

Poprawiny (w godzinach 12:00 - 17:00):

- organizacja i koordynacja (soboty i niedziele w okresie maj-październik 2025) 1 000 zł
- organizacja i koordynacja (pozostałe dni) GRATIS

W cenie wynajmu zapewniamy stoły prostokątne lub okrągłe

Menu w formie grilla:

- do samodzielnej kompozycji z menu grillowego;
- potrawy przygotowywane przez kucharzy na grillach i wydawane w formie bufetu;
- dodatkowo proponujemy ognisko w ogrodzie;
- możliwość rozszerzenia menu o dodatkowe pozycje (np. stół swojskiego jadała, dzik, wędzone ryby).

W cenę menu wliczona jest obsługa kelnerska (1 kelner/20 osób).

Napoje:

- soki (w dzbankach): 22 zł / 1 l
- napoje gazowane (but. 1l): 24 zł / 1 l
- woda niegazowana (w dzbankach) GRATIS
- OPEN BAR Soft - bez limitu 80 zł
(kawa, herbata, woda, soki, napoje gazowane)

Dodatkowo:

- przedłużenie poprawin 690 zł
każda rozpoczęta godzina (po 17:00)
- namioty modułowe o wymiarach 4x6 m 1500 zł
(1 namiot, montaż, meble ogrodowe, demontaż)



Grill w formie bufetu

Cena 180 zł / os.

Zupa:

- Gulaszowa z dziczyzny

Danie główne:

- Kiełbasa z dziczyzny
- Grillowany comber z jelenia
- Kaszanka z dziczyzny z jabłkiem i cebulką
- Dorsz w ziołach
- Ziemniaki zapiekane ze świeżym tymiankiem
- Surówka z marchewki
- Surówka z białej kapusty
- Zestaw: kiszony ogórek + smalec
- Koszyk pieczywa z masłem
- Ketchup i musztarda

Skomponuj swój własny bufet

Zupy:

250 ml / os. do wyboru

- | | | | |
|--------------------------|-------|--------------------------|-------|
| • Grochówka | 25 zł | • VEGE: Krem z pomidorów | 25 zł |
| • Żurek z białą kiełbasą | 25 zł | • VEGE: Krem z dyni | 25 zł |

Dania z grilla:

120g / os. do wyboru

- | | | | |
|---|-------|--|-------|
| • Kiełbasa śląska | 16 zł | • Szaszłyk drobiowy | 22 zł |
| • Kaszanka z dziczyzny z jabłkiem i cebulką | 17 zł | • Kotlet z dziczyzny | 26 zł |
| • Kiełbasa z dziczyzny | 22 zł | • VEGE: Kiszka ziemniaczana | 22 zł |
| • Grillowany comber z jelenia | 22 zł | • VEGE: Szaszłyk z cukinii, bakłażana i tofu | 22 zł |
| • Udo z kurczaka w miodowej marynacie | 20 zł | • VEGE: Halloumi- ser owczo-kozi | 23 zł |
| • Piers z kurczaka w ziołowej marynacie | 22 zł | • VEGE: Camembert z żurawiną (100 g) | 23 zł |
| • Dorsz w ziołach | 22 zł | • VEGE: Portobello z masłem czosnkowym (100 g) | 22 zł |
| • Łosoś | 39 zł | | |

MENU GRILL I OGNISKO

Dodatki:

150g / os. do wyboru

• Ziemniaki zapiekane ze świeżym tymiankiem	11 zł	• Sałatka ziemniaczana	16 zł
• Surówka z marchewki lub białej kapusty	11 zł	• Domowa foccacia z rozmarynem	11 zł
• Surówka z kiszonego ogórka ¹ i kwaszonej kapusty	11 zł	• Warzywa grillowane na maśle ziołowym	17 zł
• Sałata green mix z sosem winegret	12 zł	• Koszyk pieczywa z masłem - 1 szt.	10 zł
		• Zestaw: smalec+ogórek kiszony	13 zł
		• Ketchup / musztarda	5 zł

Menu na ognisko

Cena 42 zł / os.

Kiełbasa | Smalec | Pieczywo | Ogórek | Musztarda | Ketchup

Dodatkowo oferujemy:

• Paterę z owocami	150 zł / patera
• Tort	cena ustalana indywidualnie
• Alkohol	asortyment i cena ustalana indywidualnie



NAPOJE I ALKOHOLE

Wódka:

0,5l	90 zł
0,7l	120 zł

Piwo:

0,5 l	16 zł
-------	-------

Wino:

• Wino bankietowe	0,75l	59 zł
• Wino musujące	0,75l	59 zł

Whisky:

• Ballantines	0,7l	130 zł
• Jack Daniels	0,7l	190 zł

Gin:

0,7l	130 zł
------	--------

Rum biały:

0,7l	150 zł
------	--------

Trunki:

• Regionalne trunki alkoholowe Hotelu Kozi Gród (cena w zależności od rodzaju)	0,2l	29-31 zł
	0,5l	49-55 zł
• Soki	1l	22 zł
• Napoje gazowane	1l	24 zł
• Napoje gazowane	0,2l	17 zł

