

MENU

OKOLICZNOŚCIOWE 160 ZŁ/OS

oferta obowiązująca w 2024 roku

Imię i Nazwisko:.....

Telefon.....

Data:.....

Godzina:.....

Liczba osób:.....

ZUPA

- Rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE

- De volaille z masłem
- Roldka myśliwska (kiełbaska, boczek, cebula, pieczarka, pomidory)
- Kapitan (ser/szynka)
- Karkówka w sosie pieczeniowym
- Sandacz w sosie kurkowym

DODATKI SKROBIOWE

- Ziemniaki z koperkiem
- Kluski śląskie z boczkiem smażonym
- Frytki

DODATKI WARZYNNE

- Zestaw surówek
- Kapusta zasmażana
- Marchew z groszkiem

CIASTO 2K/OS , KAWA HERBATA



Imię i Nazwisko:.....
Telefon:.....
Data:.....
Godzina:.....
Liczba osób:.....

**DOLICZAMY OPŁATĘ SERWISOWĄ W WYSOKOŚCI 5%
OD OSTATECZNEJ KWOTY RACHUNKU**



ZUPY

 1 pozycja do wyboru


DOMOWY ROSÓŁ
makaron / marchewka / pietruszka

KREM Z BIAŁYCH WARZYW
grostek ptysiowy

KREM BROKUŁOWY
gorgonzola / chipsy z jarmużu

KREM PIECZARKOWY
grzanki

BURACZKOWY CHŁODNIK sezonowo



VEGE

 1 pozycja do wyboru,
odana serwisem niemieckim (talerzówka)

SELEROWY SCHABOWY
sos chrzanowy

KOTLETY Z SOCZEWICY

PIECZONE BAKŁAŻANY W GLAZURZE ŚLIWKOWEJ
feta / czarnuszka / orzeszki

KREMOWE RISOTTO SEROWE

KASZOTTO Z WARZYWAMI



DZIECIĘCE

 1 pozycja do wyboru,
odana serwisem niemieckim
(talerzówka)

NUGETTSY
frytki / marchewka

PULPECIKI WIEPRZOWE
sos pomidorowy / spaghetti

RISOTTO Z BURACZKAMI

FETTUCCINE ALLA PAPALINA
tagliatelle / śmietana / parmigiano
reggiano / prosciutto

