



OFERTA ŚLUBNA

— 2018 —



Menu 1

Przystawki podane w stół / Starters served buffet style

Tatar z kaparami, anchois, musztardą Dijon

Steak tartar with capers, anchovies, Dijon mustard

Płaty cielęciny na sosie kaparowo-tuńczykowym

Veal Carpaccio served on caper & tuna sauce

Śledź marynowany ze świeżymi ziołami w oliwie truflowej

Marinated herring with fresh herbs in truffle oil

Liście szpinaku, carpaccio z buraków, gruszka i ser kozi (danie wegetariańskie)

Spinach leaves, beetroot carpaccio, pear & goat cheese (vegetarian meal)

Salata rzymska z kurczakiem i dressingiem musztardowym

Romaine lettuce with chicken breast & mustard dressing

Dodatki / Sides

Kosz pieczywa podany z masłem czosnkowym

Basket of bread with garlic butter

Zupa / Soup

Rosół z makaronem

Broth with noodle

Dania Główne / Main Course

(do wyboru przez Gości / optional)

Dorsz panierowany w winnym sosie maślano-pomidorowym podany z kopytkami

- * -



Cod-fish on wine buttery-tomato sauce served with potato dumplings

Lub/or

Plastry kurczaka w sosie truflowym z grillowanymi warzywami i pieczonymi ziemniakami

Chicken slices on truffle sauce served with grilled vegetables and baked potatoes

Patery Deserów / Dessert Selection

Sernik na migdałowej poduszce

Cheesecake on an almond pillow

Domowa szarlotka na ciepło

Warm apple pie

Ciasto czekoladowe z wiśniami

Chocolate cake with cherries

Napoje – bez limitu / Drinks – unlimited

Kawa i Herbata

Coffee & Tea

Woda niegazowana, soki owocowe

Still water, fruit juices

118,- od osoby/ 118,- per person

- * -



Menu 2

Przystawki podane w stół / Starters served buffet style

Tatar z kaparami, anchois, musztardą Dijon

Steak tartar with capers, anchovies, Dijon mustard

Płaty łososia z sosem musztardowo-miodowym

Salmon served with honey-mustard sauce

Płaty cielęciny na sosie kaparowo-tuńczykowym

Veal Carpaccio served on caper & tuna sauce

Liście szpinaku, carpaccio z buraków, gruszka i ser kozi (danie wegetariańskie)

Spinach leaves, beetroot carpaccio, pear & goat cheese (vegetarian meal)

Grillowane warzywa z serem feta (danie wegetariańskie)

Grilled vegetables with feta cheese (vegetarian meal)

Dodatki / Sides

Kosz pieczywa podany z masłem czosnkowym

Basket of bread with garlic butter

Zupy / Soups

(do wyboru przez Gości /optional)

Zupa grzybowa

Mushroom soup

lub/or

Krem z pomidorów z Pesto

Tomato cream soup with pesto

- * -



Dania Głównie / Main Course

(do wyboru przez Gości / optional)

Sandacz pieczony w sosie koperkowo-cytrynowym podany na liściach sałat z kopytkami

Zander fish in dill and lemon served on mixed greens and potato dumplings

Lub/or

Polędwiczka wieprzowa na sosie grzybowym podana z pieczonym ziemniakiem i rukolą

Pork fillet on mushroom sauce serves with baked potato and rucola

Patery Deserów / Dessert Selection

Sernik na migdałowej poduszce

Cheesecake on an almond pillow

Ciastko czekoladowe z wiśniami

Chocolate cake with cherries

Ciasteczka maślane z karmelizowanymi migdałami

Butter cake with caramelized almonds

Szarlotka

Apple pie

Napoje – bez limitu / Drinks – unlimited

Kawa i Herbata

Coffee & Tea

Woda niegazowana, soki owocowe

Still water, fruit juices

136,- od osoby/ 136,- per person

- * -



Menu 3

Powitanie / Welcome

Wino musujące
Sparkling wine

Zupy / Soups

(do wyboru przez Gości / optional)

Zupa grzybowa
Mushroom soup

lub/or

Krem z brokuł z serem kozim
Cream of broccoli with goat cheese

Dania Główne / Main Course

(do wyboru przez Gości / optional)

Łosoś pieczony w zalewie oliwno-czosnkowej z blanszowanym szpinakiem i pieczonym ziemniakiem

