

Nice Menu

PRZERWA KAWOWA

PODSTAWOWA

- KAWA, HERBATA WIELOSMAKOWA
- WODA Z MIĘTĄ I CYTRYNĄ
- CIASTO - DWA RODZAJE
- DESKA OWOCÓW SEZONOWYCH

CENA

jednorazowa 40 PLN/os.

ciągła 55 PLN/os.

KLASYCZNA

- KAWA, HERBATA WIELOSMAKOWA
- WODA Z MIĘTĄ I CYTRYNĄ
- SOKI OWOCOWE - POMARAŃCZ/JABŁKO
- CROISSANT Z TWAROŻKIEM I CHRUPIAĆCYMI WARZYSKAMI
- CIASTO - DWA RODZAJE
- DESKA OWOCÓW SEZONOWYCH

CENA

jednorazowa 50 PLN/os.

ciągła 65 PLN/os.

NA SŁODKO

- KAWA, HERBATA WIELOSMAKOWA
- WODA Z MIĘTĄ I CYTRYNĄ
- SOKI OWOCOWE - POMARAŃCZ/JABŁKO
- CIASTO - TRZY RODZAJE
- MINI PĄCZKI I ROGALIKI Z NADZIENIEM OWOCOWYM
- MUFFINY Z KAWAŁKAMI CZEKOLADY
- ŚLIMAKI Z CIASTA FRANCUSKIEGO

CENA

jednorazowa 50 PLN/os.

ciągła 65 PLN/os.

PREMIUM

- KAWA, HERBATA WIELOSMAKOWA
- WODA Z MIĘTĄ I CYTRYNĄ
- SOKI OWOCOWE - POMARAŃCZ/JABŁKO
- CROISSANTY Z TWAROŻKIEM I CHRUPIAĆCYMI WARZYSKAMI
- CIASTO - DWA RODZAJE
- MINI PĄCZKI I ROGALIKI Z NADZIENIEM OWOCOWYM
- DESKA OWOCÓW SEZONOWYCH
- ROLADKI. TORTILLI

CENA

jednorazowa 60 PLN/os.

ciągła 75 PLN/os.

*PRZERWA KAWOWA CIĄGŁA
ZAWIERA CZTERY UZUPEŁNIENIA.
PODANE CENY SĄ CENAMI BRUTTO.



FIVE SEASONS
SZKLARSKA PORĘBA

KOCHAM
GÓRY®

LUNCH/KOLACJA SERWOWANA

M E N U 1

Zupa (jedna do wyboru)

- KREM Z POMIDORÓW Z GRZANKAMI (VEGE)
- BULION DROBIOWO-WOŁOWY Z MAKARONEM

Danie główne (jedno do wyboru)

- KOTLET SCHABOWY, PIECZONE ZIEMNIAKI, ZESTAW SURÓWEK SEZONOWYCH
- PIERŚ Z KURCZAKA PRZEKŁADANA POMIDORAMI I MOZZARELLĄ, FRYTKI, ZESTAW SURÓWEK
- GOŁĄBKI Z KASZĄ GRYCZANĄ I WARZYSKAMI W SOSIE POMIDOROWYM (VEGE)

CENA 59 PLN/OS.

M E N U 2

Zupa (jedna do wyboru)

- KREM Z POMIDORÓW Z GRZANKAMI (VEGE)
- KREM Z BIAŁYCH WARZYSK Z GROSZKIEM PTYSIOWYM (VEGE)
- BULION DROBIOWO-WOŁOWY Z MAKARONEM
- ŻUR STAROPOLSKI

Danie główne (jedno do wyboru)

