



## **Przyjęcia rodzinne i firmowe**

Propozycja nr 1 – 85 zł/osobę

### **Zupa:**

Domowy rosół podany z makaronem

### **Danie główne:**

*(do wyboru 1 rodzaj dla wszystkich gości, serwowane indywidualnie na talerzach)*

Tradycyjny kotlet schabowy

Pierś z kurczaka w złotej panierce

Kotlet de'Volaille

Zraz zawijany wieprzowy

Pieczeń staropolska

Dodatki do dania głównego:

Ziemniaki z wody, ziemniaczki pieczone,

Bukiet surówek

### **Deser:**

*(serwowane indywidualnie na talerzach, 1 porcja na osobę)*

Ciasto – jogurtowe, z brzoskwinia / sernik / szarlotka 1p/os – 110 g

### **Napoje:**

*(0,25l na osobę, podane w dzbankach w stole)*

Sok pomarańczowy

Sok jabłkowy

Woda

Kawa lub herbata

**Czas trwania przyjęcia do 2 godzin**

## **Przyjęcia rodzinne i firmowe**

Propozycja nr 8 – 120 zł/osobę

### **Danie na gorąco:**

*(do wyboru 1 opcja, w przeliczeniu 1 porcja na osobę)*

Aromatyczny barszcz czerwony z pasztecikiem

Krem brokułowy, serowy, pieczarkowy, pomidorowy

Żurek po staropolsku z kielbasą i jajem

Leczo mięsne z pieczywem

### **Bufet zimny:**

*(do wyboru 4 rodzaje, bufet serwowany na platerach do stołu, 2 porcje na osobę + sałatka)*

Poledwiczki wieprzowe w pieprzu

Galantyna z kurczaka

Rolada z drobiu z curry

Kurczak z szynka i szparagami

Schab ze śliwką po duńsku

Pstrąg w ziołach

Łosoś wędzony na grzance

Śledź na 3 sposoby

Tymbaliki z groszkiem i krewetkami

Tymbaliki drobiowe

Jaja w sosie tatarskim

Pieczywo i masełko

Sałatki: cesarska, grecka, jarzynowa, brokułowa, meksykańska

### **Napoje:**

*(zimne, podane w dzbankach 0,5l/osoba)*

Sok pomarańczowy, jabłkowy, woda

Kawa, herbata – bez ograniczeń, serwowana do deseru lub w termosach w bufecie

**Przyjęcie ok 4 godzin**



## **Przyjęcia rodzinne i firmowe**

Propozycja nr 11 – 135 zł/osobę

### **Danie na gorąco:**

*(do wyboru, w przeliczeniu 1 porcja na osobę)*

Bigos po myśliwsku

Zupa gulaszowa z grzanką

Gęsty krem serowy z grzanką

Kwaśnica na dziczyźnie

### **Bufet grillowy:**

*(2 sałatki do wyboru w cenie menu, dania podane w formie stołu biesiadnego)*

Deska mięsów grillowanych – 1 deska na 5 os.

Kiełbaski z cebulką – 2 szt/osobę

Ziemniaczki zapiekane w ziołach

Dipy do mięs: chrzanowy, czosnkowy, ćwikła

Sałatka jarzynowa / sałatka „po żydowsku” z jajem, ziemniakiem i cebulką / grecka

Jaja faszerowane w 3 smakach

Ogórek, smalec

Pieczyno i masełko

### **Napoje:**

*(serwowane, do wyboru 1 napój dla każdego uczestnika, 1 kufel na osobę)*

Grzaniec korzenny 200 ml / Pilner Urquell 0,5 l / Weizen Pszeniczne Książęce 0,5 l / Kozel Cerny 0,5l

Kawa, herbata – w termosach w bufecie

**Przyjęcie ok 4 godzin**

## **Przyjęcia rodzinne i firmowe**

Propozycja nr 2 – 135 zł/osobę

### **Zupa:**

*(do wyboru 1 rodzaj, w przeliczeniu 1 porcja na osobę)*

Rosół domowy z makaronem

Zupa pomidorowa z makaronem

Barszcz z pasztecikiem

### ***Danie główne:***

*(do wyboru 2 rodzaje, w przeliczeniu 1,5 porcji na 1 osobę, podawane na platerach)*

