

Dziękujemy za zainteresowanie naszą restauracją.

Przedstawiamy Państwu ofertę okolicznościową 2023

- Przy wyborze oferty okolicznościowej zapewniamy Państwu dekoracje stołów, na którą składają się : biały obrus, świeże kwiaty, świece.
 - Ostateczną ilość osób oraz wszelkie zmiany prosimy podać minimum 6 dni przed planowaną datą rezerwacji.
 - Dodatkowe dekoracje np. balony-można dostarczyć dzień przed lub w dniu przyjęcia.
 - Każdy z Gości dostaje wydrukowane przez nas set menu i na miejscu wybiera dania, z wybranego przez Państwa menu (Oprócz przystawek, które podawane są na półmiskach w środek stołu).
 - Rezerwacja przyjmowana jest na 4 godziny. Jeśli potrzebują Państwo więcej czasu prosimy o uprzednie poinformowanie nas o tym.
 - Posiadamy kącik zabaw, czeka w nim na dzieci mała gaj, kolorowanki, kredki oraz Xbox z ponad 50 grami.
 - Napoje zimne/ gorące w ramach open bar nie są wliczone w ofertę (płatne dodatkowo) - kawa/herbata/woda/soki/napoje gazowane (w zależności od wybranego pakietu) bez ograniczeń przez 4 godziny rezerwacji.
 - Napoje alkoholowe są dodatkowo płatne, wg zamówień i cen z karty menu.
 - Przykładamy ogromną uwagę do jakości naszych dań i sezonowości, dlatego zastrzegamy sobie możliwość zamiany sezonowych dodatków w zależności od pory roku. Restauracja podczas przyjęcia jest otwarta dla gości z zewnątrz, z wyjątkiem zarezerwowania całej restauracji. W takim przypadku robimy osobne wyliczenie kosztów rezerwacji.
 - Zastrzegamy sobie możliwość zmiany sezonowych dodatków
 - Serdecznie zapraszamy do skorzystania z naszej oferty na Torty, w przypadku chęci wniesienia własnego tortu pobieramy opłatę w wysokości 5 zł / od osoby.
 - Aby Państwa rezerwacja była pewna, wymagamy wpłacenia zadatku w wysokości 500 zł w gotówce
 - Do rachunku doliczamy 10 % serwisu kelnerskiego
 - Płatność za przyjęcie, przyjmujemy zarówno kartą jak i gotówką

Menu I

B I S T R O

Zupa do wyboru

- Rosół z trzech rodzajów mięsa / lane kluski/ marchew/ natka

lub

- Krem paprykowo-pomidorowy /grzanki

Danie główne do wyboru

- Sznyceł Wieprzowy/ puree ziemniaczane/ mizeria

- Boczniki mikołajkowe i królewskie/ puree truflowe/ sos śmietanowy/ zielona oliwa

Deser

- Sernik/ biała czekolada/ słony karmel

Koszt menu 97zł/os (cena brutto)

Do rezerwacji powyżej 5 osób doliczane jest 10 % serwisu

& C A F E

Menu II

Przystawki w stole:

- Tatar wołowy z piklami
- Carpaccio z pieczonego buraka/ pestki słonecznika/ krem balsamiczny/ rukola
- Grecka/ mix sałat/ pomidor/ ogórek/ oliwki czarne/ cebula czerwona
- Chrupiące kawałki kurczaka z dipami
- Paszteciki ze szpinakiem/ czosnek/ ser
- Pieczywo

Zupa do wyboru:

- Rosół z trzech rodzajów mięsa / lane kluski/ marchew/ natka
- lub
- Krem paprykowo-pomidorowy /grzanki

Danie główne do wyboru

- Polędwiczka wieprzowa w sosie własnym / kopytka dyniowe/ zielone warzywa
- lub
- Grillowana pierś z kurczaka zapiekana z serem i pieczarkami/ opiekane ziemniaki/ mix sałat z vinegret
- lub
- Dorsz/ sos winno-porowy/ kasza kuskus z warzywami

Deser do wyboru

- Tarta cytrynowa
- lub
- Sernik/ biała czekolada/ słony karmel

Koszt menu 145zł/os (cena brutto)

Do rezerwacji powyżej 5 osób doliczane jest 10 % serwisu

Menu III

Przystawki w stole:

- Tatar wołowy z piklami
- Tortilla z szynką dojrzewającą/ser śmietankowy/ papryka/ogórek zielony/rukola
- Chrupiące kalmary z sosem spicy-majo
- Paszteciki ze szpinakiem/ czosnek/ ser
- Śledź w oleju lnianym z jabłkami
- Pieczywo
- Sałata z kurczakiem
Lub
- Sałata z kozim serem i słonecznikiem (prosimy o wybór)

Zupa do wyboru

- Rosół z trzech rodzajów mięsa / lane kluski/ marchew/ natka
lub
- Krem z białych warzyw/ chrust z pora

Danie główne do wyboru

- Kotlet Schabowy/ ziemniaki gotowane/ kapusta zasmażana
lub
- Policzki wołowe / kopytka dyniowe/ buraki zasmażane
lub
- Dorsz/ sos winno-porowy/ kasza kuskus z warzywami

Deser do wyboru

- Domowy jabłecznik
lub
- Pana Cotta / sos truskawkowy

Koszt menu 169zł/os (cena brutto)

Do rezerwacji powyżej 5 osób doliczane jest 10 % serwisu

MENU DLA DZIECI

Zupa do wyboru

-Zupa pomidorowa z ręcznie robionym makaronem

lub

-Rosół z trzech rodzajów mięsa z ręcznie robionym makaronem

Danie główne do wyboru

-Sznycelki z kurczaka w panierce / frytki/ mizeria

lub

-Tagliolini a'la Zakochany Kundel/ pulpety/sos pomidorowy/ ser Bursztyn

lub

-Pulpeciki z indyka, puree ziemniaczane, colesław

Deser

-Lody / sezonowe owoce

Koszt menu 75 zł/os (cena brutto)

Do rezerwacji powyżej 5 osób doliczane jest 10 % serwisu

Open bar na napoje

(napoje zimne podawane w karafkach, uzupełniane 4 godziny)

Open 1

Woda gazowana/ niegazowana / sok jabłkowy / sok pomarańczowy – bez ograniczeń

Cena za osobę 18zł(cena brutto)

Do rezerwacji powyżej 5 osób doliczane jest 10 % serwisu.

Open 2

Kawa (espresso, americano, cappuccino, cafe latte) – bez ograniczeń
Herbata Sir Williams (czarna, zielona, owocowa, biała) – bez ograniczeń

Cena za osobę 21zł(cena brutto)

Do rezerwacji powyżej 5 osób doliczane jest 10 % serwisu.

Open 3

Woda gazowana/ niegazowana / sok jabłkowy / sok pomarańczowy – bez ograniczeń
Kawa (espresso, americano, cappuccino, cafe latte) – bez ograniczeń
Herbata Sir Williams (czarna, zielona, owocowa, biała) – bez ograniczeń

Cena za osobę 34zł(cena brutto)

Do rezerwacji powyżej 5 osób doliczane jest 10 % serwisu.

Open Plus

Coca cola, Fanta, Sprite. – bez ograniczeń

Cena za osobę plus 12zł(cena brutto) do pakietu Open 1-4.

Do rezerwacji powyżej 5 osób doliczane jest 10 % serwisu.