

Pijarska 17



Szanowni Państwo!

Ślub, chrzciny, rocznica, urodziny czy inna uroczystość – to jedne z najwspanialszych wydarzeń w życiu każdego z nas. Chcielibyśmy razem z Państwem dzielić radość tych chwil. Dlatego korzystając z naszego doświadczenia proponujemy zestawy dań, które cieszą się nieślabnącą popularnością wśród naszych gości. Każde z przyjęć jest traktowane indywidualnie, dlatego chętnie pomożemy w skomponowaniu zestawu obiadowego, wyborze odpowiedniego wina oraz podsuniemy ciekawe pomysły. Naszą dewizą jest wysoka jakość usług i serdeczna, rodzinna atmosfera, dlatego dołożymy wszelkich starań, aby czas spędzony w naszej restauracji był miło wspomniany przez Państwa i wszystkich gości przez wiele lat.





Zapraszamy do wybrania jednego menu z poniższych propozycji

MENU 1 - cena 240 zł / os.

- Sałatka caprese
- Rosół z dzikiego ptactwa z makaronem
- Marynowany filet z kurczaka zagrodowego, ziemniaki po krakowsku i fasolka szparagowa
- Delikatne ciasto borówkowe

MENU 3 - cena 290 zł / os.

- Tatar z łososia zdobiony ikłą i kolendrą
- Krem jarzynowy z wędzonym kurczakiem
- Pierś z kaczki z jabłkiem, puree ziemniaczano-buraczanym, cukinią i marchewką w sosie z owoców leśnych
- Szarlotka z czekoladą i sosem angielskim

MENU 2 - cena 290 zł / os.

- Wędzony łosoś zdobiony ikłą
- Krem ziemniaczano porowy w aromacie z trufli
- Długo duszona wołowina z warzywami i kluseczkami szpinakowymi
- Mini beza ze świeżymi owocami

MENU 4 - cena 350 zł / os.

- Tatar wołowy z przepiórczym jajkiem
- Krem z wędzonej papryki
- Udziec jagnięcy z bazyliowym puree w ciemnym sosie i miodowo-limonkową pietruszką
- Ciastko gruszkowe z lodami waniliowymi

Napoje takie jak: kawa, herbata, woda niegazowana, sok jabłkowy i sok pomarańczowy bez limitu są wliczone w cenę każdego menu. Dbając o jak najwyższą jakość oraz smak podawanej kawy i herbaty, nasza obsługa przygotowuje i serwuje je indywidualnie dla każdego gościa, przez cały okres trwania przyjęcia.

Istnieje możliwość dostosowania dań dla osób ze specjalnymi dietami po wcześniejszym ustaleniu.



TORT OKOLICZNOŚCIOWY (wymienne zamiast deseru)

Proponujemy torty w wielu smakach, między innymi: czarny las, orzechowy, czekoladowy, bezowy, karmelowo-pomarańczowy, tiramisu, marakuja. Tort może stanowić samodzielną kulinarną atrakcję przyjęcia, jak i zostać podany w ramach deseru.

Od 10 do 14 osób: 50 zł / os.

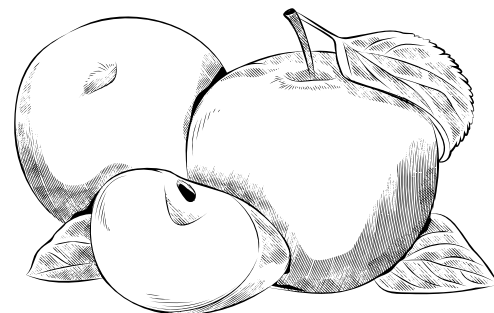
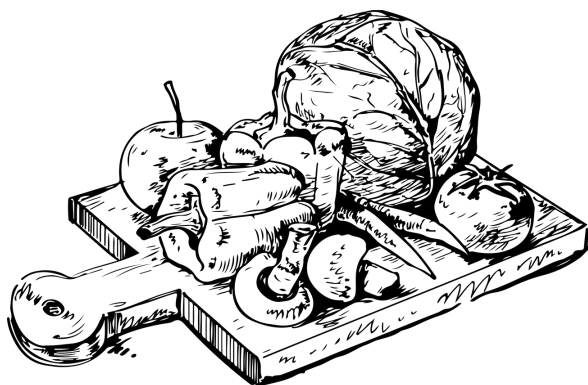
Powyżej 15 osób: 30 zł / os.

ZIMNY BUFET

Chcąc uatrakcyjnić Państwa przyjęcie przedstawiamy naszą ofertę zimnego bufetu. Dbając o to, aby każdy z zaproszonych gości mógł wybrać coś dla siebie proponujemy zestaw różnego rodzaju przekąsek. Przez cały okres przyjęcia, bufet jest uzupełniany, aby niczego Państwu nie zabrakło.

50 zł / os.

- Wędliny swojskie
- Deski serów z winogronami i orzechami
- Mini tortille
- Miks koreczków śledziowych
- Sałatka (np. jarzynowa, z awokado i filetem z kaczki, grecka, z szynką i ananasem)
- Mieszane pieczywo



70 zł / os.

- Mięsa pieczone (schab, indyk, karczek)
- Pasztet domowy
- Śliwki i morele rolowane w boczku
- Jajka faszerowane
- Sałatka (np. jarzynowa, z awokado i filetem z kaczki, grecka, z szynką i ananasem)
- Sos (np. czosnkowy, tatarski, żurawinowy)
- Mieszane pieczywo