



PROPOZYCJE MENU

RESTAURACJA BIERHALLE BYDGOSZCZ
UL. JAGIELLOŃSKA 41
CH FOCUS W BYDGOSZCZY

kontakt: tymonbykowski@globrest.com

Przyjęcie okolicznościowe I

cena: 140 zł za osobę

Zupa

1 do wyboru:

Rosół z makaronem

Krem z pomidorów z grzankami

Krem z zielonych warzyw z grzankami

Powitalne danie ciepłe

1 do wyboru:

Filet z kurczaka w sosie koperkowym

Żeberka pieczone w sosie BBQ

Przekąski zimne

3 rodzaje do wyboru:

Jajka faszerowane pastą szczypiorkową

Wybór serów

Wrapy z hummusem i warzywami

Rolada szpinakowa z łososiem i serkiem śmietankowym

Deska wędlin lub mięs pieczystych

Roladki z indyka ze szpinakiem i suszonymi pomidorami

Tartaletki wytrawne z pastą warzywną i kielkami

Śledź w oleju z cebulką

Przekąski ciepłe

3 do wyboru:

Skrzydółka w pikantnej marynacie

Szaszłyki drobiowe z papryką w trzech kolorach

Stripsy z kurczaka podawane z dipem

Deska chrupiących zakąsek - panierowane kęsy sera cheddar, krążki

cebulowe, chrupiące skrzydełka i kalmary - podawane z dipami

Ziemniaczki zapiekane w boczku z serem mozzarella

Grillowane warzywa z serem feta i ziołami

Danie ciepłe - drugie podanie

2 do wyboru:

Karkówka zapiekana w jarzynach

Kotlet de volaille

Schab pieczony ze śliwkami

Pierś z kurczaka zapiekana ze szpinakiem i serem mozzarella

Sałatki

2 do wyboru:

Sałatka Caprese

Sałatka z ruccolą, kozim serem i burakiem

Sałatka Cezar

Dodatki

2 do wyboru:

Ziemniaki gotowane

Frytki

Ryż

Pieczyno

Surówki

3 do wyboru:

Surówka coleslaw

Buraczki tarte

Mix sałat z sosem vinegrette

Surówka z marchewki

Surówka z kiszonych ogórków

Kapusta kiszona

Przyjęcie okolicznościowe II

cena: 115 zł za osobę

Zupa

I do wyboru:

Rosół z makaronem

Krem z pomidorów z grzankami

Krem z zielonych warzyw z grzankami

Danie główne

po 1 porcji z rodzaju na osobę:

Tradycyjny kotlet schabowy

Filet z kurczaka w sosie koperkowym

Dodatki

Ziemniaki gotowane lub pieczone

Ryż

Surówki

Surówka coleslaw

Buraczki tarte

Przekąski zimne

Domowy smalec ze skawrkami

(podawany z pieczywem i ogórkami kiszonymi)

Sałatka grecka

Przekąski ciepłe

Panierowane skrzydełka

Hapsy z kurczaka w płatkach kukurydzianych

(podawane z sosem czosnkowym)

Uroczysty obiad - do 3 godzin

cena: 90 zł za osobę

Przystawka

1 do wyboru:

Bruschetta z salsą pomidorową

Faszerowana rolada z poledwicy wieprzowej

Rolada szpinakowa z łososiem wędzonym i serkiem śmietankowym

Zupa

1 do wyboru:

Rosół z makaronem

Krem pomidorowy z grzankami

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Danie główne

1 porcja z każdego rodzaju na osobę:

Schab pieczony ze śliwkami w sosie własnym

Filet z kurczaka zapiekany z serem mozzarella i szpinakiem

Dodatki

Ziemniaki pieczone z przyprawami

Salatka bałkańska

Deser

Mix ciast bankietowych

(szarlotka, sernik nowojorski, brownie)

lub

deser lodowy z bitą śmietaną i wiśniami

Komunia

cena: 165 zł za osobę

Zupa

1 do wyboru:

Rosół z makaronem

Krem pomidorowy z grzankami

Krem z zielonych warzyw z grzankami

Flaki wołowe z pieczywem

Powitalne danie ciepłe

1 porcja z każdego rodzaju na osobę:

Pierś z kurczaka z mozzarellą i sosem pomidorowym

Połędwica wieprzowa w sosie grzybowym

Przekąski zimne

4 rodzaje do wyboru:

Jajka faszerowane pastą szczypiorkową

Wybór serów

Wrapy z hummusem i warzywami

Śledź w oleju z cebulką

Tymbaliki drobiowe z cytryną

Roladka z indyka ze szpinakiem i suszonymi pomidorami

Deska mięs pieczystych lub wędlin

Łosoś wędzony ze szpinakiem; z bazylią i suszonymi pomidorami; z pieczarkami

Roladki ze schabu ze śliwką

Schab po warszawsku faszerowany pastą chrzanową

Danie ciepłe - drugie podanie

2 do wyboru:

Filet z kurczaka w sosie śmietanowo-koperkowym

Kotlet de volaille

Szaszłyki drobiowe z cebulką i papryką w trzech kolorach

Żeberka w marynacie BBQ

Sałatki

2 do wyboru:

