

Menu

MENU 1 - 180 ZŁ

ZUPA

Rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE

Kotlet De volaille, ziemniaki, surówka z marchewki

Stek z kalafiora z sosem cafe de Paris

DESER

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

Tortilla z serkiem białym łososiem, szpinakiem

Chrupiące pieczywo

Maselko 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 - 200 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 z borowikami

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 PÓŁMISKACH W STOLE)

Półmisek mięs pieczonych i wędlin z piklami, ćwikłą z chrzanem

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 wraz z elementami kwiatów żywych
 - Zwrot nieskonsumowanych posiłków (opakowania w cenie)
 - Możliwość zakupu we własnym zakresie tortu
 - 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 DOCG - 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

ALKOHOLE

Alkohole mocne:

Amundsen 0,7 - 70 zł
Wódka Ostoya Polish Vodka 0,7 - 115 zł
Wódka Orkisz 0,7l - 190 zł

Ballantine's Finest 0,7l- 95 zł
Chivas Regal 12 0,7l - 155 zł
Singleton 15 0,7 - 235 zł
Glendronach 12 0,7- 275 zł

Drinki:

Aperol Spritz - 26 zł
Aperol Spritz zimowy - 30 zł
Espresso martini - 30 zł
Hugo Spritz - 26 zł
Negroni - 30 zł

Strefa 0%

Hugo ZERO 26 zł
Martini Vibrante Tonic 26 zł
Martini Floreale Tonic 26 zł

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

N A K E D

- 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)
- » słodczyce (oreo, kinder bueno, snickers, kinder niespodzianka) + 10 zł/k

torty dostarcza nam cukiernia MUMS

REGULAMIN

Zasady organizacji przyjęcia :

- Przyjęcia organizowane są do 20 osób
 - Przyjęcia 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.
 - Ustalenie menu na planowane przyjęcie odbywa się do 14 dni przed planowanym przyjęciem
 - Ostateczna ilość osób powinny zostać potwierdzone najpóźniej do 7 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

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