koszt napojów zimnych 0,31/os. - 10zł/os.

NASZE WYPIEKI

od 2 rodzajów - zależnie od 1/os. 2 kawałki/os.

Biskopt z kremem orzechowo-czekoladowym,
Delikatne ciasto cytrynowe ze śmietanką
Sernik w cieście kakaowym z owocami,
Nasza szarlotka na kruchym cieście z bezową pianką,
Biskopt z kremem mascarpone, owocami i galaretką,
Ciasto piernikowo-czekoladowe z kremem,
Tradycyjna szarlotka w kruchym cieście,
Malinowa lub Mango chmurka,
Tradycyjny sernik biały

Cena ciasta 20 zł/os.





BUFET KAWOWO-HERBACIANY

kawa z ekspresu, warnik z wodą (4 rodzaje herbat), mleczko, cytryna

Cena bufetu 18 zł/os.

NASZE SMACZKI I PRYZSMACZKI

5 przekąsek do wyboru

Półmiski wędlin podanych na sałacie, z marynatkami

(szynka gotowana, szynka surowa, szynka pieczona, kindziuk, schab pieczony, salami, kabanosy)

Deski wędlin lub mięs pieczonych oraz serów twardych i pleśniowych z owocami

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 skórką cytrynową, pasztet wieprzowy z grzybami)

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

Sałatka Cezarego z marynowanym kurczakiem w kremowym sosie

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

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

Cena przekąsek od 85zł/os.

Dodatkowo należy doliczyć koszt napojów zimnych 0,3l/os. - 10zł





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 (300zł – 500zł)
- Wniesienie własnego alkoholu dodatkowo płatne w zależności od asortymentu 10zł-30zł/os. (nie ma możliwości wniesienia własnego piwa – musi być zamawiane u obsługi)
- Obsługa tortu i wina musującego – odpowiednio po 5zł/os.
- Nie ma możliwości wniesienia własnych wypieków oprócz tortu
- Opakowania plastikowe będą doliczane do rachunku – 2zł/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 150zł 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. 500zł
- Reszta kwoty do wpłaty na 3 dni przed spotkaniem wraz podaniem ostatecznej liczby Gości