- KOTLET SCHABOWY, PIECZONE ZIEMNIAKI, ZESTAW SURÓWEK SEZONOWYCH
- PIERŚ Z KURCZAKA PRZEKŁADANA POMIDORAMI I MOZZARELLĄ, FRYTKI, ZESTAW SURÓWEK
- SCHAB PIECZONY NADZIEWANY ŚLIWKĄ W SOSIE WŁASNYM, ZIEMNIAKI GOTOWANE Z KOPERKIEM, ZESTAW SURÓWEK
- GOŁĄBKI Z KASZĄ GRYCZANĄ I WARZYSKAMI W SOSIE POMIDOROWYM (VEGE)
- PULPETY WARZYSK W SOSIE POMIDOROWYM, GOTOWANE ZIEMNIAKI, ZESTAW SURÓWEK (VEGE)

Deser (jeden do wyboru)

- JABŁECZNIK Z GAŁKĄ LODÓW
- SERNIK DOMOWY Z GAŁKĄ LODÓW

CENA 79 PLN/OS.

M E N U 3

Przystawka (jedna do wyboru)

- CARPACCIO Z PIECZONEGO BURAKA Z SEREM FETA I RUKOLĄ
- SAŁATKA CESAR

Zupa (jedna do wyboru)

- KREM Z POMIDORÓW Z GRZANKAMI (VEGE)
- KREM Z BIAŁYCH WARZYW Z GROSZKIEM PTYSIOWYM (VEGE)
- BULION DROBIOWO-WOŁOWY Z MAKARONEM
- ŻUR STAROPOLSKI
- KWAŚNICA

Danie główne (jedno do wyboru)

- KOTLET SCHABOWY, PIECZONE ZIEMNIAKI, ZESTAW SURÓWEK SEZONOWYCH
- PIERSĆ Z KURCZAKA PRZEKŁADANA POMIDORAMI I MOZZARELLĄ, FRYTKI, ZESTAW SURÓWEK
- SCHAB PIECZONY NADZIEWANY ŚLIWKĄ W SOSIE WŁASNYM, KLUSKI ŚLĄSKIE, ZESTAW SURÓWEK
- DORSZ SMAŻONY, FRYTKI, ZESTAW SURÓWEK (VEGE)
- GOŁĄBKI Z KASZĄ GRYCZANĄ I WARZYWAMI W SOSIE POMIDOROWYM (VEGE)
- PULPETY WARZYWNE W SOSIE POMIDOROWYM, GOTOWANE ZIEMNIAKI, ZESTAW SURÓWEK (VEGE)
- STEK Z KALAFIORA, KULKI ZIEMNIACZANE, ZESTAW SURÓWEK (VEGE)

Deser (jeden do wyboru)

- JABŁECZNIK Z GAŁKĄ LODÓW I BITĄ ŚMIETANĄ
- SERNIK DOMOWY Z GAŁKĄ LODÓW I POLEWĄ MALINOWĄ

CENA 99 PLN/OS.

M E N U 4

Przystawka (jedna do wyboru)

- CARPACCIO Z PIECZONEGO BURAKA Z SEREM FETA I RUKOLĄ
- SAŁATKA CESAR
- ROLADKA DROBIOWA Z SUSZONYMI POMIDORAMI

Zupa (jedna do wyboru)

- KREM Z POMIDORÓW Z GRZANKAMI (VEGE)
- KREM Z BIAŁYCH WARZYW Z GROSZKIEM PTYSIOWYM (VEGE)
- BULION DROBIOWO-WOŁOWY Z MAKARONEM
- ŻUR STAROPOLSKI
- KWAŚNICA

Danie główne (jedno do wyboru)

