



OFERTA ORGANIZACJI UROCZYŚCOCI w Restauracji / Pubie Pod Orłem

UWAGA: z poniższej oferty można korzystać kompleksowo bądź w części.

Poza przedstawionymi propozycjami istnieje możliwość organizacji dodatkowych atrakcji, w zależności od indywidualnych oczekiwań. Menu stanowi jedynie przykładowe rozwiązanie – można je więc dowolnie modyfikować.

Do Państwa dyspozycji oddajemy 5 sal:

- **Restauracja** - uroczystości dla ok. 15 - 30 osób. Zwykle nie organizujemy tutaj imprez na wyłączność.
- **Mała salka** - uroczystości dla ok. 20 - 25 osób. Jest to sala dla imprez na wyłączność.
- **Sala Lustrzana** - uroczystości dla ok. 60 osób lub mniej. Jest to sala dla imprez na wyłączność.
- **Duża Sala Bankietowa** - uroczystości dla ok. 160 osób lub mniej. Jest to sala dla imprez na wyłączność.
- **Pub** - tutaj organizujemy imprezy typu urodziny, wieczory panieńskie czy kawalerskie, imprezy integracyjne. Maksymalna ilość osób dla jednej rezerwacji to ok. 30 osób. Pub`u nie wynajmujemy na wyłączność.

1. PROPOZYCJA – uroczysty, elegancki obiad.

Opcja 1 – menu serwowane w cenie 65 zł/os Opcja 2 – menu serwowane w cenie 65 zł/os

Zupa

Krem z pomidorów

II danie

Roladka z pstrąga faszerowana warzywami
na sosie pelati
Racuszki warzywne
Bukiet sałat

Napoje

Woda z cytryną

Zupa

Kartuska zupa rajców miejskich sporządzona według regionalnej receptury z grzybami, mięsem i wędzonką

II danie

Roladki z indyka faszerowane warzywami
na sosie serowym
Ziemniaki z wody z koperkiem
Sałata wiosenna

Napoje

Woda z cytryną

Ceny menu w przypadku dzieci podlegają rabatom (dotyczy opcji menu nr 3 – 6):

- dzieci do lat 3 – bezpłatnie
- dzieci w wieku 4-8 lat 50% ceny menu



Opcja 3 – menu na półmiskach – w cenie 151 zł/os

Zupa

(1 wybrana zupa dla wszystkich Gości)

Krem z pomidorów / krem z brokuł / rosół z makaronem

II danie (na półmiskach)

Sola w sosie koperkowym z warzywami

Kaczka w sosie wiśniowym

Roladki wołowe

Kotlet de volaille

3 rodzaje surówek (np. z marchewki, z kapusty, z selera)

Ziemniaki

Ziemniaki opiekane z ziołami

Woda z cytryną

Deser (serwowany do stołu bądź w formie bufetu)

Mix ciast / Owoce na stole / deser lodowy / pana cotta / krem brulee – 1 pozycja do wyboru

Kawa + herbata

Opcja 4 - menu na półmiskach – w cenie 151 zł/os

Zupa

(1 wybrana zupa dla wszystkich Gości)

Rosół z makaronem / krem z białych warzyw / krem z brokuł / krem z pomidorów / inna

II Danie (na półmiskach)

Białe mięso w towarzystwie sypkiego ryżu i białego sosu

Zraziki po staropolsku

Kulki drobiowe faszerowane serem, porem i słonecznikiem

Polędwica z dorsza na sosie podrzybkowym

3 rodzaje surówek

Ziemniaki z koperkiem

Ziemniaki zapiekane z ziołami

Woda z cytryną

Deser (serwowany do stołu bądź w formie bufetu)

Mix ciast / Owoce na stole / deser lodowy / pana cotta / krem brulee – 1 pozycja do wyboru

Kawa + herbata



Opcja 5 – z kolacją – w cenie 229 zł/os

Zupa (jedna pozycja do wyboru)

