

Jesteśmy restauracją, która elastycznie podchodzi do wszelkiego rodzaju imprez, które dzieją się w naszych przestrzeniach, dlatego od Ciebie zależy co zostanie podane na Twoim stole! Czym przyjmiesz swoich Gości oraz to ile pieniędzy na przyjęcie przeznaczysz?

Wybierz menu, a My zajmiemy się resztą.

Zadzwoń kom 694 569 222 i umów się na spotkanie z naszym managerem, który pomoże Ci zbudować idealną ofertę.

Zestawy obiadowe/ ciepła kolacja

Danie główne: 1,5 kawałka mięsa podane na paterze

Zestaw I - tradycyjny kotlet drobiowy 78,-/os. bez rosołu
- pieczeń z karczku z czosnkiem 84,-/os. z rosołem
- polędwiczki wieprzowe podawane z sosem kurkowym

Zestaw II - trybowane kurcze pieczone 80,-/os. bez rosołu
- żeberka 90,-/os. z rosołem
- roladka drobiowa z brokułami i serem mozzarella

Zestaw III - rolada wołowa 96,-/os.
- udko z kaczki confit 102,-/os. z rosołem
- kotlet schabowy z bocznikiem na maśle

Dodatki w cenie: kluski śląskie jasne i ciemne, ziemniaczki z koperkiem, sos pieczeniowy, modro kapusta, surówka z białej kapusty, mix sałat

Serwowane dania obiadowe, wyporcjowane na talerzu wg cennika z aktualnej karty menu.

Desery:

- domowa szarlotka z lodami waniliowymi i bitą śmietaną 19,-
- deser lodowy z owocami i bezą 21,-
- fondant czekoladowy/ ziemia jadalna/ owoce/ gałka lodów 25,-
- deser sezonowy z karty menu - wg cennika
- owoce na paterze 10,-
- patera ciast: 1,5 kawałka ciasta na osobę 21,-

Torty:

- Tort Royal (kakowiec z Madagaskaru, belgijska receptura) 18,-
- Lekki tort owocowy: czekoladowy biszkopt/ mascarpone/ 16,-
bita śmietana/ beza/ drobne owoce

Torty podawane są uroczysto w całości, z racą i toperem na odpowiednią okazję.

Zimna płyta 54,-

- patera domowych wędzonych mięs ORSO:
baleron, szynka wędzona dymem bukowym, schab wędzony
pieczony, domowy boczek
- domowe mięsa pieczone podawane na zimno
- pasztet domowy z sosem chrzanowym
- deska domowych serów ORSO: sery twarde, podpuszkowe
z ziołami takimi jak: kozieradka, czarnuszka,
czosnek niedźwiedzi, ser z popiołem jadalnym
- sałatka cesar
- sałatka jarzynowa
- sałatka brokułowa
- boczniaki na białym winie z pomidorkami koktajlowymi i rukolą
- pieczywo i masło

Ciepła kolacja I

- węgierska zupa gulaszowa 21,-
- bogracz 21,-
- barszcz podawany z mięsnym pasztecikiem 21,-
- żurek staropolski z puree chrzanowym i jajem 21,-

Cennik napoi wg spożycia

- woda gazowana/niegazowana 12,-/1l
- sok w dzbanach 14,-/1l
- napoje gazowane 18,-/1l (cola, fanta, sprite)
- kawa podawana z mlekiem 35,-/termos 1l
- herbata w termosie 25,-/termos 1l

Napoje nielimitowane 35,-/os.

Wszystkie ww. napoje podawane są w sposób nielimitowany podczas trwania uroczystości.

Data:.....
Godzina:.....
Sala:.....
Ilość:.....
Dzieci 3-7.....
Dzieci do 3 r.ż.....



dla Ciebie

manager 694 569 222