



MENU

120,00ZŁ/OSOBA
CZAS TRWANIA - DO 2 GODZIN

Zupa:

(do wyboru, jednakowa dla wszystkich)

*Rosół z makaronem / Krem z pomidorów
z grzanką czosnkową*

Danie główne:

(wydawane indywidualnie)

*Sznycel z piersi kurczaka
Ziemniaki gotowane z koperkiem
Mix sałat z sosem winegret i zielonym
ogórkiem*

Deser:

Sernik z sosem czekoladowym

W CENIE:

WODA Z CYTRYNĄ, SOKI NIEGAZOWANE

KORKOWE : 8 ZŁ/OSOBA DOROSŁA

OPLATA SERWISOWA -4 ZŁ / OSOBA (W PRZYPADKU WNIESIENIA WŁASNYCH
PRODUKTÓW NP. CIAST, TORTU)

NAPOJE GAZOWANE (PEPSI, MIRINDA, 7UP): 10 ZŁ / OS



MENU

160,00ZŁ/OSOBA
CZAS TRWANIA: 2-3 GODZIN

Zupa:

(do wyboru, jednakowa dla wszystkich)

*Rosół z makaronem / Krem z pomidorów z grzanką
czosnkową*

Danie główne:

(podane na półmisku)

*Filet z kurczaka panierowany w sezamie
Karkówka w sosie pieczeniowym
Dorsz z sosem koperkowym*

Dodatki:

*Pieczone ziemniaki z czosnkiem i ziołami
Ziemniaki gotowane z koprem
Bukiet sałat z sosem winegret
Surówka z białej kapusty ze słonecznikiem*

Deser:

Szarlotka podawana na ciepło z gałką lodów

W CENIE:

WODA Z CYTRYNĄ, SOKI NIEGAZOWANE

KORKOWE : 8 ZŁ/OSOBA DOROSŁA

OPLATA SERWISOWA -4 ZŁ / OSOBA (W PRZYPADKU WNIESIENIA WŁASNYCH
PRODUKTÓW NP. CIAST, TORTU)

NAPOJE GAZOWANE (PEPSI, MIRINDA, 7UP): 10 ZŁ / OS

MENU

200,00ZŁ/OSOBA
CZAS TRWANIA: OK 4 GODZIN

Zupa:

(do wyboru, jednakowa dla wszystkich)

Rosół z makaronem / Krem z białych warzyw z chipsem z boczku

Danie główne:

(podane na półmisku)

*Roladki drobiowe ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
Filet z dorsza smażony z pieczarkami
Zrazy wieprzowe z boczkiem i ogórkiem kiszonym w sosie*

Dodatki:

*Pieczone ziemniaki z czosnkiem i ziołami
Ziemniaki gotowane, z masłem i koprem
Surówka z białej kapusty ze słonecznikiem*

Deser:

Mus mascarpone z owocami

Przekąski:

*Rolada serowa, faszerowana piersią kurczaka i pieczarkami
Jaja faszerowane pieczarkami
Półmisek pieczonych mięs
Sałatka z grillowanym kurczakiem i sosem vinegret
Kulki mozzarelli z pomidorami i świeżą bazylią*

W CENIE:

WODA Z CYTRYNĄ, SOKI NIEGAZOWANE, PIECZYWO

KORKOWE : 8 ZŁ/OSOBA DOROSŁA

OPLATA SERWISOWA -4 ZŁ / OSOBA (W PRZYPADKU WNIESIENIA WŁASNYCH PRODUKTÓW NP. CIAST, TORTU)

NAPOJE GAZOWANE (PEPSI, MIRINDA, 7UP): 10 ZŁ / OS

MENU

240,00ZŁ/OSOBA
CZAS TRWANIA: DO 6 GODZIN

Zupa:

Rosół z makaronem

Danie główne:

(podane na półmisku)

Kotlet mielony z pieczarką

Filet z dorsza smażony

Roladki drobiowe ze szpinakiem i suszonymi pomidorami

Dodatki:

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Surówka z kapusty pekińskiej

Buraczki na ciepło

Przekąski:

Rolada serowa faszerowana piersią kurczaka i pieczarkami

Jaja faszerowane pieczarkami

Półmisek pieczonych mięs

Salatka z grillowanym kurczakiem i sosem vinegret

Danie ciepłe:

