

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:

- Gulasz myśliwski koziego grodu

Danie główne:

- Grillowany kurczak | sos bbq
- Chrupiący kotlet z dziczyzny | duszona cebulka
- Kaszanka z dziczyzny z jabłkiem i cebulką z majerankiem
- Dorsz w panco | sos limonkowy z koperkiem
- Duszone ziemniaki z czosnkiem i tymiankiem
- Zielone sałaty | warzywa | winegret malinowy
- Sałatka z kapusty | warzywa | zioła
- Zestaw: kiszony ogórek + smalec
- Koszyk pieczywa z masłem
- Ketchup i musztarda

Skomponuj swój własny bufet

Zupy:

250 ml / os. do wyboru

- | | | | |
|----------------------------------|-------|---|-------|
| • Żur z białą kiełbasą i jajkiem | 25 zł | • Barszcz czerwony krokiet z kapustą i grzybami | 27 zł |
| • Zupa gulaszowa z dziczyzny | 26 zł | | |
| • Zupa ziemniaczana z bekonem | 25 zł | • VEGE: Krem z dyni mleko kokosowe imbir | 25 zł |

Dania z grilla:

120g / os. do wyboru

- | | | | |
|---|-------|---|-------|
| • Kiełbasa biesiadna | 18 zł | • VEGE: Kiszka ziemniaczana | 22 zł |
| • Kaszanka z dziczyzny z jabłkiem i cebulką | 21 zł | • VEGE: Szaszłyk z cukinii, bakłażana i tofu | 23 zł |
| • Grillowana karkówka | 22 zł | • VEGE: Halloumi- ser owczo-kozi (100g) | 25 zł |
| • Pieczony kurczak w sosie curry | 21 zł | • VEGE: Camembert z żurawiną w chrupiącym panco (100 g) | 23 zł |
| • Bitki wieprzowe w sosie naturalnym | 22 zł | | |
| • Dorsz w chrupiącej panierce sos limonkowy z koperkiem | 24 zł | | |
| • Kotlet z dziczyzny duszona cebulka z majerankiem | 26 zł | | |
| • Szaszłyk drobiowy | 25 zł | | |

MENU GRILL I OGNISKO

Dodatki:

150g / os. do wyboru

• Duszone patatki z czosnkiem i tymiankiem	12 zł	• Sałatka ziemniaczana	17 zł
• Surówka z marchewki lub białej kapusty	12 zł	• Warzywa grillowane z ziołami	13 zł
• Surówka z kiszzonego ogórka ¹ i kwaszonej kapusty	12 zł	• Koszyk pieczywa z masłem - 1 szt.	11 zł
• Sałata green mix z sosem winegret	13 zł	• Zestaw: smalec+ogórek kiszony	14 zł
		• Ketchup / musztarda	6 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

