

OFERTA NA PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE 2026



Dziękujemy za wybór naszego lokalu!

Zorganizujemy dla Państwa każdą imprezę okolicznościową, urodziny rocznice, chrzciny, imprezę integracyjną, spotkanie rodzinne.

Posiadamy dwie przestronne, klimatyzowane sale mieszczące do 250 gości oraz salę restauracyjną na mniejsze przyjęcie do 60 osób.

Jesteśmy otwarci na Państwa propozycję, z przyjemnością zorganizujemy dla Państwa niezapomniane przyjęcie.

Serdecznie zapraszamy!

Propozycja I – cena 180 zł/os

Danie główne (do wyboru)

- ◆ Pałacowy fileć z kurczaka w sosie serowym
- ◆ Rolada wieprzowa faszerowana szpinakiem z aksamitnym sosem z nutą winna
- ◆ Bitki z polędwiczki w aromatycznym sosie z borowików szlachetnych
- ◆ Kieszonka drobiowa faszerowana pomidorami i bazylią / pieczarkami w sosie śmietanowo – ziołowym

Dodatki (do wyboru): ziemniaki z koperkiem / ziemniaki opiekane / puree ziemniaczane / ryż

Surówki do dań głównych (do wyboru): Colesław, mizeria, marchewka, kapusta pekińska, buraczki z chrzanem, buraczki zasmażane, kapusta na gorąco, surówka wiosenna

Dla Najmłodszych

- ◆ Nuggetsy drobiowe, ziemniaki, surówka z marchewki
- ◆ Naleśniki na słodko
- ◆ Pierogi ruskie

Dania wegetariańskie

- ◆ Tagliatelle z suszonymi pomidorkami / szpinakiem w sosie śmietanowym
- ◆ Papryka faszerowana ryżem i pieczarkami
- ◆ Kotlet serowy, surówka

Deser (do wyboru)

- ◆ Królewska szarlotka z bitą śmietaną
- ◆ Puchar lodowy
- ◆ Tort okolicznościowy
- ◆ Panna Cotta z musem owocowym

Zimna płyta (4 pozycje do wyboru)

Napoje

Kawa, herbata, soki owocowe, woda mineralna

OFERTA NA PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE 2026



Propozycja II – cena 210 zł/os

Zupa (do wyboru)

- ◆ Królewski rosół z makaronem
- ◆ Zupa krem borowikowy z grzankami
- ◆ Zupa krem z dyni z grzanką ziołową
- ◆ Krem z białych warzyw z oliwą truflową i tymiankiem
- ◆ Krem z ciecierzycy z oliwą sezamową

Danie główne (do wyboru)

- ◆ Pałacowy fileć z kurczaka nadziewany warzywami i boczkiem w sosie serowym
- ◆ Rolada wieprzowa faszerowana szpinakiem z aksamitnym sosem z nutą winna
- ◆ Połędwiczki wieprzowe w aromatycznym sosie z borowików szlachetnych
- ◆ Kieszonka drobiowa faszerowana pomidorami i bazylią / pieczarkami w sosie śmietanowo – ziołowym
- ◆ Duet mięs: rolada drobiowa z pesto ziołowym oraz połędwica dworska faszerowana pieczarką z rusztu w aksamitnym sosie

Dodatki (do wyboru): ziemniaki z koperkiem / ziemniaki opiekane / puree ziemniaczane / ryż / kluska śląska / gnocchi

Surówki do dań głównych (do wyboru): Coleslaw, mizeria, marchewka, kapusta pekińska, buraczki z chrzanem, buraczki zasmażane, kapusta na ciepło, surówka wiosenna

Dla Najmłodszych

- ◆ Nuggetsy drobiowe, ziemniaki, surówka z marchewki
- ◆ Naleśniki na słodko
- ◆ Pierogi ruskie
- ◆ Pizza margherita

Dania wegetariańskie

- ◆ Tagliatelle z suszonymi pomidorkami / szpinakiem w sosie śmietanowym
- ◆ Papryka faszerowana ryżem i pieczarkami
- ◆ Kotlet serowy, zestaw surówek
- ◆ Stek z kalafiora, zestaw surówek