Schab z podgrzybkami

Polędwiczki wieprzowe w pieprzu

Pieczeń wieprzowa w winnym sosie

Sznicel po wiedeńsku

Cordeon Bleu

De volaille

Pierś farmerska z boczkiem

Pierś w migdałach

### **Dodatki do dania głównego:**

*(do wyboru 2 rodzaje, podawane na platerach)*

Ziemniaki z wody, ziemniaczki zapiekane z ziołami, kluski śląskie, ryż, frytki

### **Surówki/warzywa:**

*(do wyboru 2 rodzaje, oraz 1 rodzaj jarzyn na ciepło)*

Surówka z marchwi z anansem lub jabłkiem

Surówka z buraczków

Surówka z kapusty kiszonej

Surówka z białej kapusty

\*

Buraczki zasmażane  
Kapusta zasmażana  
Bukiet jarzyn na ciepło

**Deser:**

*(do wyboru jeden deser lub 2 porcje ciasta)*

Deser lodowy, ciasto-jogurtowe z brzoskwinia, sernik, szarlotka 2p/os (70g porcja)

**Napoje:**

*(0,25 l na osobę, podane w dzbankach do stołu)*

Sok jabłkowy, pomarańczowy, woda

Kawa, herbata – bez ograniczeń, serwowana do deseru lub w termosach w bufecie

**Przyjęcie ok 4 godzin.**

## **Przyjęcia rodzinne i firmowe**

Propozycja nr 3 –145 zł/osobę

### **Zupa:**

*(do wyboru 1 rodzaj, w przeliczeniu 1 porcja na osobę)*

Aromatyczny barszcz czerwony z pasztecikiem

Rosół domowy z makaronem

Krem brokułowy, pieczarkowy, pomidorowy,

Zupa cebulowa, meksykańska

### **Danie główne:**

*(do wyboru 3 rodzaje, w przeliczeniu 2 porcje na 1 osobę, podawane na platerach)*

Pieczeń wieprzowa w winnym sosie

Sznicel po wiedeńsku

Cordeon Bleu

Eskalopki wieprzowe w sosie tymiankowym

Zraz wołowy

De volaille

Schab z podgrzybkami

Pierś farmerska z boczkiem

Pierś w migdałach

Rolada z kurczaka z mozzarellą

Medalion z indyka zapiekany z ananasem i serem

Indyk w sosie muślinowym na bazie białego wina

### **Dodatki do dania głównego:**

*(do wyboru 2 rodzaje, podawane na platerach)*

Ziemniaki z wody, ziemniaczki zapiekane z ziołami, kluski śląskie, ryż, frytki

### **Surówki/warzywa:**

*(do wyboru 2 rodzaje, oraz 1 rodzaj jarzyn na ciepło)*

Surówka z marchwi z ananasek lub jabłkiem

Surówka z selera

Surówka z kiszanej kapusty

Surówka z buraczków

Surówka z białej kapusty

\*

Buraczki zasmażane

Kapusta zasmażana

Bukiet jarzyn na ciepło

### **Deser:**

*(do wyboru jeden deser lub 2 porcje ciasta)*

Deser lodowy, mus czekoladowy, panna cotta, gruszka z lodami,  
deser jogurtowy, ciasta – jogurtowe z brzoskwinia/ sernik / szarlotka 2p/os ( 70g porcja)

### **Napoje:**

*(zimne, podane w dzbankach 0,5l/os)*

Sok pomarańczowy, jabłkowy, woda

Kawa, herbata – bez ograniczeń, serwowana do deseru, lub w termosach w bufecie

**Przyjęcie ok 6 godzin**

## **Przyjęcia rodzinne i firmowe**

Propozycja nr 4 – 155 zł/osobę

### **Przystawka:**

*(do wyboru jeden rodzaj)*

Pasztet z żurawiną

Łosoś wędzony na grzance

Caprese

Melon z szynką parmeńską

### **Zupa:**

*(do wyboru, w przeliczeniu 1 porcja na osobę)*

Aromatyczny barszcz czerwony z pasztecikiem

Rosół domowy z makaronem

Krem brokułowy, pieczarkowy, pomidorowy

Zupa cebulowa, meksykańska

### **Danie główne:**

*(do wyboru 3 rodzaje, w przeliczeniu 2 porcje na 1 osobę, podawane na platerach)*