MIĘSA

 5 pozycji do wyboru

POŁĘDWICZKA PIECZONA Z ZIOŁAMI
sos roqueford

SAKIEWKA PIECZONA
ser feta / suszone pomidory

ROLADKA WIEPRZOWA
suszone pomidory / mozzarella / sos maślan

PIECZEŃ Z KARCZKU
rozmaryn / sos

KOTLECICKI CIELĘCE
szynka parmeńska / szatwia

ZRAZ STAROPOLSKI
boczek / ogórek kiszony / grzyby suszone

KONFITOWANE UDKO Z KACZKI
sos malinowo-śliwkowy

SCHAB Z KOŚCIĄ

DEVOLAY

KAPITAN
ser/szynka

ROLADKA WIEPRZOWA PANIEROWANA
suszone pomidory / bazylia

RYBY

 1 pozycja do wyboru

ŁOSOŚ
szafran / szpinak

SANDACZ
sos kurkowy

KARMAZYN
sos cytrynowy



DODATKI SKROBIOWE

3 pozycje do wyboru

KOPYTKA

ZIEMNIAKI

koperek

LAUROWE PUREE ZIEMNIACZANE

kefir

KLUSKI ŚLĄSKIE

FRYTKI

PYZY



WARZYWA

3 pozycje do wyboru

KUKURYDZA GOTOWANA

masło lawendowo-tymiankowe

FASOLKA SZPARAGOWA

cytryna / natka pietruszki sezonowo

ZIELONE SZPARAGI

parmezan

BUKIET SURÓWEK

czerwona kapusta / biała kapusta / marchewka

KAPUSTA

boczek / masło / koperek

GOTOWANE WARZYWA

kalafior / brokuł / marchew

MARCHEWKA BABY

sos maślano-pomarańczowy

DESER

1 pozycja do wyboru

PANNA COTTA

pistacje

LODY WANILIOWE

truskawki

CRÈME BRÛLÉE

owoce

FONDANT CZEKOLADOWY


owoce



ZAKĄSKA

7 do wyboru

TORTILLA

 kurczak
wędzony łosoś

 **BRUSCHETTA**

avocado/krewetka
rukola / ricotta / miód
szynka parmeńska / rukola / gruszka

CARPACCIO WOŁOWE

polędwica wołowa / rukola / parmezan / autorski sos dijon

KOLOROWE CARPACCIO Z BURAKA

ser / rukola / sos balsamico / oliwa

VITELLO TONNATO

sos kaparowo-tuńczykowy / seler naciowy / oliwa sansa

TATAR Z MARYNOWANEJ WOŁOWINY *

Wędzony majonez / szczypiorek / marynowane grzyby

PANINO Z WOŁOWINĄ W CZEWONYM WINIE

sałatka z pomidorów i oliwek (a'la burgerki)

 **ŚLEDŹ MATIAS NA PIECZONYM ZIEMNIAKU**

piklowana czerwona cebulka / kwaśna śmietana z popiołem / szczypiorek

SZYNKA Z CHRZANEM W GALARECIE

DESKA KTW SZAŁE

wędliny / sery / pikle



SAŁATKI

3 do wyboru

GRANDINA

szynka konserwowa / żółty ser / świeży ogórek / makaron grandina

 **BROKUŁOWA**
feta / migdały

SAŁATKA CEZAR

sałata rzymska / kurczak / pomidorki koktajlowe

 **SAŁATKA Z GRUSZKĄ**

rukola / ser z niebieską pleśnią / gruszka / sos miodowo-musztardowy

KOLACJA

1 do wyboru

GULASZOWA

ŻUREK

BARSZCZYK

FLAKI Z BOCZNIAKA



MENU

cena: 280zł/os



Zamawiający:

Data:

Godzina:

Liczba osób:

DOLICZAMY OPŁATĘ SERWISOWĄ W WYSOKOŚCI 5% OD
OSTATECZNEJ KWOTY RACHUNKU

OFERTA OBOWIAZUJACA W 2024 ROKU

ZUPY

1 pozycja do wyboru

DOMOWY ROSÓŁ

makaron / marchewka / pietruszka

KREM POMIDOROWY

śmietana / bazylija / chips z ziemniaka

KREM Z ZIEŁONEGO GROSZKU

KURKOWA

groszek płyskowy

POMIDOROWO - TRUSKAWKOWY

CHŁODNIK sezonowo

oliwa koprowo-sesamowa / kwiaty kopru

KREM ZE SZPARAGÓW sezonowo

VEGE

1 pozycja do wyboru,
odana serwisem niemieckim (talerzówka)

SELEROWY SCHABOWY

sos chrzanowy

KOTLETY Z SOCZEWICY

PIECZONE BAKŁAŻANY W GLAZURZE ŚLIWKOWEJ

feta / czarnuszka / orzeszki

KREMOWE RISOTTO SEROWE

KASZOTTO Z WARZYWAMI

DZIECIĘCE

1 pozycja do wyboru,
odana serwisem niemieckim (talerzówka)