Barszcz czerwony z krokietem

Bufet kawowy:

Sernik

W CENIE:

WODA Z CYTRYNĄ, SOKI NIEGAZOWANE, NAPOJE GAZOWANE, PIECZYWO

KORKOWE : 8 ZŁ/OSOBA DOROŚŁA

OPLATA SERWISOWA -4 ZŁ / OSOBA (W PRZYPADKU WNIESIENIA WŁASNYCH
PRODUKTÓW NP. CIAST, TORTU)

MENU

260,00ZŁ/OSOBA
CZAS TRWANIA: DO 6 GODZIN

Zupa:

Krem pomidorowy z kluseczkami

Danie główne:

(podane na półmisku)

*Sznicel drobiowy z pieczarką i serem
Dorsz panierowany w płatkach migdałów
Karkówka w sosie pieczeniowym*

Dodatki:

*Pieczone ziemniaki z czosnkiem i ziołami
Sałata z dodatkami i sosem winegret
Surówka z białej kapusty ze słonecznikiem*

Deser:

Szarlotka na ciepło z lodami

Przekąski:

*Roladki z szynki faszerowane serem
Ślimaczki na bazie francuskiego ciasta z szynką i serem
Sałatka Gyros
Śledź po polsku
Półmisek pieczonych mięs*

Danie ciepłe:

Flaki po polsku

W CENIE:

WODA Z CYTRYNĄ, SOKI NIEGAZOWANE, NAPOJE GAZOWANE, PIECZYWO

KORKOWE : 8 ZŁ/OSOBA DOROSŁA

OPLATA SERWISOWA -4 ZŁ / OSOBA (W PRZYPADKU WNIESIENIA
WŁASNYCH PRODUKTÓW NP. CIAST, TORTU)

WARUNKI REZERWACJI

DOKONUJEMY BEZPŁATNEJ 10-DNIOWEJ REZERWACJI WYBRANEGO TERMINU
POTWIERDZENIEM REZERWACJI JEST WPLATA BEZZWROTNEGO (ROZLICZANEGO
W KOŃCOWYM ROZRACHUNKU) ZADATKU W WYSOKOŚCI 1 000,00 ZŁ

UROCZYSTOŚĆ MOŻE TRWAĆ MAKSYMALNIE DO GODZINY 24:00

OSTATECZNA LICZBA GOŚCI POWINNA ZOSTAĆ POTWIERDZONA NAJPOŹNIEJ NA 7 DNI
PRZED PLANOWANYM WYDARZENIEM I STANOWI PODSTAWĘ DO ROZLICZENIA USŁUGI.

OBIEKT NIE PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA RZECZY OSOBISTE
POZOSTAWIONE PRZEZ ORGANIZATORA LUB GOŚCI.

W PRZYPADKU RAŻĄCEGO NARUSZENIA ZASAD PORZĄDKU LUB BEZPIECZEŃSTWA, OBSŁUGA
OBIEKTU MA PRAWO DO ZAKOŃCZENIA UROCZYSTOŚCI PRZED PLANOWANYM CZASEM.

ZABRANIA SIĘ WNOŠENIA WŁASNYCH DEKORACJI, SPRZĘTU TECHNICZNEGO ORAZ
MATERIAŁÓW PIROTECHNICZNYCH BEZ WCZEŚNIEJSZEGO UZGODNIENIA Z OBSŁUGĄ OBIEKTU.

ORGANIZATOR ZOBOWIĄZUJE SIĘ DO PRZESTRZEGANIA REGULAMINU OBIEKTU ORAZ
DO ZAPEWNIENIA KULTURALNEGO I BEZPIECZNEGO PRZEBIEGU UROCZYSTOŚCI.

ZASADY DOTYCZĄCE DZIECI

DZIECI W WIEKU 0-3 LAT – UDZIAŁ BEZPŁATNY

DZIECI W WIEKU 3-10 LAT – 50% CENY OBOWIĄZUJĄCEGO MENU

DZIECI OD 10. ROKU ŻYCIA – 100% CENY OBOWIĄZUJĄCEGO MENU

MENU DZIECIĘCE

CENA: 50,00 ZŁ / DZIECKO

MENU OBEJMUJE: ZUPĘ, STRIPSY Z KURCZAKA, FRYTKI, SURÓWKĘ