Baked salmon on garlic olive served spinach and baked potatoes

Lub/or

Pierś z kaczki podana ze świeżym ogórkiem, mango, liśćmi sałat i kasztanami

Duck breast served with cucumber, mango, mixed greens & chestnuts

Przystawki podane w stół / Starters served buffet style

Tatar z kaparami, anchois, musztardą Dijon

- * -



Steak tartar with capers, anchovies, Dijon mustard

Krewetki w sosie z białego wina, masła i czosnku

Prawns in butter, white wine & garlic sauce

Liście szpinaku, carpaccio z buraków, gruszka i ser kozi

Spinach leaves, beetroot carpaccio, pear & goat cheese

Kawałki matjasa na carpaccio z buraka i pieczonym plasterku ziemniaka

Marinated herring on carpaccio beetroot & baked slice potato

Pasztet z dziczyzny z żurawiną

Venison's pate with cranberries

Dodatki / Sides

Kosz pieczywa podany z masłem czosnkowym

Basket of bread with garlic butter

Patery Deserów / Dessert Selection

Sernik na migdałowej poduszce

Cheesecake on an almond pillow

Ciastko czekoladowe z wiśniami

Chocolate cake with cherries

Szarlotka

Apple pie

Tort Bezowy z kajmakowym kremem

Meringue Gateau with caramel cream

Patery owoców

Fruit's plate

- * -



Napoje – bez limitu / Drinks – unlimited

Kawa i Herbata

Coffee & Tea

Woda niegazowana, soki owocowe

Still water, fruit juices

149,- od osoby/ 149,- per person

Zupy z menu (2-3) można wymienić na pozycje, które zostały wyszczególnione poniżej:

- Zupa z pieczonej papryki z dodatkiem sera koziego
Cream of baked pepper & goat cheese
 - Zupa grzybowa
Mushroom soup
- Tradycyjny żurek podany z jajkiem i kielbasą
Traditional sour cream soup served with eggs and sausage
 - Krem z pomidorów z Pesto
Tomato cream soup with pesto
 - Rosół z makaronem
Broth with noodle
 - Lekkie flaczki z imbirem
Light tripe with ginger

- * -



Istnieje możliwość rozszerzenia powyższego menu o przystawki

typu finger –food, w cenie 20 zł od osoby:

Roladki z serem Philadelphia i wędzonym łososiem

Rolls stuffed Philadelphia cheese & smoked salmon

Grillowane krewetki z ananasem

Grilled prawns with pineapple

Szynka Prosciutto z melonem

Prosciutto ham with melon

Pomidorki cherry z mozzarełą i bazylią

Tomatoes with mozzarella and basilic

- Zakładany czas rezerwacji dla powyższych wersji menu - 5 godzin.
- Do ogólnego rachunku należy doliczyć 10% serwisu.
- Podane kwoty są cenami brutto i zawierają właściwy podatek VAT.
- W cenie powyższego menu wliczone jest nakrycie stołu: białe obrusy, serwety flizelinowe, cięte kwiaty i świece.
- W cenę wliczona jest obsługa i przechowanie własnego/dostarczonego tortu.
- Istnieje możliwość wymiany dań z innych wersji lub zaproponowanie własnych.
- Istnieje możliwość przyniesienia własnego alkoholu - cena jest uzależniona od wartości zamówienia.
- Przy przyjęciach powyżej 5 godzin istnieje możliwość zamówienia kolejnego dania np. w bufecie - strogonow w cenie 20 zł/os.
- Dodatkowy koszt wina musującego na powitanie wynosi 10 zł/os. (dot. oferty 1 i 2)

- * -



- W przypadku przyjęć na wyłączność (zamówienie powyżej 5.000 zł netto) zapewniamy występ Pianisty na powitanie gratis.
- Wszelkie dodatkowe zamówienia, których nie zawiera powyższa oferta będą doliczane do ogólnego rachunku.
- Jeżeli w dniu spotkania potwierdzona wcześniej (min. 3 dni przed przyjęciem) liczba osób ulegnie zmianie na mniejszą, klient zostanie obciążony za uprzednio potwierdzoną liczbę uczestników spotkania.
- Natomiast, gdy ilość osób na imprezie będzie większa niż ustalona, za każdą dodatkową osobę doliczamy kwotę wynikającą z ustalonej kalkulacji.
- Warunkiem zorganizowania imprezy jest wcześniejsze złożenie rezerwacji oraz wpłacenie zaliczki w wysokości 1 000 zł.

- * -