NUGETTSY

frytki / marchewka

PULPECIKI WIEPRZOWE

sos pomidorowy / spaghetti

RISOTTO Z BURACZKAMI

FETTUCCINE ALLA PAPALINA

MIĘSA

5 pozycji do wyboru, 2,5 kawałka / osobę

POLĘDWICZKA PIECZONA Z ZIOŁAMI

sos roquefort

SAKIEWKA PIECZONA

ser feta / suszone pomidory

ROLADKA WIEPRZOWA

suszone pomidory / mozzarella / sos maślan

PIECZEŃ Z KARCZKU

rozmaryn / sos

KOTLECICKI CIEŁĘCE

szynka parmeńska / szatwia

ZRAZ STAROPOLSKI

boczek / ogórek kiszony / grzyby suszone

KONFITOWANE UDKO Z KACZKI

sos malinowo-śliwkowy

PIERŚ Z KACZKI SOUS-VIDE

POLICZKI WOŁOWE

SCHAB Z KOŚCIĄ

DEVOLAY

KAPITAN

ser/szynka

ROLADKA WIEPRZOWA PANIEROWANA

suszone pomidory / bazylija

RYBY

1 pozycja do wyboru

ŁOSOŚ

szafran / szpinak

SANDACZ

sos kurkowy

KARMAZYN

sos cytrynowy

DODATKI SKROBIOWE

3 pozycje do wyboru

KOPYTKA

KOPYTKA SZPINAKOWE

sos ziołowy

ZIEMNIAKI

koperek

LAUROWE PUREE ZIEMNIACZANE

kefir

KLUSKI ŚLĄSKIE

FRYTKI Z BATATÓW

PYZY

FRYTKI

DESER

1 pozycja do wyboru

GRUSZKI GOTOWANE W WINIE

czeklada / lody waniliowe

FONDANT CZEKOLADOWY

owoce

PANNA COTTA

piستacje

LODY WANILIOWE

truskawki

CRÈME BRÛLÉE

owoce

WARZYWA

3 pozycje do wyboru

KUKURYDZA GOTOWANA

masło lawendowo-tymiankowe

FASOLKA SZPARAGOWA

cytryna / natka pietruszki

ZIELONE SZPARAGI

sezonowo

parmezan

BUKIET SURÓWEK

czerwona kapusta / biała kapusta / marchewka

KAPUSTA

boczek / masło / koperek

GOTOWANE WARZYWA

kalafior / brokuł / marchew

MARCHEWKA BABY

sos maślano-pomarańczowy

ZAKĄSKA

6 do wyboru



TORTILLA



kurczak
wędzony łosoś

BRUSCHETTA



avocado/krewetka
rukola / ricotta / miód
szynka parmeńska / rukola / gruszka

CARPACCIO WOŁOWE

polędwica wołowa / rukola / parmezan / autorski sos dijon

KOLOROWE CARPACCIO Z BURAKA

ser / rukola / sos balsamico / oliwa

VITELLO TONNATO

sos kaparowo-tuńczykowy / seler naciowy / oliwa sansa

TATAR Z MARYNOWANEJ WOŁOWINY *

Wędzony majonez / szczypiorek / marynowane grzyby

TATAR Z ŁOSOSIA *

avokado

PANINO Z WOŁOWINĄ W CZEWONYM WINIE

sałatka z pomidorów i oliwek (a'la burgerki)

ŚLEDŹ MATIAS NA PIECZONYM ZIEMNIAKU

piklowana czerwona cebulka / kwaśna śmietana z popiołem / szczypiorek

SZYNKA Z CHRZANEM W GALARECIE

DESKA KTW SZALE

wędliny / sery / pikle

*do wyboru jedna z dwóch propozycji

SAŁATKI

3 do wyboru

GRANDINA

szynka konserwowa / żółty ser / świeży ogórek / makaron grandina

BROKUŁOWA

feta / migdały

SAŁATKA CEZAR

sałata rzymska / kurczak / pomidorki koktajlowe

SAŁATKA Z GRUSZKĄ

rukola / ser z niebieską pleśnią / gruszka / sos miodowo-musztardowy

SAŁATKA WŁOSKA Z SZYNKA DŁUGODOJRZEWAJĄCA

SAŁATKA RYŻOWA

kukurydza / indyk gotowany

KOLACJA

3 do wyboru



ŻEBRA

musztardowo-miodowe

SKRZYDEŁKA BBQ

UDKO NADZIEWANE

POLĘDWICZKA GRILLOWANA Z WARZYWAMI

MAKARONY 1 do wyboru

Fettuccine alla papalina
Penne z kurczakiem i brokołem
MAC & CHEESE

GOLONKA W PIWIE

BIGOS MYŚLIWSKI

ĆWIARTKI ZIEMNIAKÓW PIECZONE W ZIOŁACH

KULECZKI ZIEMNIACZANE

KOLACJA II

BARSZCZYK Z PASZTECIKIEM

ATRAKcje KULINARNE : (DODATKOWO PŁATNE)