Deser (do wyboru)

- ◆ Królewska szarlotka z bitą śmietaną
- ◆ Puchar lodowy
- ◆ Tort okolicznościowy
- ◆ Panna Cotta z musem owocowym
- ◆ Czekoladowe brownie z bitą śmietaną

Zimna płyta (6 pozycji do wyboru)

Kolacja

- ◆ Rubinowy barszczyk z kapuśniaczką / kopertą nadziewaną
- ◆ Żurek z kiełbasą i jajkiem
- ◆ Zupa bogracz
- ◆ Zupa meksykańska z klopsikami i nachosem

OFERTA NA PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE 2026



Napoje

Kawa, herbata, soki owocowe, woda mineralna

Propozycja I i II dostępna jest z:

- **Ciastami, kuchmymi ciasteczkami oraz owocami - dopłata 20 zł/os**
- **Napojami gazowanymi bez limitu - dopłata 15 zł/os**

Propozycja III – cena 250 zł/os

Zupa (do wyboru)

- ◆ Królewski rosół z makaronem
- ◆ Bulion z pierożkami z mięsem
- ◆ Zupa krem borowikowy z grzankami
- ◆ Zupa krem z dyni z grzanką ziołową
- ◆ Krem z białych warzyw z oliwą truflową i tymiankiem
- ◆ Krem z ciecierzycy z oliwą sezamową
- ◆ Duet paprykowo - brokułowy

Danie główne (do wyboru)

- ◆ Pałacowy fileć z kurczaka nadziewany warzywami i boczkiem w sosie serowym
- ◆ Polędwiczki wieprzowe w aromatycznym sosie z borowików szlachetnych
- ◆ Kieszonka drobiowa faszerowana pomidorami i bazylią / pieczarkami w sosie śmietanowo – ziołowym
- ◆ Królewski glazurowany schab nadziewany śliwką / brzoskwinia
- ◆ Duet mięs: rolada drobiowa z pesto ziołowym oraz polędwica dworska faszerowana pieczarką z rusztu w aksamitym sosie
- ◆ Trio mięsne z czarną soczewicą: polędwiczka wieprzowa, fileć drobiowy z kruszonką z migdałów, wołowina z sosem demi-glace na bazie wina Merlot

Dodatki (do wyboru): ziemniaki z koperkiem / ziemniaki opiekane / puree szczypiorkowe / ryż jaśminowy / kluska śląska / gnocchi / gratin ziemniaczany

Surówki do dań głównych (do wyboru): Coleslaw, mizeria, marchewka, kapusta pekińska, buraczki z chrzanem, buraczki zasmażane, kapusta na ciepło, surówka wiosenna

Dla Najmłodszych

- ◆ Nuggetsy drobiowe, ziemniaki, surówka z marchewki
- ◆ Naleśniki na słodko
- ◆ Pierożki ruskie
- ◆ Pizza margherita

Dania wegetariańskie

- ◆ Tagliatelle z suszonymi pomidorkami / szpinakiem w sosie śmietanowym
- ◆ Papryka faszerowana ryżem i pieczarkami
- ◆ Kotlet serowy, zestaw surówek
- ◆ Dorsz w cieście, ryż, zestaw surówek
- ◆ Stek z kalafiora, zestaw surówek

OFERTA NA PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE 2026



Deser (do wyboru)

- ◆ Królewska szarlotka z bitą śmietaną
- ◆ Puchar lodowy
- ◆ Tort okolicznościowy
- ◆ Panna Cotta z musem owocowym
- ◆ Czekoladowe brownie z bitą śmietaną
- ◆ Beza Pavlova
- ◆ Tiramisu

Zimna płyta (7 pozycji do wyboru)

Kolacja

- ◆ Udziec pieczony z ziemniakami opiekany, kapusta zasmażana z kminkiem
- ◆ Szaszłyk drobiowy z ryżem, surówka
- ◆ Wieprzowina po azjatycku z makaronem ryżowym / nudle z surówką
- ◆ Rubinowy barszczyk z kapuśniaczkiem / kopertą nadziewaną
- ◆ Żurek z kiełbasą i jajkiem
- ◆ Zupa bogracz
- ◆ Zupa meksykańska z klopsikami i nachosem

