

Przyjęcia Okolicznościowe

Oferta dla min. 10 osób*



Skontaktuj się z nami:

tel. 575 977 388

tel. 573 207 977



109
PLN/OS.

— Pakiet I —

(serwowany z wynajęciem sali do 3 godzin)

Zupa (wybierz jedną)

- Krem z pieczonych warzyw z grzankami ziołowymi 300 ml/os.
- Rosół z makaronem jajecznym, marchewką i natką pietruszki 300ml/os.

Drugie danie (1 szt/os: wybierz jedno danie)

- Schab panierowany 120 g
- Grillowany filet z kurczaka na warzywnym ratatouille 120 g
- Pieczony dorsz na kremowym szpinaku 120 g
- De volaille z pieczarkami i serem 120 g

Dodatki (250g/os: wybierz jeden dodatek)

- Puree ziemniaczane z koperkiem 200 g
- Kolorowy ryż z warzywami 200 g
- Pieczone ziemniaki w ziołach 200 g

Dodatki zimne (300g/os: wybierz dwa dodatki)

- Kolorowe sałaty z winogretem 150 g
- Surówka sezonowa 150 g
- Buraczki z cebulką 150 g

*W cenie woda gazowana/niegazowana, kawa/herbata oraz soki owocowe



Pakiet II

(serwowany w półmiskach/wazach
z wynajęciem sali do 3 godzin)

Zupa (wybierz jedną)

- Krem z żurku z pieczonym ziemniakiem, jajkiem i pudrem z boczku 300 ml/os.
- Krem z pieczonych warzyw z grzankami ziołowymi 300 ml/os.
- Domowy rosół z makaronem jajecznym, marchewką i natką pietruszki 300 ml/os.

Drugie danie (2 szt/os: wybierz dwa dania)

- Schab panierowany 80 g
- De volaille z pieczarkami i serem 100 g
- Wolno gotowany karczek wieprzowy w sosie grzybowym 100 g
- Pieczone dzwonki pstrąga 100 g
- Filet z kurczaka w panko 80 g

Dodatki (300 g/os: wybierz dwa dodatki)

- Puree ziemniaczane z koperkiem 150 g
- Pieczone ziemniaki w ziołach 150 g
- Maślane gnocchi 150 g
- Frytki z parmezanem 150 g

Dodatki zimne (200 g/os: wybierz dwa dodatki)

- Surówka sezonowa 100 g
- Buraczki z cebulką 100 g
- Maślane warzywa 100 g
- Kolorowe sałaty z winegretem 100 g

*W cenie woda gazowana/niegazowana,
kawa/herbata oraz soki owocowe



144
PLN/OS.



— Dodatkowo —

Zimny Bufet

(dodatkowe dwie godziny wynajmu sali)

4 szt./os. - 49 zł / 6 szt./os.- 64 zł

1. Grzanka z szarpaną kaczką, majonezem hoisin, konfiturą z żurawiny i orzechami
2. Bruschetta a'la Cezar
3. Bruschetta Pico de gallo (pomidor, szalotka, kolendra, jalapen, limonka) **wega**
4. Jajka faszerowane w sosie tatarskim
5. Sałatka ziemniaczna z boczkiem, jajkiem i ogórkiem kiszonym
6. Sałatka z serem lazur, karmelizowanymi orzechami, pomidorkami koktajlowymi, piklowaną gruszką i malinowym winegretem
7. Sałatka z kurczakiem z winegretem, pomidorkami koktajlowymi, grzankami ziołowymi, grillowaną cukinią i ogórkiem zielonym
8. Sałatka grecka z kolorowymi oliwkami, papryką, ogórkiem zielonym, sałatą, serem feta, pomidorkami koktajlowymi, oregano
9. Tortilla z gyrosem wołowym, sosem aioli, sałatą, piklowanym ogórkiem i papryką
10. Tortilla z grillowanym kurczakiem, sosem mango-chili, sałatą, ogórkiem zielonym i papryką
11. Tortilla z wędzonym łososiem, serkiem koperkowym, sałatą i zielonym ogórkiem
12. Tymbaliki drobiowe
13. Croissant z kozim serem, serkiem śmietankowy, rukolą i karmelizowanymi orzechami
14. Croissant z pesto z suszonych pomidorów, szynką parmeńską, rukolą i parmezanem
15. Tradycyjna sałatka jarzynowa
16. Kamień wędlin i serów z piklami

Pieczyno na zakwasie gratis*

Kolacja Ciepła

(dodatkowe dwie godziny wynajmu sali)

- Barszcz czerwony z krokietem z serem i pieczarkami
- Pikantna zupa gulaszowa
- Opiekane pierogi ruskie 5 szt/os.
- Szaszłyk z kurczakiem i warzywami z dipem jogurtowo ziołowym

Słodki Stół

16 zł/os. (2 szt. /os.)