- KOTLET SCHABOWY, PIECZONE ZIEMNIAKI, ZESTAW SURÓWEK SEZONOWYCH
- PIERŚ Z KURCZAKA PRZEKŁADANA POMIDORAMI I MOZZARELLĄ, FRYTKI, ZESTAW SURÓWEK
- SCHAB PIECZONY NADZIEWANY ŚLIWKĄ W SOSIE WŁASNYM, KLUSKI ŚLĄSKIE, ZESTAW SURÓWEK
- DEVOALY Z MASŁEM CZOSNKOWYM, ZIEMNIAKI GOTOWANE Z KOPERKIEM, ZESTAW SURÓWEK
- DORSZ SMAŻONY, FRYTKI, ZESTAW SURÓWEK (VEGE)
- ŁOSOŚ PIECZONY NA PARZE, ZIEMNIAKI PIECZONE, SAŁATKA SEZONOWA
- GOŁĄBKI Z KASZĄ GRYCZANĄ I WARZYWAMI W SOSIE POMIDOROWYM (VEGE)
- PULPETY WARZYWNE W SOSIE POMIDOROWYM, GOTOWANE ZIEMNIAKI, ZESTAW SURÓWEK (VEGE)
- STEK Z KALAFIORA, KULKI ZIEMNIACZANE, ZESTAW SURÓWEK (VEGE)

Deser (jeden do wyboru)

- JABŁECZNIK Z GAŁKĄ LODÓW I BITĄ ŚMIETANĄ
- SERNIK DOMOWY Z GAŁKĄ LODÓW I POLEWĄ MALINOWĄ
- FONDANT CZEKOLADOWY Z GAŁKĄ LODÓW I CUKREM PUDREM

CENA 139 PLN/OS.

*CENY OBOWIĄZUJĄ PRZY WYBORZE JEDNOLITEGO MENU DLA CAŁEJ GRUPY.
PODANE CENY SĄ CENAMI BRUTTO.

LUNCH/KOLACJA BUFET

MENU 1

- BULION DROBIOWO-WOŁOWY Z MAKARONEM
- MINTAJ PIECZONY NA PARZE
- PIECZONE PAŁKI Z KURCZAKA
- ZIEMNIAKI PIECZONE
- GRILLOWANE WARZYWA Z DIPEM CZOSNKOWYM
- BUFET SAŁATKOWY
- WODA Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ

CENA

do 2h 70 PLN/os.

do 4h 80 PLN/os.

M E N U 2

- BULION DROBIOWO-WOŁOWY Z MAKARONEM LUB BARSZCZ CZERWONY
- ZUPA KREM Z POMIDORÓW Z GRZANKAMI LUB ZUPA KREM Z ZIELONYCH WARZYW
- SOLANDRA PIECZONA W MARYNACIE MUSZTARDOWO-CYTRYNOWEJ
- WOŁOWINA WOLNOGOTOWANA W SOSIE WŁASNYM
- ZIEMNIAKI GOTOWANE Z KOPERKIEM
- GNOCCHI W SOSIE GRZYBOWYM
- PIEROGI Z SEREM NA SŁODKO
- BUFET SAŁATKOWY
- WODA Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ

CENA

do 2h 85 PLN/os.

do 4h 99 PLN/os.

M E N U 3

- FLAKI WOŁOWE NA OSTRO LUB ŻUREK
- ZUPA KREM Z ZIELONEGO GROSZKU LUB ZUPA KREM Z CUKINI
- MIRUNA GOTOWANA NA PAPILOTACH Z PORA
- ROLADA DROBIOWA NADZIEWANA SUSZONYMI POMIDORAMI
- KOTLETY SCHABOWE
- ZIEMNIAKI GOTOWANE Z MASŁEM I KOPERKIEM
- KARTACZE Z MIĘSEM
- GRILLOWANE WARZYWA
- KNEDLE Z NADZIENIEM MORELOWYM NA SŁODKO
- BUFET SAŁATKOWY
- CIASTO (DWA RODZAJE)
- WODA Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ

CENA

do 2h 110 PLN/os.

do 4h 130 PLN/os.

*CENY OBOWIĄZUJĄ PRZY WYBORZE JEDNOLITEGO MENU DLA CAŁEJ GRUPY. CENNIK OBOWIĄZUJE DLA GRUPY POWYŻEJ 15 OSÓB, W PRZYPADKU MNIEJSZEJ ILOŚCI OSÓB DO CENY NALEŻY DOLICZYĆ 30%. PODANE CENY SĄ CENAMI BRUTTO.