Pieczeń wieprzowa w winnym sosie

Sznicel po wiedeńsku

Cordeon Bleu

Eskalopki wieprzowe w sosie tymiankowym

Zraz wołowy

De volaille

Schab z podgrzybkami

Pierś farmerska z boczkiem

Pierś w migdałach

Rolada z kurczaka z mozzarellą

Medalion z indyka zapiekany z ananasem i serem



Indyk w sosie muślinowym na bazie białego wina

**Dodatki do dania głównego:**

*(do wyboru 3 rodzaje, podawane na platerach)*

Ziemniaki z wody, ziemniaczki zapiekane z ziołami, ryż, frytki, kluski śląskie

**Surówki/warzywa:**

*(do wyboru 3 rodzaje, oraz 1 rodzaj jarzyn na ciepło)*

Surówka z marchwi z ananasem lub jabłkiem

Surówka z kapusty kiszonej

Surówka z buraczków

Surówka z białej kapusty

\*

Buraczki zasmażane

Kapusta zasmażana

Bukiet jarzyn na ciepło

**Deser:**

*(do wyboru jeden deser lub 2 porcje ciasta)*

Deser lodowy, mus czekoladowy, panacotta, gruszka z lodami,  
deser jogurtowy, ciasta – jogurtowe z brzoskwinia / sernik / szarlotka 2p/os (70g porcja)

**Napoje:**

*(zimne, podane w dzbankach 0,5l/osoba)*

Sok pomarańczowy, jabłkowy, woda

Kawa, herbata – bez ograniczeń, serwowana do deseru lub w termosach w bufecie

**Przyjęcie do 6 godzin**



## **Przyjęcia rodzinne i firmowe**

Propozycja nr 5 – 189 zł/osobę

### **Zupa:**

*(do wyboru 1 rodzaj, serwowana w wazach do stołu)*

Domowy rosół z kury z makaronem

Barszcz z pasztecikiem

Krem brokułowy, pieczarkowy, pomidorowy

Zupa cebulowa, meksykańska

### **Danie główne:**

*(do wyboru 3 rodzaje, 2 porcje na os, serwowane na platerach do stołu)*

Pieczeń wieprzowa w winnym sosie

Sznicel po wiedeńsku

Cordeon Bleu wieprzowy

Eskalopki wieprzowe w sosie tymiankowym

Zraz wołowy

De volaille

Schab z podgrzybkami

Pierś farmerska z boczkiem

Pierś w migdałach

Rolada z kurczaka z mozzarellą

Medalion z indyka zapiekany z ananasem i serem

Indyk w sosie muślinowym na bazie białego wina

### **Dodatki do dań:**

*(do wyboru 3 rodzaje)*

Ziemniaki z wody z masłem i koperkiem, ziemniaczki pieczone z ziołami, frytki, kluski  
śląskie

### **Surówki:**

*(do wyboru 3 rodzaje)*

Surówki: z białej kapusty, z marchwi z ananasem lub jabłkiem, mix sałat z dressingiem,

**Jarzynty na ciepło:**

*(do wyboru 1 rodzaj)*

Buraczki zasmażane, kapusta zasmażana, bukiet jarzyn na ciepło

**Deser:**

*(do wyboru jeden deser lub 2 porcje ciast bankietowych)*

Deser lodowy, mus czekoladowy, panna cotta, gruszka z lodami,  
deser jogurtowy, mix ciast 2p/os (70g porcja)

**Bufet zimny:**

*(do wyboru 4 rodzaje, bufet serwowany na platerach do stołu, 3 porcje na osobę +  
sałatka)*

