



MENU EVENTOWE

SEZON 2025/26

wszystkie ceny podane są w netto

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.

ZUPY

(zalecany wybór 2 pozycji)

- Żurek z jajkiem oraz białą kiełbaską
- Rosół z makaronem
- Flaki cielęce
- Gulaszowa
- Tajska zupa Tom Yum z kurczakiem i warzywami
- Krem z białych warzyw i oliwą ziołową oraz pestkami słonecznika (wege)
- Krem z pomidorów z pesto bazyliowym (wege)
- Krem szparagowy z grzankami (wege)
- Krem z dyni z mleczkiem kokosowym (wege)

Cena od osoby:

1 opcja zupy - 35 zł

2 opcje zup - 40 zł

3 opcje zup - 45 zł



MENU EVENTOWE

SEZON 2025/26

wszystkie ceny podane są w netto

PRZYSTAWKI

- Mini tortille z grillowaną pierśią kurczaka i warzywami
- Mini tortille z grillowanym halloumi i warzywami
- Mini kanapeczki trzy rodzaje - z szynką i warzywami / camembertem i żurawiną / pastą jajeczną ze szczypiorkiem
- Vol-au-vent (babeczka z ciasta francuskiego) 2 rodzaje: z musem ananasowym i koktajlowymi krewetkami; z szarpaną kaczką w sosie hoisin i kolendrą
- Mini tartaletki wytrwane 2 rodzaje – z pastą z suszonych pomidorów i fety / z serkiem ziołowym i wędzonym łososiem
- Tartaletka z pastą z czarnych oliwek wraz z szynką parmeńską
- Mix mini quiche 5 rodzajów - szpinak z łososiem, borowik z pietruszką, warzywno, serowe, z kozim serem i miodem
- Mini croissanty z szynką parmeńską, rukolą i pesto bazyliowo-pistacjowym
- Mini croissanty z suszonymi pomidorami, mozzarellą oraz rozspanką
- Bruschetta z pomidorami i grana padano
- Bruschetta z guacamole i wędzonym łososiem
- Deska mięs oraz serów z dodatkami (3 rodzaje mięs, 3 rodzaje serów, ogóreczki konserwowe, grzyby marynowane, winogrona, krakersy)
- Sałatka z kozim serem, burakiem, orzechami włoskimi i sosem balsamicznym
- Sałatka z szynką parmeńską, mini mozzarellą i pomidorkami cherry w sosie bazyliowym
- Sałatka Cezar z kurczakiem
- Zawijana szynka dojrzewająca z pastą z suszonych pomidorów
- 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
- Guacamole z domowymi nachosami
- Mini camemberty w panierce z sosem żurawinowym
- Mini szaszłyki z grillowaną krewetką i owocami z sosem marakuja-chili
- Krewetki w panko 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)

3 rodzaje przystawek - 60 / 65 / 70 zł

4 rodzaje przystawek - 70 / 75 / 80 zł

5 rodzajów przystawek - 75 / 80 / 85 zł

6 rodzajów przystawek - 85 / 90 / 95 zł



MENU EVENTOWE

SEZON 2025/26

wszystkie ceny podane są w netto

DANIA GŁÓWNE

Kategoria I:

- Grillowana pierś z kurczaka z concase pomidorowym (do wyboru dwa dodatki)
- Szyńka pieczona w sosie własnym (do wyboru dwa dodatki)
- Gulasz wieprzowym z plackami ziemniaczanymi oraz ogórkiem kiszonym
- Kopytka w sosie śmietanowym z kurczakiem, suszonymi pomidorami oraz szpinakiem
- Risotto z warzywami (wege)
- Kopytka w sosie śmietanowym z suszonymi pomidorami oraz szpinakiem (wege)
- Kotlet z ciecierzycy (do wyboru dwa dodatki)

Kategoria II:

- Polędwiczka wieprzowa w sosie z zielonego pieprzu (do wyboru dwa dodatki)
- Pierś z kaczki w sosie wiśniowym oraz pieczonym jabłkiem (do wyboru jeden dodatek)
- Filet z łososia w sosie pesto i pomidorków cherry (do wyboru dwa dodatki)
- Polędwica z dorsza w sosie cytrynowym (do wyboru dwa dodatki)
- Policzek wołowy z warzywami korzennymi duszony w czerwonym winie (do wyboru dwa dodatki)
- Kopytka w sosie grzybowym z polędwiczką wieprzową
- Ravioli z ricottą i szpinakiem w maśle szałwiowym (wege)
- Ravioli z borowikami w maśle tymiankowym (wege)

Dodatki:

- | | | |
|---------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|
| • Pieczone ziemniaki | • Perłowa kasza kuskus | • surówka z białej kapusty |
| • kopytka | • warzywa duszone | • surówka z ogórka kiszonego, |
| • ziemniaki z wody, z koperkiem | • pieczona marchewka | • cebuli oraz musztardy francuskiej |
| • ryż jaśminowy | • mix sałat z vinegretem | • surówka z buraków |

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 - 55 zł / kategoria II - 70 zł
 - 2 opcje dania głównego kategoria I - 65 zł / kategoria II - 85 zł
 - 3 rodzaje dania głównego kategoria I - 70 zł / kategoria II - 95 zł
 - 4 rodzaje dania głównego kategoria I - 75 zł / kategoria II - 100 zł
 - 5 rodzajów dania głównego kategoria I - 80 zł / kategoria II - 105 zł
- *Wybierając dania z dwóch różnych kategorii cena może różnić się o max. 20 zł