Sałatka Cezar

Sałatka z tuńczykiem i makaronem penne

Sałatka gyros

Sałatka z ruccolą, kozim serem i pieczonym burakiem

Dodatki

Kluski śląskie

Frytki

Ziemniaki gotowane

Mix sałat z sosem vinegrette

Surówki

3 do wyboru:

Surówka z marchewki z jabłkiem

Surówka coleslaw

Buraczki tarte

Mizeria

Kapusta kiszona

Deser

Deser lodowy z bitą śmietaną i wiśniami

Chrzciny

cena: 145 zł za osobę

Zupa

Rosół z makaronem

Powitalne danie ciepłe

1 porcja na osobę:

Schab pieczony z pieczarkami w śmietanie

Udka z kurczaka w marynacie ziołowej

Przekąski zimne

Wybór serów i wędlin

Rolada szpinakowa z łososiem i serkiem śmietankowym

Schab po warszawsku faszerowany pastą chrzanową

Danie ciepłe - drugie podanie

1 do wyboru:

Karkówka zapiekana z jarzynami

Żeberka pieczone w sosie BBQ

Przekąski ciepłe

Panierowane hapsy z kurczaka z dipem

Dodatki

Kluski śląskie

Ziemniaki pieczone lub gotowane

Surówki

Surówka coleslaw

Buraczki tarte

Surówka z marchewki z jabłkiem

Sałatki

Sałatka Cezar

Sałatka z ruccolą, kozim serem i pieczonym burakiem

Deser

Mix ciast bankietowych

(szarlotka, sernik nowojorski, brownie)

Bufet szwedzki - impreza taneczna

cena: 95 zł za osobę

Zupa

1 do wyboru - serwowana w podgrzewaczu:

Żurek z białą kielbasą i jajkiem

Zupa gulaszowa z mięsem wołowym

Dania ciepłe

Bitki wieprzowe w sosie własnym

Grillowany filet z kurczaka z pieczarkami w śmietanie

Dodatki

Ziemniaki opiekane

Bukiet surówek

Przekąski zimne

Jajka faszerowane pastą szczypiorkową

Tartaletki wytrawne z pastą warzywną, łososiem i serkiem chrzanowym

Deska serów i wędlin

Przekąski ciepłe

Deska chrupiących zakąsek - panierowane kęsy sera cheddar, krążki cebulowe, chrupiące skrzydełka i kalmary - podawane z dipami

Sałatki

2 do wyboru:

Sałatka grecka

Sałatka Cezar

Sałatka z ruccolą, kozim serem i burakiem pieczonym

18- stka - impreza całonocna

cena: 90 zł za osobę

Dania ciepłe

Pikantne skrzydełka z kurczaka z marchewką, selerem naciowym i sosem słodko-kwaśnym

Stripsy z kurczaka z zestawem sosów

Dodatki

Ryż

Frytki

Mix sałat z sosem vinegrette

Surówka coleslaw

Przekąski zimne

Mix kanapek bankietowych

(z pastą warzywną, łososiem, kabanosem, szynką)

Wrapy z kurczakiem i warzywami

Tartaletki wytrawne z pastami warzywnymi i kiełkami

Sałatki

Sałatka grecka

Sałatka z kurczakiem, makaronem penne i warzywami

Danie ciepłe - ok. 24.00

I do wyboru:

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Zupa gulaszowa

Wesele I

cena: 220 złotych za osobę

Oferta obejmuje również:

Powitalną lampkę prosecco dla każdego Gościa

Przywitanie Pary Młodej chlebem i solą

Zupa

proszę wybrać 1:

Rosół z makaronem

Krem z zielonych warzyw z grzankami

Zupa cebulowa z grzankami i serem

Danie główne

proszę wybrać 1:

Schab pieczony w sosie własnym

Kotlet de volaille

Dodatki

Ziemniaki gotowane

Frytki

Bukiet surówek

Deser

proszę wybrać 1:

Szarlotka na ciepło z bitą śmietaną

Sernik z musem wiśniowym

Kolacja

Danie ciepłe I

proszę wybrać 1:

Filet z piersi kurczaka w sosie koperkowym

Karkówka zapiekana w jarzynach

Danie ciepłe II

proszę wybrać 1:

Udka z kurczaka w marynacie ziołowej
Kotlet schabowy

Danie ciepłe III

proszę wybrać 1:

Żurek z białą kielbasą
Barszcz czerwony z pasztecikiem
Zupa gulaszowa z mięsem wołowym

Dodatki do kolacji:

Kluski śląskie
Ziemniaki pieczone lub gotowane
Frytki
Mix sałat z sosem vinegrette

Sałatki

proszę wybrać 2:

Sałatka grecka
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałatka Cezar
Sałatka z ruccolą, kozim serem i pieczonym burakiem

Przekąski zimne

proszę wybrać 5:

Półmisek wędlin i mięs pieczonych
Śledź w oleju z cebulką lub w śmietanie z cebulką i jabłkiem
Tymbaliki drobiowe
Rolada szpinakowa z łososiem i serkiem śmietankowym
Tartaletki wytrawne z pastą warzywną i kielkami

