



MENU EVENTOWE

SEZON 2025/26

wszystkie ceny podane są w netto

PRZYSTAWKI

- Mini tortille z grillowaną pierśią kurczaka i warzywami
- Mini tortille z warzywami
- Mini kanapeczki trzy rodzaje - z szynką i warzywami / camembertem i żurawiną / pastą jajeczną ze szczypiorkiem
- Mini tartaletki wytrwane 2 rodzaje do wyboru - z pastą z suszonych pomidorów i fety / z serkiem ziołowym i wędzonym łososiem / z pastą szpinakową
- Tartaletka z pastą z czarnych oliwek wraz z szynką parmeńską
- Tartaletka z musiem chrzanowym i pieczoną karkówką oraz kolorowym pieprzem
- Mix mini quiche 5 rodzajów - szpinak z łososiem, borowik z pietruszką, warzywne, serowe, z kozim serem i miodem
- Vol-au-vent 2 rodzaje do wyboru: z musiem pieczarkowym, z musiem ananasowym i koktajlowymi krewetkami, z pastą z awokado i wędzonym łososiem, z kurczakiem w sosie hoisin, z kurczakiem w pesto
- Bruschetta z pomidorami i grana padano
- Dwa rodzaje koreczków na pieczywie razowym - z szynką, z mini mozzarellą
- Deska mięs oraz serów z dodatkami
- Sałatka z kozim serem, burakiem, orzechami włoskimi i sosem balsamicznym
- Sałatka grecka
- Sałatka Cezar z kurczakiem
- Nuggetsy z kurczaka z sosem tysiąca wysp
- Grillowana pierś z kaczki w miodzie
- Melon z szynką dojrzewającą
- Roladki z grillowanych plastrów bakłażana faszerowane pastą z fety i czarnych oliwek
- Roladki z grillowanych plastrów cukinii faszerowane miętową fetą z rukolą
- Mozzarella z pomidorem, pesto bazyliowym i sosem balsamicznym (+pieczywo)
- Carpaccio z buraka z kozim serem, orzechami włoskimi, sosem balsamicznym i malinami
- Dwa rodzaje hummusu - paprykowy i klasyczny - podane z domowymi nachosami
- Mini camemberty w panierce z sosem żurawinowym
- Mini szaszłyki z grillowaną krewetką i owocami z sosem marakuja-chili
- Wędzony łosoś z serkiem ziołowym podany na krakersie

Cena od osoby

(powyżej 100 osób / od 50 do 100 osób / do 50 osób / poniżej 50os +10zł)

3 rodzaje przystawek - 55 / 60 / 65 / 75 zł

4 rodzaje przystawek - 65 / 70 / 75 / 85 zł

5 rodzajów przystawek - 75 / 80 / 85 / 95 zł

6 rodzajów przystawek - 85 / 90 / 95 / 105 zł



MENU EVENTOWE

SEZON 2025/26

wszystkie ceny podane są w netto

ZUPY

(zalecany wybór 2 pozycji)

- Żurek z jajkiem oraz białą kielbaską
- Rosół z makaronem
- Flaki wołowe
- Gulaszowa
- Strogonow
- Krem z białych warzyw i oliwą ziołową oraz pestkami słonecznika (wege)
- Krem z pomidorów z pesto bazyliowym (wege)
- Krem z buraka z fetą (wege)
- Cebulowa z tymiankiem i serem mozzarella (wege)
- Szparagowa z ziemniakami i fetą (wege)
- Krem szparagowy z grzankami (wege)

Cena od osoby:

1 opcja zupy - 28 zł

2 opcje zup - 38 zł

3 opcje zup - 48 zł

OPEN BAR SOFTY 4-6h:

Napoje gazowane, sok, woda, kawa (od latte po espresso), herbata

Cena: 40 zł netto/os.

OPEN BAR SOFTY + CIASTKA KRUCHE i OWOCE 4-6h:

Napoje gazowane, sok, woda, kawa (od latte po espresso), herbata, patera z ciastkami kruchymi, owoce: banany, jabłka, mandarynki, itp.

Cena: 60 zł netto/os.



MENU EVENTOWE

SEZON 2025/26

wszystkie ceny podane są w netto

DANIA GŁÓWNE

Kategoria I:

- Grillowana pierś z kurczaka z concase pomidorowym wraz z pieczonymi ziemniakami oraz mix sałat z oliwą
- Szyńka pieczona w sosie chrzanowym z pieczonymi ziemniakami oraz surówką z białej kapusty
- Placki ziemniaczane z gulaszem wieprzowym oraz ogórkiem kiszonym
- Kopytka w sosie śmietanowym z kurczakiem, suszonymi pomidorami oraz szpinakiem
- Leczo z kiełbaską
- Risotto z warzywami (wege)
- Kopytka w sosie śmietanowym z suszonymi pomidorami oraz szpinakiem (wege)
- Kotlet z ciecierzycy z pieczonymi ziemniakami oraz mix sałat z oliwą (wege)
- Leczo warzywne (wege)

Kategoria II:

- Polędwiczka wieprzowa w sosie pieczarkowym wraz z pieczonymi ziemniakami oraz surówką z buraków
- Pierś z kaczki w sosie żurawinowym z pieczonymi ziemniakami oraz pieczonym jabłkiem
- Pieczony fileć z łososia w sosie pesto i pomidorków cherry z ryżem jaśminowym oraz duszonymi warzywami
- Filet z dorsza w sosie cytrynowym z perłową kaszą kuskus oraz grillowanymi warzywami
- Duszona cielęcina z sosem pieczarkowym i kopytkami oraz pieczoną marchewką
- Stifado z wołowiny z pieczonymi ziemniakami oraz sałatką z pomidorków
- Wołowina po burgundzku wraz z puree ziemniaczanym
- Kopytka w sosie grzybowym z polędwiczką wieprzową
- Medaliony kalafiorowe z serem wraz z sosem jogurtowym oraz mix sałat z oliwą

Cena od osoby, dla grup powyżej 100 osób, poniżej 100 osób +5 zł/osoba
(poniżej 50 osób +10zł/osoba)

- 1 opcja dania głównego kategoria I - 50 zł / kategoria II - 65 zł
 - 2 opcje dania głównego kategoria I - 55 zł / kategoria II - 75 zł
 - 3 rodzaje dania głównego kategoria I - 60 zł / kategoria II - 85 zł
 - 4 rodzaje dania głównego kategoria I - 70 zł / kategoria II - 95 zł
 - 5 rodzajów dania głównego kategoria I - 75 zł / kategoria II - 100 zł
- *Wybierając dania z dwóch różnych kategorii cena może różnić się o 15 zł