



Nieborów

Uroczystości i bankiety



Oferta bazowa w cenie **110,00 zł / osobę** obejmuje:

- I. Zupę
- II. I Danie główne z dodatkami (*do wyboru 3 rodzaje mięs/ryb, 2 rodzaje dodatków na zimno, 3 dodatki na ciepło*)
- III. Przystawki (*do wyboru 8 rodzajów*)
- IV. Serwis kawowo-herbaciany z ciastami i napojami

Oferta bazowa może zostać rozszerzona o:

- V. II Danie główne (*do wyboru 2 rodzaje mięs/ryb, 2 rodzaje dodatków na zimno, 2 rodzaje dodatków na ciepło*) – **35 zł/ osobę**
- VI. III Danie główne – **25 zł/ osobę**

I. Zupa (do wyboru jedna)

menu podstawowe

- ✓ Rosół drobiowo-wołowy z domowym makaronem
- ✓ Krem z pomidorów z bazylią i mozzarellą
- ✓ Krem z białych warzyw z chipsem z boczku i natką pietruszki

menu rozszerzone - dopłata 5 zł/os.

- ✓ Borowikowo - podgrzybkowa z kluseczkami maślanymi
- ✓ Krem brokułowy z prażonymi migdałami i groszkiem ptysiowym
- ✓ Chłodnik na jogurcie z czosnkiem (sezonowo)

II. I Danie główne (do wyboru 3 rodzaje mięs/ryb, 2 rodzaje dodatków na zimno, 3 dodatki na ciepło)

menu podstawowe

- ✓ Karkówka w sosie pieczeniowym
- ✓ Kotlety schabowe w tradycyjnej panierce
- ✓ De volaille z suszonymi pomidorami
- ✓ Sznycel mielony z duszoną cebulką
- ✓ Uda kurze
- ✓ Żeberka pikantne glazurowane w miodzie
- ✓ Dorsz pieczony z pieprzem cytrynowym
- ✓ Gęsie żołądki w sosie śmietanowym
- ✓ Pulpeciki wieprzowe z sosem porowym

menu rozszerzone - dopłata 3 zł/os. za 1 pozycję

- ✓ Roladki schabowe w sosie grzybowym
- ✓ Golonka wieprzowa pieczona z kapustą z kminkiem z ziemniakami
- ✓ Łosoś pieczony w czosnku i miodzie
- ✓ Zrazy wołowe w sosie pieczeniowym
- ✓ Polędwiczki wieprzowe w sosie śmietanowo – kurkowym
- ✓ Pieczeń z dzika w sosie borowikowym

dodatki na zimno (2 rodzaje do wyboru)

- ✓ Surówka z marchewki i jabłka ze śmietaną i sokiem z cytryny
- ✓ Surówka z białej kapusty
- ✓ Surówka z czerwonej kapusty
- ✓ Surówka z kapusty pekińskiej
- ✓ Surówka z selerem
- ✓ Lekka sałata (z pomidorem, ogórkiem, prażonym słonecznikiem i dressingiem)
- ✓ Sałata ze śmietaną

dodatki na ciepło (3 rodzaje do wyboru)

- ✓ ziemniaki z wody z koperkiem
- ✓ ziemniaki opiekane
- ✓ ryż / risotto z warzywami
- ✓ kasza gryczana
- ✓ kasza pęczak
- ✓ kasza jęczmienna
- ✓ buraczki zasmażane
- ✓ kluski śląskie
- ✓ kopytka
- ✓ kluski maślane
- ✓ młoda kapusta (sezonowo)
- ✓ kapusta zasmażana
- ✓ marchewka z groszkiem
- ✓ bigos tradycyjny
- ✓ warzywa gotowane na parze

