



Menu

MENU 1 - 200 ZŁ

ZUPA

Rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE

Kotlet De volaille, ziemniaki, surówka z marchewki

Stek z kalafiora z sosem cafe de Paris

DESSERTS

Szarlotka na ciepło z lodami i bitą śmietaną

NAPOJE

Zimne i gorące: kawa, herbata, napoje gazowane, napoje niegazowane, soki owocowe, woda mineralna

PRZYSTAWKI ZIMNE (NA PÓLMISKACH W STOLE)

Półmisek mięs pieczonych i wędlin z piklami, ćwikłą z chrzanem

Schab po warszawsku

Tortilla z serem białym łososiem, szpinakiem

Mini sałatki cesar

Chrupiące pieczywo

Masełko smakowe

KIDS MENU

Rosół z makaronem

Panierowane fileciki z kurczaka podawane z frytkami i surówką z marchewki

Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną

Dzieci powyżej 3-go roku życia 50% ceny wybranego menu

Dzieci poniżej 3 roku życia BEZPŁATNIE



Menu

MENU 11 - 230 ZŁ

ZUPA

Rosół z makaronem
Krem z białych warzyw

DANIE GŁÓWNE - 2 DO WYBORU

Kotlet De volaille, ziemniaki, surówka z marchewki
Polędwiczki wieprzowe w sosie z grzybów leśnych, kluski śląskie, buraki
Risotto cytrynowe ze szparagami
Stek z kalafiora z sosem cafe de Paris

DESSERTS - 1 DO WYBORU

Szarlotka na ciepło z lodami i bitą śmietaną
Tiramisu
Panna Cotta

NAPOJE

Zimne i gorące: kawa, herbata, napoje gazowane, napoje niegazowane, soki owocowe,
woda mineralna

PRZYSTAWKI ZIMNE (NA PÓLMISKACH W STOLE)

Półmisek mięs pieczonych i wędlin z piklami, ćwikłą z chrzanem
Schab po warszawsku
Tortilla z serkiem białym łososiem, szpinakiem
Mini sałatki cesar
Chrupiące pieczywo
Masełko smakowe

KIDS MENU

Rosół z makaronem
Panierowane fileciki z kurczaka podawane z frytkami i surówką
z marchewki
Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną

Dzieci powyżej 3-go roku życia 50% ceny wybranego menu
Dzieci poniżej 3 roku życia BEZPŁATNIE



DODATKOWE DANIA NA ZAMÓWIENIE

Dania gorące:

- Boeuf Strogonow porcja - 30,00 zł
- Pierogi z mięsem porcja - 4 szt/os - 25,00 zł
- Pierogi ruskie porcja 4 szt/os - 20,00 zł
- Barszcz czerwony z pasztecikiem z kapustą i grzybami porcja - 25,00 zł
- Kluski śląskie porcja - 15 zł
- Frytki/ziemniaki opiekane porcja - 10 zł

Desery:

- Patera owoców 15,00 zł /os (1 patera liczona jest na 10 osób)
- Patera ciast 15,00 zł /os (1 patera liczona jest na 10 osób)

Przystawki:

- Tatar wołowy porcja - 25,00 zł
- Tatar z łososia w cykorii porcja - 18,00 zł
- Tradycyjna sałatka Jarzynowa porcja - 10 zł

W cenie gwarantujemy:

- Profesjonalną obsługę kelnerską
 - Okolicznościową dekorację stołu i Sali wraz z elementami kwiatów żywych
 - Zwrot nieskonsumowanych posiłków (opakowania w cenie)
 - Możliwość zakupu we własnym zakresie tortu komunijnego
 - Możliwość zamówienia spersonalizowanego menu dla wegetarian, wegan, osób bez tolerancji na gluten, laktozę lub innych uczuleniowców
-



ALKOHOLE

Wina białe:

CONTRASTO BIANCO VIGNETI DELLE - 45 zł/butelka

BREAD & BUTTER - 150 Zł/butelka

MARYSOL - 45 zł/butelka

Wino pomarańczowe:

BIO VITA VELVET ORANGE - 100 zł/butelka

Wino czerwone:

CARLOS SERRES RESERVA ROJA - 90 zł/butelka

CONTRASTO ROSSO TERRE - 45 zł/butelka

Wino musujące:

Cava - 80 zł/butelka

Cava Rosse - 90 zł/butelka

Prosecco DOCCG - 80 zł/butelka

Stefa 0%

Prosecco bezalkoholowe - 40 zł/butelka

Pierre Zero Chardonnay 0% - 50 zł/butelka

Pierre Zero Merlot 0% - 50 zł/butelka

Pierre Zero Rose 0% - 50 zł/butelka



Torty

OTYNKOWANY

- Tort śmietankowy z konfiturą porzeczkową i kruszonką z białej czekolady 250/380/500 zł
- Tort Oreo 250/380/500 zł
- Kinder Bueno 250/380/500 zł
- Marakuja 250/380/500 zł
- Tort Trio Czekoladowe z Baileyssem 250/380/500 zł
- Tort Pistacjowy 290/440/590 zł

NAKED

- Tort śmietankowy z konfiturą malinową i ziemią czekoladową 140/260/390 zł
- Tort czekoladowy z konfiturą wiśniową i ziemią czekoladową 140/260/390 zł

ROZMIAR

tynkowane (10 cm wysokości)

Mały - około 1,5 kg - około 15/ 10 cm - około 8 - 10 porcji

Średni - około 2,5 kg - około 18/10 cm - około 14- 16 porcji

Duży -około 3,5 kg - około 22/10 cm - około 22 - 26 porcji

typu naked (8 cm wysokości)

Mały - około 1 kg - około 15/8 cm - około 6 - 8 porcji

Średni - około 2 kg - około 20/8 cm - około 12 - 16 porcji

Duży - około 3 kg - około 26/8 cm - około 20-24 porcji

Dekoracja:

- » tynkowanie kremem maślanym +15 zł/kg
- » kwiaty jadalne - wyceniane indywidualnie
- » jadalne złoto + 25 zł/kg (przy tortach piętrowych wyceniane indywidualnie)
- » słodycze (oreo, kinder bueno, snickers, kinder niespodzianka) + 10 zł/k

torty dostarcza nam cukiernia MUMS



REGULAMIN

Zasady organizacji przyjęcia :

- Przyjęcia z okazji I Komunii Świętej organizowane są do 20 osób
- Przyjęcia z okazji I Komunii Świętej organizowane są do 5 godzin czasu trwania przyjęcia.
- Po podjęciu decyzji o organizacji przyjęcia w CHAŁKA kawiarnia bistro, istnieje możliwość dokonania wstępnej rezerwacji przyjęcia na okres 7 dni.
- Po potwierdzeniu przez obydwie strony terminu przyjęcia, organizator przyjęcia zobowiązany jest do wpłaty zaliczki w wysokości 20% wartości przyjęcia.
- Zadeklarowana podczas rezerwacji ilość osób może ulec zmianie maksymalnie o -10%.
- Ustalenie menu na planowane przyjęcie odbywa się do końca kwietnia 2025 roku.
- Akceptacja menu oraz ustaleń dotyczących przyjęcia odbywa się maksymalnie na 30 dni przed datą planowanego przyjęcia
- Ostateczna ilość osób powinny zostać potwierdzone najpóźniej do 14 dni przed datą przyjęcia. W przypadku nie dotrzymania wymienionego terminu zamawiający zostanie obciążony zgodnie ze złożonym zamówieniem.
- Ostateczne rozliczenie następuje w dniu organizacji przyjęcia po jego zakończeniu.
- Płatność realizowana jest gotówką lub kartą.

Organizacja przyjęcia:
571-578-071
e-mail: bistrochalka@outlook.com

CENY W ROKU 2025
Ceny mogą ulec zwiększeniu maksymalnie o 10%
