



Menu 1 – ekonomiczne – 34 zł netto

Krem z pieczonych pomidorów w aromacie bazylii- 200ml
Lasagne z mięsem w sosie bolońskim - 150g
Gulasz drobiowy z pieczarkami i papryką – 150g
Gotowane ziemniaki z koperkiem- 150g
Bukiet warzyw blanszowanych 150

NAPOJE:

Woda niegazowana z cytryną
Kompot owocowy

Menu 2 - fast food/grill – 40 zł netto

Hot dog (w beamarze bułka z parówką, obok ustawione plastry ogórka konserwowego, prażona cebulka, ketchup, musztarda) – 1 szt/os
Mini burgery (w beamarze bułka z mięsem wołowo-wieprzowym oraz plastrem sera, obok dodatki ogórek konserwowy, surówka colesław, sosy) – 1 szt/os
Szaszłyki z kurczakiem, papryką, cebulą i boczkiem – 80g
Karkówka z grilla w sosie musztardowym– 80g
Kiełbaski pieczone z cebulką – 80g
Wybór pieczywa – 80g

NAPOJE:

Woda niegazowana z cytryną
Kompot owocowy

Menu 3 - fit – 47 zł netto

Krem z marchewki w aromacie imbiru- 200ml
Filet z tilapii z orzechową kruszonką z sosem cytrynowym – 80g
Pierś z grilla pieczona bez tłuszczu, podana na orientalnych warzywach z sosem sódka-kwaśnym– 80g
Gołąbki wegetariańskie z warzywami , pieczarkami i soczewicą w sosie pomidorowym– 80g
Risotto z zielonym groszkiem – 150g
Brokuł i kalafior gotowany na parze - 100g
Sałata z warzywami i jogurtowym dressingiem – 50g

DESER

Wybór świeżych owoców (pomarańcze, winogrona, arbuza, ananas itd)-100g
Jogurt naturalny z owocowym puree z granolą – 50g

NAPOJE:

Woda niegazowana z cytryną
Kompot owocowy

Menu 4 – staropolskie – 47 zł netto

Kapuśniak gotowany na żeberkach w aromacie majeranku-200ml
Panierowany kotlet schabowy, nadziewany zasmażaną kapustą z grzybami - 80g
Bitki wieprzowe duszone w sosie myśliwskim - 80g
Tradycyjne gołąbki w sosie pomidorowym - 80g
Ziemniaki gotowane z koperkiem - 150g
Buraczki tarte duszone na masełku - 80g
Zielona fasolka z tartą bułką - 80g

DESER:

Tradycyjny sernik z wiśniami – 50g
Szarlotka z kruszonką – 50g

NAPOJE:

Woda niegazowana z cytryną
Kompot owocowy

Menu 5 – włoskie – 67 zł netto

Minestrone - włoska zupa jarzynowa z dodatkiem oliwek - 200ml
Saltimbocca z polędwiczki wieprzowej w aromacie szaławii - 80g
Luzowane udka kurczaka z suszonym pomidorem i serem mozzarella w sosie pesto - 80g
Lasagne z sosem bolońskim -80g
Kluseczki gnocchie z tartym parmezanem - 80g
Risotto z sosem z gorgonzoli - 80g
Grillowane warzywa śródziemnomorskie w aromacie balsamico - 100g
Sałatka caprese w aromacie pesto -70g

DESER:

Kremowa Panna Cotta z sosem malinowym - 50g
Ciasto czekoladowe z wiśniami - 50g

NAPOJE:

Woda niegazowana z cytryną
Kompot owocowy

Menu 6 – wykwintne francuskie – 85 zł netto

Francuska zupa serowa serwowana z diabloką - 200ml
Łosoś pieczony, podany z sosem porowo - krewetkowym - 80g
Confit z kaczki w sosie żurawinowym - 80g
Wołowina duszona w czerwonym winie - po burgundzku - 80g
Gratin- francuska zapiekanka ziemniaczana - 150g
Ratatouille wielowarzywne - 80g
Bukiet sałat z warzywami i ziołowym dressingiem - 80g

Deser – łącznie 100g

Tradycyjny creme brulee ze skarmelizowanym cukrem trzcinowym
Tarta owocowa
Muffinki z kawałkami czekolady

NAPOJE:

Woda niegazowana z cytryną
Kompot owocowy

MENU 7 – wykwintne klasyczne - 90 zł netto

Krem z borowika, serwowany z prażonymi migdałami – 100ml
Polewka gdańska z kaskami polędwicy wołowej filedami z papryki, ogórków i kaparami-100ml
Filet z halibuta pieczony z kruszonką ziołową, podany z sosem rakowym – 80g
Kaczka pieczona z jabłkami, podana z sosem żurawinowym – 100g
Medaliony z polędwiczki wieprzowej w aromacie szaławii, podane na sosie z grzybów leśnych – 80g
Ziemniaki gratin – 80g
Kluseczki gnocchi z sosem z gorgonzoli - 80g
Modra kapusta duszona z winogronem – 80g
Zielony kalafior romanesco w masełku orzechowym – 80g

Deser – łącznie 100g

Kremowy deser z puree kiwi i sosem z marakui
Tartaletki z kremem waniliowym i owocami
Czekoladowe brownie

NAPOJE:

Woda niegazowana z cytryną
Kompot owocowy

Pakiet napojów - podstawowy – 10 zł netto/os.

Kawa, herbata
Soki owocowe (pomarańczowy, jabłkowy)
Woda niegazowana z cytryną

Pakiet napojów – rozszerzony - 15zł netto/os.

Kawa, herbata
Soki owocowe (pomarańczowy, jabłkowy)
Woda gaz / niegaz.
Pepsi, mirinda, 7 up

ALKOHOLE PŁATNE WEDŁUG SPOŻYCIA:

Piwo Tyskie 0,5l– 5 zł netto
Wino (białe i czerwone) 0,75L – 55 zł netto – rabat = 40 zł netto
Wódka Wyborowa 0,7 L - 85 netto – rabat = 70zł netto
Whisky Ballantines 0,7 L - 160zł netto – rabat = 130 zł netto

PAKIETY ALKOHOLI – OPEN BAR / bez limitu**Pakiet nr 1 – 30 zł netto/os.**

Piwo Tyskie

Pakiet nr 2 – 40 zł netto/os.

Piwo Tyskie
Wino domowe (białe i czerwone)

Pakietnr 3 – 60 zł netto/os.

Piwo beczkowe Tyskie
Wino domowe (białe i czerwone)
Wódka Wyborowa

Pakiet nr 4 – 80 zł netto/os.

Piwo beczkowe Tyskie
Wino domowe (białe i czerwone)
Wódka Wyborowa
Whisky Ballantine's
Gin Seagrams
Martini

Przy wyborze pakietu nr 4 zapewniamy obsługę barmańską, która będzie serwowała drinki na bazie powyższych alkoholi. Przykładowe propozycje poniżej:

1. SCREWDRIVER – wódka Wyborowa, sok pomarańczowy
2. **VODKA SUNRISE** – wódka Wyborowa, sok pomarańczowy, grenadyna
3. BLUE LAGOON - wódka Wyborowa, likier Blue Curacao, sok z cytryny, Sprite
2. CAIPIROSKA - wódka Wyborowa, limonka, cukier trzcinowy
5. WHISKY SOUR- whisky Ballantines, limonka, cukier trzcinowy
6. CUBA LIBRE - rum Havana, Pepsi, sok z limonki, cząstka limonki
7. TEQUILLA SUNRISE - tequilla Olmeca, sok pomarańczowy, grenadyna