III. Przystawki (8 rodzajów do wyboru)

menu podstawowe

- ✓ pieczywo białe i razowe

- ✓ *pasztet z sosem czosnkowym z orzechami włoskimi*
- ✓ *deska swojskich wędlin i pieczeni*
- ✓ *śledź tradycyjny z cebulką*
- ✓ *polędwiczki drobiowe z sosem pomidorowym i czosnkowym*
- ✓ *smalec swojski z ogórkami*
- ✓ *sałatka tradycyjna (na babeczkach lub w miseczce)*
- ✓ *sałatka szopska (pomidor, ogórek ser feta, oliwa z oliwek, oliwki)*
- ✓ *boczek ze śliwką*
- ✓ *roladki szpinakowe z łososiem*
- ✓ *pieczony burak z serem feta, roszponką i sosem balsamico*
- ✓ *zimne nóżki*
- ✓ *sałatka z grillowanym kurczakiem i prażonymi migdałami*
- ✓ *pomidory z mozzarellą i bazylią*
- ✓ *schab po warszawsku w galarecie*
- ✓ *jajka faszerowane (z łososiem, z pieczarkami, z zielonym groszkiem)*

menu rozszerzone (dopłata 2 zł/os. za 1 pozycję)

- ✓ *tosty z łososiem kawiozem*
- ✓ *tatar z wędzonego łososa*
- ✓ *sałata z pomidorami koktajlowymi i krewetkami*
- ✓ *kapusta zasmażana*
- ✓ *marchewka z groszkiem*
- ✓ *bigos tradycyjny*
- ✓ *warzywa gotowane na parze*

IV. Serwis kawowo – herbaciany

- ✓ *kawa mielona, rozpuszczalna, cappuccino, z ekspresu ciśnieniowego*
- ✓ *herbata w kopertach – różne rodzaje*
- ✓ *woda z cytryną i miętą*
- ✓ *ciasta domowe (250g na osobę)*

- ✓ soki i napoje
- ✓ owoce (dopłata 5 zł/ osobę)
- ✓ deser lodowy z naturalną bitą śmietaną i owocami (dopłata 7 zł/ osobę)
- ✓ pudełka prezentowe z ciastem dla Gości – 250g (dopłata 15 zł/ pudełko)

Oferta premium

V. II Danie główne (do wyboru 2 rodzaje mięs/ryb, 2 rodzaje dodatków na zimno, 2 rodzaje dodatków na ciepło) – 35 zł/ osobę

VI. III Danie główne – 25 zł/ osobę

menu podstawowe

- ✓ żur z pieczoną białą kielbasą / jajkiem
- ✓ flaki drobiowo – wołowe
- ✓ barszcz czerwony z krokietem / pierogami z mięsem
- ✓ pierogi z mięsem z cebulką
- ✓ pierogi ruskie z cebulką / śmietaną
- ✓ pierogi z kapustą i z grzybami

menu rozszerzone (dopłata 5 zł/ osobę)

- ✓ boeuf stroganow z czosnkową pieczoną bagietką
- ✓ pierogi z dziczyzną i okrasą



Informacje dodatkowe

- W przypadku rezygnacji z:
 - ciast – cena ulega zmniejszeniu o 8 zł/osobę
 - napojów – cena ulega zmniejszeniu o 6 zł/osobę
- Ciasta mogą być dostarczone przez naszych Gości – wymagamy, żeby były pokrojone. W przypadku dostarczenia niepokrojonych ciast doliczamy dodatkową opłatę za przygotowanie.
- Dzieci do 3 lat bezpłatnie, od 3 do 10 lat 50% ceny osoby dorosłej
- Napoje alkoholowe mogą być zapewnione przez naszych Gości we własnym zakresie - po uprzednim uzgodnieniu przygotowujemy niezbędną zastawę. Umożliwiamy na miejscu zakup wina i piwa (m.in. piwo z browaru w Bednarach po wcześniejszym uzgodnieniu)
- Umożliwiamy wcześniejsze przywiezienie alkoholu oraz własnych ciast
- Po zakończeniu uroczystości produkty, które nie zostały na stołach pakujemy w nasze pojemniki (koszt 1zł za sztukę) lub pojemniki dostarczone przez Gości (bezpłatnie)