Rosół z makaronem / krem z białych warzyw / krem z pomidorów / inna

II Danie (na półmiskach) – łącznie 4 pozycje

1. Kulki drobiowe z serem, porem i sonecznikiem / Tradycyjny dewolaj / Cygaro drobiowe z farszem curry
2. Grillowany łosoś w sosie borowikowym / Dorsz w sosie podgrzybkowym / Kaczka w sosie wiśniowym
3. Karkówka w sosie własnym / Eskalopki drobiowe / Zrazy wołowe / Sznycelki drobiowe w pistacjach
4. Roladki z indyka, faszerowane warzywami na sosie serowym / Schab w płatkach / Eskalopki wieprzowe

Dodatki- łącznie 3 pozycje

1. Ziemniaki opiekane z ziołami / Frytki
2. Ziemniaki z wody
3. Mix surówek / Sałata wiosenna z domowym sosem winegrette / Warzywa blanszowane
Woda z cytryną

Deser (serwowany do stołu bądź w formie bufetu) – 1 pozycja

1. Mix ciast / Owoce na stole / deser lodowy / pana cotta / krem brulee - 1 pozycja do wyboru
Kawa + herbata

Zakąski zimne – łącznie 4 rodzaje zakąsek

1. Sałatka z selera naciowego z kurczakiem i żurawiną / Sałatka tortellini z szynką włoską / Sałatka z grillowanym kurczakiem / Sałatka jarzynowa / Sałatka z grillowanych warzyw / Sałatka gyros
2. Paszтет z dzika z borowikami / Mix pieczonych mięs / Roladki z szynki z serkiem i szparagami
3. Mini tortille z kurczakiem / Tymbaliki z kurczaka
4. Pstrąg wędzony / Pstrąg w galarecie / Łosoś w galarecie / Tymbaliki z łososiem / Tymbaliki z pstrągiem / Mix ryb w galarecie / Deska serów i wędlin / Carpaccio wołowe / Carpaccio z łososią
Pieczywo mix i masło

Zakąski gorące- łącznie 2 rodzaje zakąsek

1. Paluszki drobiowe w sezamie z sosem słodko-ostrym / Mini pizzerinki / Mini szaszłyki z kurczakiem
2. Smażone pierożki z dipem bazyliowym / Bruschetta / Koperty z ciasta francuskiego z kurczakiem i warzywami

ok. godz. 21:00 - odgrzane dania, które pozostaną z obiadu



Soki i napoje gazowane – płatne wg spożycia 11 zł/l

TORT – 105 zł/kg (100g/os), zamawiamy z wybranej cukierni (Jarzębińscy, Alicja, Markiza, Janca)



2. Zabawa w Pubie „Pod Orłem” (Pub czynny od godziny 16:00 od środy do soboty)

- 2 tory do gry w kręgle – 50,00 zł / tor / godzina (max. 10 osób na jednym torze),
- piłkarzyki – 2,00 zł / gra,
- bilard – 5 zł / gra,
- DJ i możliwość organizacji karaoke – 1500 zł

Oferta alkoholi / napojów podczas imprezy w Sali Bankietowej / Lustrzanej / w Małej Sali

Wódki

- Biały Bocian 0,5l / 65 zł 0,7l / 95 zł
- Wyborowa 0,5l / 60 zł 0,7l / 90 zł
- Finlandia 0,5l / 70 zł 0,7l / 100 zł
- Stumbras 0,5l / 80 zł 0,7l / 110 zł

Whisky

- Ballantines 0,7l / 110 zł
- Jameson 0,7l / 130 zł
- Jack Daniels 0,7l / 150 zł
- Chivas 12 yo 0,7 / 160 zł

Piwo

- Tyskie /Lech 0,5l 10 zł

Wino

- Białe / Czerwone 55 zł / but

Soki i napoje

12 zł / l

* Powyższe ceny nie dotyczą imprez organizowanych w Pubie „Pod Orłem”.

Istnieje również możliwość wniesienia własnych alkoholi, soków i napojów – opłata za ich schłodzenie oraz serwowanie w kulerach z lodem wynosi 300 zł (jest to opłata jednorazowa).