Słodkości

Ciasta oraz mix ciasteczek, owoce

Napoje

Kawa, herbata, soki owocowe, woda mineralna, napoje gazowane bez limitu

ZIMNA PŁYTA do wyboru

- | | |
|---|---|
| ◆ Dworska sałatka z kurczakiem i kalafiorem | ◆ Kompozycja mięs pieczystych i wędlin |
| ◆ Sałatka grecka z serem sałatkowym | ◆ Wiejskie wyroby na zimno (kiełbasa, boczek, salceson, pasztet, kabanosy, wędliny) |
| ◆ Sałatka jarzynowa | ◆ Smalec, proziaki, ogórek |
| ◆ Sałatka makaronowa z szynką i z serem mozzarella | ◆ Galaretki drobiowe |
| ◆ Sałatka makaronowa z kurczakiem, suszonymi pomidorkami i prażonym słonecznikiem | ◆ Trio śledziowe |
| ◆ Sałatka Caprese | ◆ Koreczki z mozzarellą i pomidorkami |
| ◆ Sałatka gyros | ◆ Roladka biszkoptowa z łososiem |
| ◆ Sałatka brokułowa | ◆ Jajka faszerowane |
| ◆ Sałatka z grillowanym halloumi | ◆ Babeczki nadziewane pastami |
| ◆ Mix sałat z grillowaną polędwiczką wieprzową, winogronem i orzechem włoskim | ◆ Rollsy z szynką i serem / ze szpinakiem |
| | ◆ Tartinki |
| | ◆ Mini burgery wieprzowe / drobiowe |
| | ◆ Croissanty z pastą, szynką i boczkiem |
| | ◆ Mini quasadilla z salsą |
| | ◆ Tortille mix |
| | ◆ Stripsy / Nuggetsy w cieście z dipami |

Oплата BDO za opakowania i puste butelki – 2,50 zł/os

OFERTA NA PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE 2026

PRZYSTAWKA – 15 zł/szt

- Płyś wytrawny z łososiem w buraku na serku śmietankowym
- Crostini z pastą truflową i parmezanem
- Grillowane krewetki koktajlowe z musem mango i nutą chilli na kopercie francuskiej
- Rillettes z kaczki na grzankach
- Carpaccio z polędwicy z rukolą i truflą
- Grzanki brioche z karmelizowaną cebulą i serem brie

Dodatkowo:

- Bułeczki bao z kurczakiem / wieprzowiną – 10 sztuk – 120,00 zł
- Bułeczki bao z krewetką – 10 sztuk – 150,00 zł
- Proziaki z camembertem i granatem – 10 sztuk – 80,00 zł
- Proziaki z boczkiem i smalcem – 10 sztuk – 55,00 zł
- Proziaki z aromatycznym filetem z kaczki – 10 sztuk – 100,00 zł
- Płysie wytrawne z gorgonzolą i gruszką / z pastą borowikową – 10 sztuk – 80,00 zł
- Mini tatar z łososia wędzonego na blinie – 10 sztuk – 150,00 zł
- Rurki cannolli wytrawne faszerowane sałatką z tuńczyka – 10 sztuk – 80,00 zł
- Mini bajgle z twarożkiem i łososiem – 10 sztuk – 120,00 zł
- Rożki francuskie z serem, szynką i warzywami – 10 sztuk – 80,00 zł
- Tartaletki z chutneyem z czerwonej cebuli z marynowaną wieprzowiną / z grillowanym kurczakiem – 120,00 zł
- Deska serów wykwinnych (1 kg) z bakalią, z owocami filetowanymi i z lemoniadą (3 litrów – arbuzowa, limonkowa, pomarańczowa, mango, cytryna) - 300,00 zł
- Lemoniada z owocami 5 litrów - arbuzowa, limonkowa, pomarańczowa, mango, cytryna – 100,00 zł
- Mini deserki (snickers, oreo, leśny mech) – 10 sztuk – 100,00 zł
- Owocowe lollipopsy w czekoladzie – 1 kg – 200,00 zł
- Pancakes z frużeliną owocową – 10 sztuk – 60,00 zł