

Restauracja
Akacyjowa

Oferta obiadowa 3 daniowa

(grupa od 20 osób)
2025/2026



**KURZA
GÓRA**

ZESTAW 1

Smaki Południa

Cena: 50 zł/os | Deser (ciasto): +10 zł/os

- **Krem z pieczonych pomidorów** z mozzarellą i bazylią

Aromatyczna, gęsta zupa ze słodkich, pieczonych pomidorów, z dodatkiem świeżej bazylii i kawałków mozzarelli.

- **Grillowany filet z kurczaka** faszerowany serem feta i suszonym pomidorem

Soczysty filet z drobiu, wypełniony kremowym serem feta i intensywnym suszonym pomidorem.

- **Ryż jaśminowy**

Delikatny i lekki dodatek, który idealnie komponuje się z farszem i sosem z mięsa.

- **Salatka z pomidorków koktajlowych i rukoli**

Lekka, kolorowa mieszanka z nutą oliwy, idealna do dania głównego

ZESTAW 2

Polska Klasyka

Cena: 50 zł/os | Deser (ciasto): +10 zł/os

- **Rosół z makaronem**

Tradycyjny wywar drobiowo - wołowy, klarowny i aromatyczny, z domowym makaronem

- **Złoty kotlet a'la Restauracja Akacyjowa**

Chrupiący klasyk polskiej kuchni, panierowany i smażony do złotego koloru.

- **Puree ziemniaczane**

Gładkie, aksamitne ziemniaki z odrobiną masła.

- **Mizeria z ogórka**

Plastry świeżego ogórka w śmietanowym sosie z koperkiem.



ZESTAW 3

Domowy Komfort

Cena: 70 zł/os | Deser (ciasto): +10 zł/os

- **Zupa rybna** z kawałkami

fileta z sandacza

Delikatny, klarowny wywar rybny na pomidorach, z kawałkami fileta z sandacza

- **Zrazy wołowe** w sosie własnym

Tradycyjne, zawijane rolady z wołowiny, zawijane z boczkiem, ogórkiem kiszonym, cebulą, pieczarkami i duszone do miękkości w intensywnym, domowym sosie.

- **Ziemniaczki z koperkiem**

Ugotowane ziemniaki z masłem i świeżym koperkiem.

- **Zasmażane buraczki z cebulką**

Ciepłe, słodko-kwaśne buraczki podsmażane na maśle.



ZESTAW 4

Domowa Uczta

Cena: 70 zł/os | Deser (ciasto): +10 zł/os

- **Żurek z białą kielbasą i jajkiem**

Aromatyczna zupa na zakwasie żytnim, podawana z białą kielbasą, jajkiem

- **Sandacz z sosem kaparowym**

Delikatne, białe mięso sandacza z wyrazistym, lekko cytrynowym sosem kaparowym.

- **Gnocchi szpinakowe**

Włoskie kluski szpinakowe.

- **Zasmażana kapusta pekińska** z boczkiem, pomidorkiem i koperkiem

Warzywny akcent w nowoczesnym wydaniu – lekko słodkawa kapusta, podsmażona z boczkiem i ziołami.



**KURZA
GÓRA**

ZESTAW 5

Rybna Finezja

Cena: 80 zł/os | Deser (ciasto): +10 zł/os

- **Krem z białych warzyw** z chipsem z boczku
Subtelna zupa z korzeniowych warzyw (pietruszka, seler, kalafior), uzupełniona chrupiącym chipsem z wędzonego boczku.
- **Pieczony sandacz** w pomidorach z sosem holenderskim
Różowy filet z łososia zapiekany w aromatycznym sosie pomidorowym, polany delikatnym, kremowym sosem holenderskim.
- **Pieczone ziemniaczki z ziołami i czosnkiem**
Złociste ziemniaki z chrupiącą skórką, pieczone z rozmarynem i czosnkiem.
- **Mix sałat z warzywami i sosem winegret**
Kolorowy, świeży dodatek z lekkim, domowym sosem na bazie oliwy i cytryny.

DANIA VEGE

Opcja wegetariańska. Możesz na nas liczyć!

Zupa do wyboru:

Krem z białych warzyw

Krem z pomidorów z prażonym słonecznikiem, mozzarellą i oliwą bazyliową

Danie główne do wyboru:

Gulasz warzywny serwowany na placuszkach ziemniaczanych ze śmietaną

Cukinia i bakłażan faszerowane kaszą kuskus i warzywami, zapiekana z serem i podana na rukoli

DODATKOWO: Deser domowy

Do każdego zestawu można dodać

kawałek **świeżego, domowego ciasta**

– szarlotki, sernika lub ciasta czekoladowego w zależności od sezonu.

Cena: 10 zł/os



**KURZA
GÓRA**

Oferta napojów do obiadu

OPCJA 1

Cena: 6 zł / osoba | Każda kolejna godzina: +3 zł/os.
• Woda niegazowana – z cytryną podawana w dzbankach

OPCJA 2

Cena: 17 zł / osoba | Każda kolejna godzina: +5 zł/os.
• Woda niegazowana – z cytryną podawana w dzbankach
• Świeżo parzona kawa – dostępna z ekspresu kawowego
• Wybór herbat

OPCJA 3

Cena: 28 zł / osoba | Każda kolejna godzina: +6 zł/os.
• Woda niegazowana – z cytryną podawana w dzbankach
• Soki owocowe – podawane w dzbankach
• Napoje gazowane – podawane w butelkach
• Świeżo parzona kawa – dostępna z ekspresu kawowego
• Wybór herbat

Zasady rezerwacji

- Potwierdzeniem rezerwacji jest potwierdzenie w formie mailowej lub podpisanego zlecenia terminu usługi oraz zaksięgowanie ustalonej indywidualnie kwoty zaliczki, rozliczanej na podstawie faktury zaliczkowej.
- Zaliczka może zostać zwrócona w przypadku zgłoszenia rezygnacji z zamówienia z 7-dniowym wyprzedzeniem (grupy powyżej 20 osób) i 3-dniowym wyprzedzeniem (grupy do 20 osób).
- W przypadku braku zgłoszenia rezygnacji z zamówienia organizator zostanie obciążony całością rezerwacji na podstawie wystawionego dokumentu sprzedażowego.
- Zmiany w ilości zamówienia należy zgłosić maksymalnie na 3 dni przed terminem rezerwacji, w przeciwnym razie usługa będzie świadczona zgodnie z zamówieniem pierwotnym. W przypadku zmian powyżej 50% wysokości zamówienia należy zgłosić ostateczną ilość osób co najmniej na 7 dni przed terminem rezerwacji.



Kurza Góra, Kurzętnik, ul. Kurza 1
kontakt@kurzagora.pl
tel. 600 985 277
kurzagora.pl



AKACJOWA
RESTAURACJA