BUFET PRZEKĄSKOWY

MENU 1

- DESKA WĘDLIN SWOJSKICH
- DESKA SERÓW REGIONALNYCH
- POMIDORY PRZEKŁADANE MOZZARELLĄ Z DODATKIEM BAZYLI
- SAŁATKA JARZYNOWA
- SŁÓJ Z OGÓRKAMI KISZONYMI
- SMALEC DOMOWY
- PIECZYWO
- MASŁO

CENA

do 2h	55 PLN/os.
do 4h	65 PLN/os.

MENU 2

- DESKA WĘDLIN SWOJSKICH
- DESKA SERÓW REGIONALNYCH
- SAŁATA RZYMSKA (RUKOLA, SUSZONY POMIDOR, SZYNKA PARMEŃSKA, SER PLEŚNIOWY, SOS BALSAMICZNY)
- SAŁATKA MAKARONOWA Z SALAMI I OLIWKAMI
- SAŁATKA NICEJSKA Z TUŃCZYKIEM I JAJKIEM
- ŚLEDZIE WIEJSKIE
- SMALEC ZE SKWARKAMI
- PIKLE
- PIECZYWO
- MASŁO

CENA

do 2h	70 PLN/os.
do 4h	85 PLN/os.

MENU 3

- DESKA WĘDLIN SWOJSKICH
- DESKA SERÓW REGIONALNYCH
- TATAR Z ŁOSOSIA Z KAPARAMI I CZERWONĄ CEBULKĄ
- SAŁATKA Z BROKUŁÓW Z JAJKIEM I SOSEM JOGURTOWYM
- SAŁATKA GRECKA
- SAŁATKA CEZAR

- WARZYWA SEZONOWE Z DIPEM CZOSNKOWYM
- PIKLE
- PIECZYWO
- MASŁO

CENA

do 2h	85 PLN/os.
do 4h	100 PLN/os.

*CENY OBOWIĄZUJĄ PRZY WYBORZE JEDNOLITEGO MENU DLA CAŁEJ GRUPY.
PODANE CENY SĄ CENAMI BRUTTO.

KOLACJA GRILLOWA W FORMIE BUFETU

M E N U 1

- DWA RODZAJE KIEŁBASEK GRILLOWYCH
- KASZANKA
- PAŁKI I SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA GRILLOWANE
- WARZYWA GRILLOWANE
- PIECZYWO
- OGÓRKI KISZONE
- PIKLE
- SMALEC ZE SKWARKAMI
- SOSY

CENA

do 2h	60 PLN/os.
do 4h	75 PLN/os.

M E N U 2

- DWA RODZAJE KIEŁBASEK GRILLOWYCH
- KASZANKA
- KARKÓWKA W SOSIE BBQ
- FILET Z KURCZAKA MARYNOWANY W CURRY
- PIECZONE ZIEMNIAKI
- GRILLOWANE WARZYWA
- PIKANTNA SAŁATKA MAKARONOWA
- SAŁATKA GRECKA Z FETĄ
- CHLEB BIESIADNY

- PIKLE
- SMALEC ZE SKWARKAMI
- SOSY

CENA

do 2h	100 PLN/os.
do 4h	120 PLN/os.

M E N U 3

- ZUPA PO CYGAŃSKU
- DWA RODZAJE KIEŁBASEK GRILLOWYCH
- KASZANKA
- ŻEBERKA W SOSIE BBQ
- SZASZŁYK KLASYCZNY (KARKÓWKA, CEBULA, PAPRYKA, CUKINIA)
- SZASZŁYK VEGE (TOFU, CEBULA, PAPRYKA, CUKINIA)
- UDO Z KURCZAKA W MARYNACIE POMARAŃCZOWEJ
- BUFET SAŁATKOWY
- PIECZONE ZIEMNIAKI
- CHLEB BIESIADNY
- PIKLE
- SMALEC ZE SKWARKAMI
- SOSY

CENA

do 2h	125 PLN/os.
do 4h	140 PLN/os.

