

PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE

RESTAURACJA ŻAGIEL 2025

ZUPA DO WYBORU:

- ROSÓŁ Z MAKARONEM - 15 ZŁ

- ZUPY KREM - 17 ZŁ

(KREM SERWUJEMY Z GRISSINI / GRZANKAMI/ GROSZKIEM PTYSIOWYM - DO WYBORU)

KREM Z PIECZONEJ PAPRYKI I POMIDORÓW

KREM Z KALAFIORA Z PESTO

KREM PIECZARKOWY

KREM GRZYBOWY (SEZONOWO)

KREM Z ZIEŁONEGO GROSZKU

KREM Z BIAŁYCH WARZYW Z CHIPSEM Z BOCZKU

KREM Z DYNI (SEZONOWO)

KREM CEBULOWY

KREM CHRZANOWO- ZIEMNIACZANY Z OLIWĄ

KREM BROKUŁOWY Z PRAŻONYMI PESTKAMI DYNI

ZESTAWY DESEROWE:

ZESTAW I- 30 ZŁ / 1 OSOBE

- TORT I CIASTA WE WŁASNYM ZAKRESIE

- KAWA / HERBATA

- NAPOJE GAZOWANE I SOKI BEZ LIMITU:

PEPSI, MIRINDA, 7UP, WODA GAZ, SOK JABŁKOWY, SOK

POMARAŃCZOWY, WODA W DZBANKACH Z CYTRYNĄ

- USŁUGA SERWISOWA

ZESTAW II - 50 ZŁ / 1 OSOBE

- TORT WE WŁASNYM ZAKRESIE

- CIASTA 1,5P/ OSOBE:

SERNIK/JABŁECZNIK/MINI BEZA

- KAWA/HERBATA

- NAPOJE GAZOWANE I SOKI BEZ LIMITU:

(PEPSI, MIRINDA, 7UP, WODA GAZ, SOK JABŁKOWY, SOK

POMARAŃCZOWY, WODA W DZBANKACH Z CYTRYNĄ

DODATKOWE ELEMENTY DESEROWE:

ZESTAW SŁODKICH MUSÓW 10 SZT - 60 ZŁ

TORCIK BEZOWY - 16 ZŁ/ PORCJĘ

DESER TIRAMISU - 16 ZŁ / PORCJĘ

PANNA COTA Z MUSEM - 14 ZŁ/ PORCJĘ

DESER LODOWY - 16 ZŁ / PORCJĘ

OWOCE 4 RODZAJE MIX - 8 ZŁ / OSOBE

TOAST WINO MUSUJĄCE- 6 ZŁ / OSOBE

TORT BEZOWY - PIRAMIDA W FORMIE MINI

PORCJI - 10 ZŁ / 1 SZT

PATER RYBNY - 300 ZŁ

- SMAŻONY PSTRĄG - 3 SZT

- ŁOSOŚ PIECZONY - 2 PORCJE

- PANIEROWANY FILET Z DORSZA - 2 PORCJE

DANIA GŁÓWNE Z DODATKAMI:

4 RODZAJE MIĘSA(1,5P/ OSOBE) - 80 ZŁ / 1 OSOBE

5 RODZAJI MIĘSA(2P/OSOBE) - 105 ZŁ / 1 OSOBE

- ROLADA WOŁOWA / ROLADA WIEPRZOWA

- PIERŚ Z INDYKA ZE SZPINAKIEM

- PIERŚ Z KURY FASZEROWANA SUSZONYMI POMIDORAMI

- PIERŚ Z KURY FASZEROWANA POREM

- PIERŚ Z KURY W CIEŚCIE FRANCUSKIM FASZEROWANA

SZPINAKIEM LUB SUSZONYMI POMIDORAMI

- PIERŚ Z KURY W BOCZKU, FASZEROWANA PIECZARKAMI

- DE VOLAY Z MASŁEM / DE VOLAY Z SEREM /DE VOLAY Z PAPRYKĄ, SEREM I PIECZARKAMI

- CORDON BLUE

- SZASZŁYK DROBIOWY Z WARZYWAMI

- KIESZONKA SCHABOWA Z GRZYBAMI I GORGONZOLĄ

- MEDALIONY Z POLĘDWICZKI WIEPRZOWEJ W SOSIE

Z ZIEŁONEGO PIEPRZU LUB SEROWYM

- POLICZKI WIEPRZOWE W SOSIE WŁASNYM

- KOTLET SCHABOWY KLASYCZNY / KOTLET SCHABOWY Z KOŚCIĄ

- KOTLET SCHABOWY PO KRÓLEWSKU

- PIECZEŃ Z SZYNKI WIEPRZOWEJ

- KARKÓWKA PO STAROPOLSKU

- ŻEBERKA W SOSIE WŁASNYM / ŻEBERKA W SOSIE BBQ

- FILET DROBIOWY PANIEROWANY W JAJKU

- PIECZONE UDO Z KURCZAKA

- UDO Z KACZKI / PIERŚ Z KACZKI

- **VEGE:** STEK Z KALAFIORA / CAMEMBERT / PAPRYKA

FASZEROWANA/FALAFEL/PANIEROWANY BAKŁAŻAN

DODATKI SKROBIOWE (3 RODZAJE DO WYBORU)

