



MENU OKOLICZNOŚCIOWE (wyporcjowane) :

Menu I

Opcjonalnie przystawka w cenie 18 zł/ os: 1 przystawka do wyboru

- Carpaccio z buraka
- Carpaccio z łososia
- Carpaccio wołowe
 - Tatar wołowy
- Galaretka z kurczaka
- Zakąska z krewetek w salsie z awokado
- Zapiekane roladki z kurczakiem i boczkiem
- Pierś z kaczki z sosem żurawinowym
 - Sałatka Caprese
- Ser camembert panierowany

Zupa:

Bulion królewski z żulien warzywnym oraz makaronem

Danie główne:

Roladka drobiowa a' la Devolay z koperkiem oraz masłem podawany z ziemniakami z wody oraz mix zielonych sałat z ziołowym dressingiem

Deser:

Tradycyjna szarlotka podawana na ciepło z sosem waniliowym i gałką lodów waniliowych

W cenę każdego zestawu wliczona jest zimna płyta składająca się z 7-miu elementów

Zimna płyta (wybór 7 elementów):

- Szyńka z musem chrzanowym w galarecie
- Sałatka z wędzonym kurczakiem i brokułami
- Sałatka z brokułem i jajkiem
- Sałatka z serem feta i arbuzem
- Sałatka z łososiem i fetą
- Sałatka z suszonymi pomidorami
- Sałatka grecka
- Sałatka Caprese
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Mini tatar z polędwicy wołowej z przepiórczym jajkiem
- Carpaccio z buraka
- Biała ryba na kwaśno
- Ryba po grecku
- Śliwka suszona w boczku
- Schab pieczony ze śliwką
- Deska serów – mix serów z całego świata
- Półmisek wędlin – mix wędlin z całego świata
- Jajka faszerowane
- Roladki z tortilli nadziewanemusem łososiowym
- Tymbaliki drobiowe
- Galaretką wieprzowa-zimne nóżki
- Śledź pod pierzynką śmietanową
- Śledź w oleju z cebulką
- Śledź w śmietanie
- Pasztet z dzika z sosem żurawinowym
- Pieczarki nadziewane musem z wątróbki
- Pieczywo podawane na ciepło

Cena zestawu: 90 zł/ osoba

Menu II

Opcjonalnie przystawka w cenie 18 zł/ os: 1 przystawka do wyboru

- Carpaccio z buraka
- Carpaccio z łososia
- Carpaccio wołowe
 - Tatar wołowy
- Galaretka z kurczaka
- Zakąska z krewetek w salsie z awokado
- Zapiekane roladki z kurczakiem i boczkiem
- Pierś z kaczki z sosem żurawinowym
 - Sałatka Caprese
- Ser camembert panierowany

Zupa:

Krem grzybowy z łąką śmietanki podawany z grzankami z aromatem czosnkowym oraz świeżą pietruszką

Danie główne:

Koperta faszerowana pieczarkami i borowikami oraz serem żółtym podawana z frytkami belgijskimi oraz zestawem surówek

Deser:

Sernik wiedeński z czekoladą podawany z gałką lodów czekoladowych

W cenę każdego zestawu wliczona jest zimna płyta składająca się z 7-miu elementów

Zimna płyta (wybór 7 elementów):

- Szyunka z musem chrzanowym w galarecie
- Sałatka z wędzonym kurczakiem i brokułami
- Sałatka z brokułem i jajkiem
- Sałatka z serem feta i arbuzem
- Sałatka z łososiem i fetą
- Sałatka z suszonymi pomidorami
- Sałatka grecka
- Sałatka Caprese
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Mini tatar z polędwicy wołowej z przepiórczym jajkiem
- Carpaccio z buraka
- Biała ryba na kwaśno
- Ryba po grecku
- Śliwka suszona w boczku
- Schab pieczony ze śliwką
- Deska serów – mix serów z całego świata
- Półmisek wędlin – mix wędlin z całego świata
- Jajka faszerowane
- Roladki z tortilli nadziewanemusem łososiowym
- Tymbaliki drobiowe
- Galaretką wieprzowa-zimne nóżki
- Śledź pod pierzynką śmietanową
- Śledź w oleju z cebulką
- Śledź w śmietanie
- Paszтет z dzika z sosem żurawinowym
- Pieczarki nadziewane musem z wątróbki
- Pieczywo podawane na ciepło

Cena zestawu: **100 zł/ osoba**

Menu III

Opcjonalnie przystawka w cenie 18 zł/ os: 1 przystawka do wyboru

- Carpaccio z buraka
- Carpaccio z łososia
- Carpaccio wołowe
- Tatar wołowy
- Galaretka z kurczaka
- Zakąska z krewetek w salsie z awokado
- Zapiekane roladki z kurczakiem i boczkiem
- Pierś z kaczki z sosem żurawinowym
 - Sałatka Caprese
- Ser camembert panierowany

Zupa:

Krem z białych warzyw z groszkiem ptysiowym oraz świeżą pietruszką

Danie główne:

Rolada wołowa na sposób śląski w sosie własnym podawana z kluseczkami śląskimi oraz modrą kapustą na ciepło okraszoną boczkiem

Deser:

Mini beza Pavlova z owocami sezonowymi

W cenę każdego zestawu wliczona jest zimna płyta składająca się z 7-miu elementów

Zimna płyta (wybór 7 elementów):

- Szynka z musem chrzanowym w galarecie
- Sałatka z wędzonym kurczakiem i brokułami
- Sałatka z brokułem i jajkiem
- Sałatka z serem feta i arbuzem
- Sałatka z łososiem i fetą
- Sałatka z suszonymi pomidorami
- Sałatka grecka
- Sałatka Caprese
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Mini tatar z polędwicy wołowej z przepiórczym jajkiem
- Carpaccio z buraka
- Biała ryba na kwaśno
- Ryba po grecku
- Śliwka suszona w boczku
- Schab pieczony ze śliwką
- Deska serów – mix serów z całego świata
- Półmisek wędlin – mix wędlin z całego świata
- Jajka faszerowane
- Roladki z tortilli nadziewanemusem łososiowym
- Tymbaliki drobiowe
- Galaretka wieprzowa-zimne nóżki
- Śledź pod pierzynką śmietanową
- Śledź w oleju z cebulką
- Śledź w śmietanie
- Pasztet z dzika z sosem żurawinowym
- Pieczarki nadziewane musem z wątróbki
- Pieczywo podawane na ciepło

Cena zestawu: 110zł/ osoba

Menu IV

Opcjonalnie przystawka w cenie 18 zł/ os: 1 przystawka do wyboru

- Carpaccio z buraka
- Carpaccio z łososia
- Carpaccio wołowe
 - Tatar wołowy
- Galaretka z kurczaka
- Zakąska z krewetek w salsie z awokado
- Zapiekane roladki z kurczakiem i boczkiem
- Pierś z kaczki z sosem żurawinowym
 - Sałatka Caprese
- Ser camembert panierowany

Zupa:

Domowy rosół z kaczki podawany z makaronem i warzywami

Danie główne:

Pierś lub udko z kaczki marynowana w suszonych śliwkach oraz żurawinie podawane z kluseczkami oraz buraczkami

Deser:

Tiramisu

W cenę każdego zestawu wliczona jest zimna płyta składająca się z 7-miu elementów

Zimna płyta (wybór 7 elementów):

- Szyunka z musem chrzanowym w galarecie
- Sałatka z wędzonym kurczakiem i brokułami
- Sałatka z brokułem i jajkiem
- Sałatka z serem feta i arbuzem
- Sałatka z łososiem i fetą
- Sałatka z suszonymi pomidorami
- Sałatka grecka
- Sałatka Caprese
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Mini tatar z polędwicy wołowej z przepiórczym jajkiem
- Carpaccio z buraka
- Biała ryba na kwaśno
- Ryba po grecku
- Śliwka suszona w boczku
- Schab pieczony ze śliwką
- Deska serów – mix serów z całego świata
- Półmisek wędlin – mix wędlin z całego świata
- Jajka faszerowane
- Roladki z tortilli nadziewanemusem łososiowym
- Tymbaliki drobiowe
- Galaretką wieprzowa-zimne nóżki
- Śledź pod pierzynką śmietanową
- Śledź w oleju z cebulką
- Śledź w śmietanie
- Pasztet z dzika z sosem żurawinowym
- Pieczarki nadziewane musem z wątróbki
- Pieczywo podawane na ciepło

Cena zestawu: 115 zł/ osoba

Menu V

Opcjonalnie przystawka w cenie 18 zł/ os: 1 przystawka do wyboru

- Carpaccio z buraka
- Carpaccio z łososia
- Carpaccio wołowe
- Tatar wołowy
- Galaretka z kurczaka
- Zakąska z krewetek w salsie z awokado
- Zapiekane roladki z kurczakiem i boczkiem
- Pierś z kaczki z sosem żurawinowym
 - Sałatka Caprese
- Ser camembert panierowany

Zupa:

Krem z brokułów podawany z serem pleśniowym i grzankami

Danie główne:

Polędwiczka wieprzowa podawana w sosie własnym z kolorowym pieprzem, kluseczkami lub ziemniakami oraz zestawem surówek

Deser:

Torcik czekoladowy z sosem wiśniowym oraz bitą śmietaną

W cenę każdego zestawu wliczona jest zimna płyta składająca się z 7-miu elementów

Zimna płyta (wybór 7 elementów):