od 29 zł/os

- Musztardowy schab z kości

od 35 zł/os

- Udziec wieprzowy z pieca od 30 os, dodatki + 100 zł
- Żebra pieczone w BBQ minimum 10 os.

od 45 zł/os

- Łosoś pieczony w całości
- Jesiotr* pieczony na grapefruitach
* ryba dostępna tylko przy wcześniejszym zamówieniu (ok 3 tyg przed uroczystością)

DODATKI 2 WYBORU

- ziemniaki pieczone
- ryż po tajlandzku
- pyzy ziemniaczane z mięsem
- pierogi z kapustą i grzybami
- kasza po staropolsku z grzybami leśnymi
- kapusta maślana z grzybami
- kapusta z grochem

ATRAKCJE KULINARNE : (DODATKOWO PŁATNE)

od 29 zł/os

- Musztardowy schab z kości

od 35 zł/os

- Udziec wieprzowy z pieca od 30 os, dodatki + 100 zł
- Żebra pieczone w BBQ minimum 10 os.

od 45 zł/os

- łosoś pieczony w całości
- Jesiotr* pieczony na grapefruitach

* ryba dostępna tylko przy wcześniejszym zamówieniu (ok 3 tyg przed uroczystością)

DODATKI 2 WYBORU

- ziemniaki pieczone
- ryż po tajlandzku
- pyzy ziemniaczane z mięsem
- pierogi z kapustą i grzybami
- kasza po staropolsku z grzybami leśnymi
- kapusta maślana z grzybami
- kapusta z grochem

W CENIE

bufet z kawą i herbatą
woda z cytryną i miętą

DODATKOWO PŁATNE

napoje / soki płatne wg zużycia
Pepsi / 7up / Fanta II - 10 zł/szt 0,85 l
Sok pomarańczowy / jabłkowy II - 8 zł/szt

Owoce I punkt w stole - od 100 zł
Suchy lód - od 100 zł

STOŁY TEMATYCZNE

Stół wiejski	od 1000 zł
Stół z dziczyzny	od 1000 zł
Stół owocowy	od 500 zł
Słodki stół	od 500 zł
Sushi	od 800 zł
Fontanna czekoladowa	
mała	od 500 zł
duża	od 1000 zł
owoce do fontanny czekoladowej	wyceniane wg zamówienia
pojemniki jednorazowe	100 zł

CENNIK ALKOHOLI

WÓDKA | 0,5l

- Ostoya | 90 zł
- Baczewski | 80zł
- Stumbras Classic | 90 zł
- Finlandia | 80 zł
- Bohema | 80zł
- Belvedere 0,7 | 160zł
- Ciroc 0,7 | 150zł

WHISKY | 0,7l

- Jack Daniel's | 120 zł
- Tullamore (Irlandia) | 120 zł
- Ballantine's (Szkocja) | 100 zł
- Chivas Regal 12YO (Szkocja) | 200 zł
- Glenfiddich 18 0,5 | 300zł
- Johnnie Walker Blonde 0,7 | 250zł
- Johnnie Walker Blue Label 0,7 | 850zł
- Macallan 12YO 0,7 | 450zł
- Sexton 0,7 | 180zł

W naszej ofercie posiadamy też inne alkohole
oraz jesteśmy w stanie na życzenie klienta wprowadzić inny alkohol z indywidualną wyceną