- KLUSKI ŚLĄSKIE JASNE I CIEMNE

- ZIEMNIAKI Z WODY Z KOPERKIEM

- RYŻ Z WARZYWAMI

- ÓSEMKI ZIEMNIAKA SMAŻONE

- CIAPKAPUSTA

- ZIEMNIAKI PIECZONE Z BOCZKIEM I CEBULĄ

- FRYTKI: BELGIJSKIE

DODATKI WARZYWNE (3 RODZAJE DO WYBORU)

- KAPUSTA CZERWONA

- KAPUSTA BIAŁA GOTOWANA

- KAPUSTA KISZONA ZASMAŻANA

- SURÓWKA Z BIAŁEJ KAPUSTY

- SURÓWKA Z CZERWONEJ KAPUSTY Z MAJONEZEM

- SURÓWKA Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ

- MARCHEWKA Z BRZOSKWINIĄ

- SURÓWKA Z SELERA Z ORZECHAMI

- BURACZKI ZASMAŻANE

- SURÓWKA Z BURAKA

- SURÓWKA Z KISZONYCH OGÓRKÓW

- COLESLAW

- MIZERIA

- WARZYWA NA PARZE

- MIX SAŁAT ZIELONYCH Z DIPEM

DODATKOWE POZYCJE:

- GOŁONKO PIECZONE PO BAWARSKU Z KOŚCIĄ 1 SZT - 45 ZŁ/ 1 SZT

- NUGGETSY 6 SZT - 24 ZŁ

PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE

RESTAURACJA ŻAGIEL 2025

ZIMNA PŁYTA DO WYBORU:

- 8 POZYCJI - 50 Zł / OS.
- 10 POZYCJI - 60 Zł / OS.
- 12 POZYCJI - 70 Zł / OS.

- PATER WĘDLIN TRADYCYJNYCH / PASZTETÓW
- PATER SERÓW POLSKICH I WŁOSKICH
- TYMBALIKI DROBIOWE
- GALERT WIERPZOWY
- OZÓR WOŁOWY W GALARECIE Z MUSEM CHRZANOWYM
- ROLADKI Z SZYNKI W GALARECIE Z MUSEM CHRZANOWYM
- RYBA OPIEKANA W ZALEWIE / KULKI RYBNE
- RYBA PO GRECKU
- ŚLEDŹ W OLEJU Z PIKLAMI
- ŚLEDŹ W ŚMIETANIE
- JAJA W SOSIE Tatarskim
- JAJKA FASZEROWANE PIECZARKAMI
- PIECZARKI FASZEROWANE MIĘSEM MIELONYM Z DIPEM
- ŚLIMACZKI Z CIASTA FRANCUSKIEGO Z DIPEM
- PASZTECIKI FASZEROWANE PIECZARKAMI Z DIPEM
- KAWAŁKI KURCZAKA W CIEŚCIE PIWNYM Z DIPAMI
- TORTILLA MIX Z SERKIEM
- MINI BURGERY
- MINI WRAPY
- ROLADA SZPINAKOWA Z SERKIEM I ŁOSOSIEM
- ROLADA SEROWA Z KOLOROWĄ PAPRYKĄ
- SZYNKA Z MELONEM
- ŚLIWKA W BOCZKU
- MOZARELLA Z POMIDOREM I BAZYLIĄ
- SMALEC Z OGÓRKIEM KISZONYM
- PIKLE W MIXIE
- KREWETKA W CIEŚCIE PANCO Z MUSEM MANGO
- SAŁATKA JARZYNOWA TRADYCYJNA
- SAŁATKA ŚLEDZIOWA
- SAŁATKA Z MAKARONU TORTELLINI
- SAŁATKA Z MAKARONU RYŻOWEGO, SZYNKI I KUKURYDZY
- SAŁATKA BROKUŁOWA Z PIECZONYMI MIGDAŁAMI
- SAŁATKA Z ARBUZA I SĘRA FETA
- SAŁATKA CEZAR
- SAŁATKA GYROS
- SAŁATKA Z SEREM PLEŚNIOWYM I GRUSZKĄ
- SAŁATKA GRECKA