Wrapy z kurczakiem i warzywami

Półmisek wiejski

(domowy smalec, ogórki kiszane, pieczywo, wędliny domowe)

Jajka faszerowane pastą szczypiorkową

Schab po warszawsku z pastą chrzanową

Wesele II

cena: 260 zł za osobę

Oferta obejmuje również:

Powitalną lampkę prosecco dla każdego Gościa

Przywitanie Pary Młodej chlebem i solą

Zupa

proszę wybrać I:

Rosół z makaronem

Krem z grzybów z kwaśną śmietaną

Krem pomidorowy z grzankami i bazylią

Danie główne

proszę wybrać I:

Polędwica wieprzowa w sosie ziołowym

Filet z kurczaka zapiekany ze szpinakiem, serem mozzarella i suszonymi
pomidorami

Schab marynowany pieczony ze śliwką

Deser

proszę wybrać I:

Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi i bitą śmietaną

Deser lodowy z bitą śmietaną i gorącymi wiśniami

Sernik nowojorski z gorącymi wiśniami

Kolacja

Danie ciepłe I

proszę wybrać I:

Roladka drobiowa w chrupiącej panierce

faszerowana serem żółtym i pieczarkami

Szaszłyk drobiowy z cebulą i papryką w trzech kolorach

Kotlet de volaille

Danie ciepłe II

proszę wybrać 1:

Karkówka w jarzynach zapiekana z serem
Rolada wołowa z ogórkiem kiszonym
Filet z kurczaka w sosie śmietanowo-koperkowym

Danie ciepłe III

proszę wybrać 1:

Żurek z białą kielbasą
Flaki wołowe
Bigos
Zupa gulaszowa z mięsem wołowym

Dodatki

Kluski śląskie
Frytki
Ziemniaki gotowane
Mix sałat z sosem vinegrette
Bukiet surówek

Sałatki

proszę wybrać 3:

Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałatka warstwowa z tuńczykiem
Sałatka gyros z grillowanym kurczakiem
Sałatka z kurczakiem, makaronem farfalle, papryką czerwoną
Sałatka z ruccolą, kozim serem i pieczonym burakiem

Przekąski zimne

proszę wybrać 6:

Półmisek wędlin i mięs pieczonych
Śledź w oleju z cebulką lub w śmietanie z cebulką i jabłkiem
Tymbaliki drobiowe
Rolada szpinakowa z łososiem i serkiem śmietankowym

Tartaletki wytrawne z pastą warzywną i kielkami
Wybór serów twardych i pleśniowych
Jajka faszerowane pastą szczypiorkową
Wrapy z kurczakiem i warzywami
Schab po warszawsku z pastą chrzanową
Półmisek wiejski
Indyk na zimno w morelach

Informacje dodatkowe

Do każdej imprezy okolicznościowej organizowanej w naszej Restauracji doliczamy opłatę serwisową w wysokości 10% rachunku.

W cenie oferty Restauracja zapewnia obrusy (białe lub bawarskie) oraz drobne kwiaty na stołach.

Nie pobieramy dodatkowych opłat za wniesienie własnego tortu i wynajem sali. W przypadku zapewnienia własnego alkoholu, korkowe za każdą otwartą butelkę alkoholu do 1 litra wynosi 50 zł.

Minimalna liczba Gości aby skorzystać z oferty indywidualnej to 20 osób. Istnieje możliwość wypożyczenia za dodatkową opłatą pokrowców na krzesła.

Wybór alkoholi i napojów

Zachęcamy do skorzystania z szerokiej oferty alkoholi i napojów dostępnych w naszej Restauracji. W promocyjnych cenach na uroczystości okolicznościowe posiadamy dla Państwa:

Wódka Wyborowa 0.7l - 130 zł

Whisky Jameson 0.7l - 150 zł

dzban 5l piwa z oferty stałej - 105 zł

Pozostałe alkohole dostępne są w cenach z karty.

Do każdej oferty dodatkowo:

- nielimitowane napoje gorące (kawa i herbata) w czasie imprezy - 10 zł za osobę
- Pepsi, Mirinda, 7UP, sok jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy i porzeczkowy - 12 zł/ karafka II
- woda gazowana i niegazowana z cytryną i miętą - 8 zł/ karafka II lub
- 15 zł/osoba - napoje bez limitu w czasie trwania imprezy

Zachęcam do kontaktu, wraz z całym Zespołem Restauracji dołożymy wszelkich starań, aby Państwa wyjątkowy dzień przebiegł zgodnie z Państwa oczekiwaniami.

Priorytetem jest dla mnie zadowolenie naszych Gości, które nieustannie jest dla mnie źródłem satysfakcji.

Elastyczne podejście do Klientów oraz możliwość skrojenia oferty pod Państwa oczekiwania to nasz standard.

Już dziś zapraszam do omówienia szczegółów Państwa uroczystości, pozostaję do dyspozycji pod adresem e-mail:

tymonbykowski@globrest.com oraz numerem telefonu:

601 667 659

Do zobaczenia w Bierhalle!



BIERHALLE
BROWAR - RESTAURACJA