- Szynka z musem chrzanowym w galarecie
- Sałatka z wędzonym kurczakiem i brokułami
- Sałatka z brokułem i jajkiem
- Sałatka z serem feta i arbuzem
- Sałatka z łososiem i fetą
- Sałatka z suszonymi pomidorami
- Sałatka grecka
- Sałatka Caprese
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Mini tatar z polędwicy wołowej z przepiórczym jajkiem
- Carpaccio z buraka
- Biała ryba na kwaśno
- Ryba po grecku
- Śliwka suszona w boczku
- Schab pieczony ze śliwką
- Deska serów – mix serów z całego świata
- Półmisek wędlin – mix wędlin z całego świata
- Jajka faszerowane
- Roladki z tortilli nadziewanemusem łososiowym
- Tymbaliki drobiowe
- Galaretka wieprzowa-zimne nóżki
- Śledź pod pierzynką śmietanową
- Śledź w oleju z cebulką
- Śledź w śmietanie
- Pasztet z dzika z sosem żurawinowym
- Pieczarki nadziewane musem z wątróbki
- Pieczywo podawane na ciepło

Cena zestawu: 115 zł/ osoba

Na życzenie Gości możliwość zamówienia kolacji na ciepło w atrakcyjnych cenach.

Propozycje kolacji na ciepło:

- Rubinowy barszcz z mięsnym krokiem 15 zł
- Żurek z jajkiem kiełbaską i ziemniakami 15 zł
- Vol' au' vent z ciasta francuskiego z sosem grzybowym, grillowanym kurczakiem i świeżą pietruszką 25 zł
- Rolada drobiowa ze szpinakiem podawana z ziemniaczkami oraz mix zielonych sałat 20 zł
- Gulasz strogonow z warzywami i bagietką czosnkową 20 zł
- Gulasz bogracz na sposób węgierski 20 zł
- Pieczeń wieprzowa w sosie własnym z kolorowym pieprzem podawana z kluseczkami i zestawem surówek 20 zł
- Pieczeń wołowa w sosie własnym z kolorowym pieprzem podawana z kluseczkami i mix sałat 25 zł
- Pieczeń z dzika w sosie własnym podawana z kaszą i buraczkami czerwonymi 25 zł
- Pstrąg grillowany z koperkiem i masłem podawany z frytkami i mix sałat 24 zł
- Żeberka podawane na kapuście z kluskami śląskimi i surówką z czerwonej kapusty z jabłkiem 20 zł
- Tagliatelle z grillowanym kurczakiem i kurkami w sosie śmietanowym oraz zieloną pietruszką 20 zł
- Penne z grillowanym łososiem 22 zł
- Spaghettabolognese 20 zł
- Sznyceł wieprzowy z morelami lub brzoskwiniami z żółtym serem 20 zł
- Kotlet wiedeński podawany z kulkami ziemniaczanymi i mix sałat 20 zł
- Polędwiczki wieprzowe z prawdziwkami w sosie musztardowym podawane z pieczywem czosnkowym 25 zł
- Mix wytrawnych, domowych pierogów okraszanych cebulą i boczkiem (5 sztuk/os) 15 zł

Dodatkowe informacje:

- Dzieci 0 – 3 lat GRATIS
- Dzieci 4 – 7 lat ½ ceny
- Kawa/herbata/ woda mineralna z cytryną i miętą GRATIS
- 3 rodzaje soków w dzbankach: 10 zł/litr
- Napoje gazowane 0,25l (Cola, Fanta, Sprite, Tonic): 4 zł/szt
- Wynajęcie sali na wyłączność do 30 osób : 500 zł
- Patery z owocami(min. 6 rodzajów owoców): 40 zł/ patera
- Patery z ciastem i ciasteczkami (5 rodzajów): 40 zł/ patera

- Na życzenie Gości przygotowujemy Słodki Stół lub Stolik kawowy – cena ustalana indywidualnie.
- Torty/ciasta/ciasteczka/ słodkie stoły zamawiane i dostarczane tylko i wyłącznie w naszej własnej cukierni (AWA Oświęcim, ul. Garbarska 14a)
- Istnieje możliwość przedłużenia uroczystości od godz. 2:00 do max. 4:30 za dodatkową opłatą 150 zł/h.
- Nocleg w hotelu oraz śniadanie dla Pary Młodej **Gratis**
- Podczas uroczystości organizatorzy i ich goście mogą skorzystać z pokoju dla matki z dzieckiem oraz pokoiku zabaw dla dzieci
- Istnieje możliwość wynajęcia 2-osobowego pokoju hotelowego w godzinach trwania przyjęcia w cenie 80zł
- Podczas uroczystości dzieci mogą korzystać z placu zabaw a goście z ogródka hotelowego
- Współpracujemy z firmą animatorów, która zabawi Państwa dzieci podczas uroczystości- cena ustalana indywidualnie.
- Istnieje możliwość dekoracji sali i stołów – cena ustalana indywidualnie
- Istnieje możliwość wynajęcia dekoratorów – firm zewnętrznych
- Parking bezpłatny do dyspozycji gości

Serdecznie zapraszamy do skorzystania z naszej oferty !