*CENY OBOWIĄZUJĄ PRZY WYBORZE JEDNOLITEGO MENU DLA CAŁEJ GRUPY. CENNIK OBOWIĄZUJE DLA GRUPY POWYŻEJ 15 OSÓB, W PRZYPADKU MNIEJSZEJ ILOŚCI OSÓB DO CENY NALEŻY DOLICZYĆ 30%. PODANE CENY SĄ CENAMI BRUTTO.

OPEN BAR

K L A S Y C Z N Y

Bezalkoholowy

- KAWA
- HERBATA
- SOKI OWOCOWE - POMARAŃCZ/JABŁKO
- WODA Z MIĘTĄ I CYTRYNĄ
- NAPOJE GAZOWANE (COCA-COLA, SPRITE, TONIK, FANTA)

CENA 60 PLN/OS. DO 5H, DODATKOWA GODZINA +15 PLN/OS.

Alkoholowy (wybór jednego alkoholu z listy)

- PIWO LANE ŻYWIEC
- WINO BIAŁE/CZERWONE
- WÓDKA BIAŁA
- WHISKY

ORAZ

- KAWA
- HERBATA
- SOKI OWOCOWE - POMARAŃCZ/JABŁKO
- WODA Z MIĘTĄ I CYTRYNĄ

CENA 79 PLN/OS. DO 5H, DODATKOWA GODZINA +16 PLN/OS.

Alkoholowy Plus (wybór dwóch alkoholi z listy)

- PIWO LANE ŻYWIEC
- WINO BIAŁE/CZERWONE
- WÓDKA BIAŁA
- WHISKY

ORAZ

- KAWA
- HERBATA
- SOKI OWOCOWE - POMARAŃCZ/JABŁKO
- WODA Z MIĘTĄ I CYTRYNĄ

CENA 100 PLN/OS. DO 5H, DODATKOWA GODZINA +20 PLN/OS.

S U P E R

Wybór jednego alkoholu z listy

- PIWO LANE ŻYWIEC
- WINO BIAŁE/CZERWONE

- WÓDKA BIAŁA
- WHISKY

Wybór jednego drinka z listy

- APEROL
- CUBBA LIBRE
- TEQULA SUNRISE

Dodatkowo

- KAWA
- HERBATA
- SOKI OWOCOWE - POMARAŃCZ/JABŁKO
- WODA Z MIĘTĄ I CYTRYNĄ

CENA 110 PLN/OS. DO 5H, DODATKOWA GODZINA +20 PLN/OS.

P R E M I U M

Wybór dwóch alkoholi z listy

- PIWO LANE ŻYWIEC
- WINO BIAŁE/CZERWONE
- WÓDKA BIAŁA
- WHISKY
- GIN
- RUM

Wybór dwóch drinków z listy

- APEROL
- CUBBA LIBRE
- TEQULA SUNRISE

Dodatkowo

- KAWA
- HERBATA
- SOKI OWOCOWE - POMARAŃCZ/JABŁKO
- WODA Z MIĘTĄ I CYTRYNĄ

CENA 125 PLN/OS. DO 5H, DODATKOWA GODZINA +25 PLN/OS.

P R E M I U M P L U S

Wybór trzech alkoholi z listy

- PIWO LANE ŻYWIEC
- WINO BIAŁE/CZERWONE
- WÓDKA BIAŁA
- WHISKY
- GIN
- RUM

Wybór dwóch drinków z listy

- APEROL
- CUBBA LIBRE
- TEQUILA SUNRISE
- WHISKY SOUR

Dodatkowo

- KAWA
- HERBATA
- SOKI OWOCOWE - POMARAŃCZ/JABŁKO
- WODA Z MIĘTĄ I CYTRYNĄ

CENA 175 PLN/OS. DO 5H, DODATKOWA GODZINA +36 PLN/OS.

*CENY OBOWIĄZUJĄ PRZY WYBORZE JEDNOLITEGO MENU DLA CAŁEJ GRUPY.
PODANE CENY SĄ CENAMI BRUTTO.