- Mini Tiramisu
- Pana cotta mango-marakuja
- Brownie z frużeliną wiśniową
- Mini tarta owocowa z kremem
- Mini eklerek
- Mini sernik dubajski
- Ciasto 90 zł/szt.: czekoladowe/ szarlotka z kruszonką/ tarta owocowa/ sernik tradycyjny 900-1000g (inne do uzgodnienia)

Zarezerwuj również:

- godzina gry w kręgle
- białe pokrowca na krzesła 17zł/szt.
- fotobudka / fotobudka 360* 1200zł/2 h
- kącik dla dzieci 100 zł
- roll bar z beczką piwa (jasne/ciemne/pszeniczne) 590 zł/20 l
- animator 300zł/h

*Dzieci do lat 3 bezpłatnie; od 3 do 12 lat 50% ceny lub pakiet dla dzieci; powyżej 12 lat cena podstawowa
Za opakowania jednorazowe doliczamy 3zł/szt.

Opłata tortowa wynosi 30zł/blacha

Dodatkowa godzina wynajmu sali poza ustalony czas +200zł/h do 20os.; +400zł/h powyżej 20 osób

W cenie dekoracja podstawowa (obrusy, małe bukiety, serwety, świece)

Menu Dziecięce

Domowy rosół z makaronem 200 ml
Nuggetsy z kurczaka z frytkami i surówka 400 g
Lub
Ręcznie robione pierogi ruskie ze śmietaną (4 szt.)
Pucharek lodowy z owocami i bitą śmietaną



Wiejski Stół

(Żurek w kociołku, wędliny własnej produkcji wędzone i pieczone domowe pikle, ćwikła, domowy smalec, chleb rustykalny, ręcznie lepiące pierogi ruskie w bemaże)

990zł - dla grupy do 15 osób
1390zł - dla grupy do 25 osób
1790zł - dla grupy do 35 osób
1990zł - dla grupy powyżej 35 osób



O F E R T A

Finger foods

Do wyboru:

1. Grzanka a'la cezar z grillowanym kurczakiem sosem cezar, pomidorem koktajlowym sałatą i parmezanem
2. Grzanka z pesto z suszonych pomidorów, szynką parmeńską i parmezanem
3. Grzanka z humusem, gotowanym jajkiem i warzywami **WEGE**
4. Grzanka z łososiem wędzonym, guacamole i popcornem z kaparów
5. Croissant z kozim serem, serkiem śmietankowym, rukolą, karmelizowanymi orzechami **WEGE**
6. Croissant z szarpaną kaczka, majonezem hoisin, konfiturą z żurawiny i orzechami
7. Croissant z łososiem, serkiem śmietankowym, sałatą i zielonym ogórkiem
8. Tortilla z gyrosem wołowym, sosem ailoli, sałatą, piklowanym ogórkiem i papryką
9. Tortilla z łososiem, serkiem koperkowym, sałatą i zielonym ogórkiem
10. Tortilla z pastą jajeczną z chipsem z boczku, sałatą i zielonym ogórkiem
11. Tortilla z grillowanym kurczakiem, sosem mango chili, papryką, sałatą i zielonym ogórkiem
12. Mini sałatka z serem lazur **WEGE**
13. Mini sałatka z grillowanym kurczakiem
14. Mini sałatka grecka **WEGE**
15. Koreczki caprese z pomidorkiem koktajlowym, mini mozzarellą, bazylią i kremem balsamicznym **WEGE**
16. Mini sandwich z serem cheddar, bekonem, ogórkiem, sałatą i majonezem
17. Babeczka wytrawna z serkiem żurawinowym, kaczka i piklowanym ogórkiem
18. Grillowane papryczki padrom z serkiem śmietankowym
19. Mini grillowany szaszłyk z krewetką, cukinią i pomidorkiem koktajlowym
20. Mini tartaletka z kremem i owocami
21. Selekcja ciasteczek pralinkowych
22. Pudding chia na mleku kokosowym z owocami
23. Pana cotta mango-marakuja
24. Brownie z karmelem i orzechami

PAKIET PODSTAWOWY (do wyboru 3 przekąski) — 36zł/os.

PAKIET MEDIUM (do wyboru 5 przekąsek) — 59zł/os.

PAKIET PREMIUM (do wyboru 8 przekąsek) — 89zł/os.

Oferta obowiązuje od min. 10 osób

Darmowa dostawa od 500 zł na terenie Bolesławca

Wszelkie pytania prosimy kierować pod:

+48 575 977 388

+48 573 207 977



O F E R T A

Przerwa Kawowa

Do wyboru:

Basic

jednorazowa 19 zł/os. | ciągła 39 zł/os.

kawa z ekspresu, selekcja herbat, mleko, cukier, cytryna
woda gazowana/ niegazowana

Premium

jednorazowa 28 zł /os. | ciągła 58 zł/os.

kawa z ekspresu, selekcja herbat, mleko, cukier, cytryna
woda gazowana/niegazowana

Przekąski słodkie 3 szt./ os.

(croissant, muffinka/ ciastka kruche)

Exclusive

jednorazowa 44 zł/os. | ciągła 79 zł/os.

kawa z ekspresu, selekcja herbat, mleko, cukier, cytryna
woda gazowana/niegazowana

Przekąski słodkie 3 szt. /os.

(croissant/ mini muffinka / pączusie)

Ciasto domowe 100-120 g/os.

Owoce sezonowe 100 g/os.

Wszelkie pytania prosimy kierować pod:

+48 575 977 388

+48 573 207 977