FINGER FOODS

/SERWOWANE JAKO DODATEK DO ZIMNEJ PŁYTY/

- 1 SZTUKA - 6 Zł
- 30 SZTUK - 180 Zł
- (MINIMALNA ILOŚĆ 10 SZT Z KAŻDEGO RODZAJU)

- ŚLIWKA W BOCZKU
- TATAR Z OGÓRKIEM I CEBULKĄ
- ROLADA SZPINAKOWA
- KREWETKA W PANCO Z MUSEM MANGO
- KOKTAJL Z KREWETEK
- SAŁATKA Z KURCZAKIEM WĘDZONYM
- SAŁATKA JARZYNOWA
- SAŁATKA Z MAKARONEM RYŻOWYM
- SER PLEŚNIOWY Z GRUSZKĄ
- MOZARELLA Z POMIDORAMI
- ŚLEDŹ POD PIERZYNKĄ
- ŚLEDŹ PIKLOWANY

KOLACJA SERWOWANA:

- BARSZCZ Z KROKIETEM - 22 Zł
- BARSZCZ Z PASZTECIKIEM - 20 Zł
- STROGONOF WIEPRZOWY - 25 Zł
- BOGRACZ WOŁOWY Z KLUSECZKAMI - 25 Zł
- GULASZ WOŁOWY - 25 Zł
- BIGOS - 22 Zł
- ŻUREK Z JAJKIEM - 22 Zł
- KWAŚNICA Z ŻEBREM - 25 Zł
- RATATUJ WARZYWNY VEGE - 22 Zł

DODATKOWE POZYCJE:

- TATAR Z ŁOSOSIA 50G - 20 Zł
- TATAR WOŁOWY Z JAJKIEM PRZEPIÓRCZYM 50G - 20 Zł
- MINI KANAPKI BANKIETOWE - 4 Zł / 1 SZT

WAŻNE INFORMACJE:

- PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE JEST SKALKULOWANE NA 8H (DODATKOWA GODZINA + 300 Zł)
- PODCZAS PRZYJĘCIA MOŻNA MIEĆ SWOJE ALKOHOLE AKCYZOWANE ZA WYJĄTKIEM PIWA ORAZ TOASTU.
- WŁASNE CIASTA NALEŻY DOSTARCZYĆ W DNIU PRZYJĘCIA , POKROJONE NA ODPOWIEDNIE KAWAŁKI.
- OSTATECZNĄ, ROZLICZENIOWĄ ILOŚĆ OSÓB I MENU USTALAMY NAJPOŹNIEJ 7 DNI PRZED PRZYJĘCIEM.
- W DEKORACJI UWZGLĘDNIONA JEST DEKORACJA STOŁU: KWIAITY / ŚWIECE / SERWETKI.
- NA SALI OBOWIĄZUJE ZAKAZ UŻYWANIA KONFETTI, BALONÓW Z KONFETTI ORAZ DOKLEJANIA DEKORACJI DO ŚCIAN I SUFITÓW.
- WYNAJEM SALI NA WYŁĄCZNOŚĆ OD MIN. 30 OSÓB PEŁNOLETNICH. PRZY MNIEJSZEJ ILOŚCI OSÓB MOŻE ODBYWAĆ SIĘ INNE PRZYJĘCIE. FAKT NALEŻY ZGŁOSIĆ PRZY REZERWACJI.
- POZOSTAŁE JEDZENIE OBSŁUGA PAKUJE W POJEMNIKI JEDNORAZOWE, KTÓRE SĄ DODATKOWO PŁATNE 2 Zł / 1 SZT.
- JEDZENIE NALEŻY ZABRAĆ NIEZWŁOCZNIE PO ZAKOŃCZENIU PRZYJĘCIA. NIE MA MOŻLIWOŚCI POZOSTAWIENIA NA KOLEJNY DZIEŃ
- WSZELKIE DEKORACJE GOŚCI SĄ MOŻLIWE NA SALI OD 9:00 W DNIU PRZYJĘCIA.
- OPŁATY ZA DZIECI: 0-3 LAT BEZPŁATNIE, 4-10 LAT 50% CENY, 11 + OSOBY DOROSŁE
- INFORMACJE DOJAZDOWE ORAZ WJAZD NA TEREN ZALEWU (CZERWIEC - WRZESIEŃ) ZOSTANIE PRZEKAZANY PAŃSTWU W FORMIE SMS MINIMUM 3 DNI PRZED PRZYJĘCIEM.
- OPŁATY DODATKOWE: ZA KONFETTI +200 Zł / KROJENIE CIAST GOŚCI + 50 Zł / SWOJE PIWA + 5 Zł/ BUTELKĘ / TOAST + 3 Zł/ KIELISZEK