Poledwiczki wieprzowe w pieprzu

Galantyna z kurczaka

Rolada z drobiu z curry

Kurczak z szynka i szparagami

Schab ze śliwką po duńsku

Pstrąg w ziołach

Łosoś wędzony na grzance

Śledź na 3 sposoby

Tymbaliki z groszkiem i krewetkami

Tymbaliki drobiowe

Jaja w sosie tatarskim

Pieczyno i maselko

Sałatki: cesarska, grecka, jarzynowa, brokułowa, meksykańska

**Napoje:**

*(zimne, podane w dzbankach 0,5l/os)*

Sok pomarańczowy, jabłkowy, woda

Kawa, herbata – bez ograniczeń, serwowana do deseru lub w termosach w bufecie

**Przyjęcie ok 8 godzin**



## **Przyjęcia rodzinne i firmowe**

Propozycja nr 6 – 189 zł/osobę

### **Zupa:**

*(do wyboru, w przeliczeniu 1 porcja na osobę)*

Aromatyczny barszcz czerwony z pasztecikiem

Rosół domowy z makaronem

Krem brokułowy, pieczarkowy, pomidorowy

Zupa cebulowa, meksykańska

### **Danie główne:**

*(do wyboru 3 rodzaje, w przeliczeniu 2 porcje na 1 osobę, podawane na platerach)*

Pieczeń wieprzowa w winnym sosie

Sznicel po wiedeńsku

Cordeon Bleu

Eskalopki wieprzowe w sosie tymiankowym

Zraz wołowy

De volaille

Schab z podgrzybkami

Pierś farmerska z boczkiem

Pierś w migdałach

Rolada z kurczaka z mozzarellą

Medalion z indyka zapiekany z ananasem i serem

Indyk w sosie muślinowym na bazie białego wina

### **Dodatki do dania głównego:**

*(do wyboru 3 rodzaje, podawane na platerach)*

Ziemniaki z wody, ziemniaczki zapiekane z ziołami, ryż, frytki, kluski śląskie

### **Surówki/warzywa:**

*(do wyboru 3 rodzaje, oraz 1 rodzaj jarzyn na ciepło)*

Surówka z marchwi z ananasem lub jabłkiem

Surówka z kapusty kiszonej

Surówka z buraczków

Surówka z białej kapusty

\*

Buraczki zasmażane

Kapusta zasmażana

Bukiet jarzyn na ciepło

### **Bufet zimny:**

*(do wyboru 4 rodzaje, bufet serwowany na platerach do stołu, 3 porcje na osobę + sałatka)*

Polędwiczki wieprzowe w pieprzu

Galantyna z kurczaka

Rolada z drobiu z curry

Kurczak z szynka i szparagami

Schab ze śliwką po duńsku

Pstrąg w ziołach

Łosoś wędzony na grzance

Śledź na 3 sposoby

Tymbaliki z groszkiem i krewetkami

Tymbaliki drobiowe

Jaja w sosie tatarskim

Pieczyno i maselko

Sałatki: cesarska, grecka, jarzynowa, brokułowa, meksykańska

### **Gorąca przekąska**

*(jedna opcja do wyboru, serwowana indywidualnie lub na platerach)*

barszcz z krokietem z kapustą i pieczarkami / barszcz z pasztecikiem

bigos

bogracz

szaszłyk wieprzowy

szaszłyk drobiowy

zupa gulaszowa

### **Napoje:**

*(zimne, podane w dzbankach 0,5l/osoba)*

Sok pomarańczowy, jabłkowy, woda

Kawa, herbata – bez ograniczeń, serwowana do deseru lub w termosach w bufecie

**Przyjęcie ok 8 godzin**

## **Przyjęcia rodzinne i firmowe**

Propozycja nr 7 - 230 zł/osobę

### **Przystawka:**

*(do wyboru jedna z opcji, 1 porcja na osobę)*

Pasztet z żurawiną

Łosoś na grzance

Caprese

Melon z szynką parmeńską

Tarta wytrawna

Roladki naleśnikowe wytrawne

### **Zupa:**

*(do wyboru 1 rodzaj, w przeliczeniu 1 porcja na osobę)*

Rosół tradycyjny

Aromatyczny barszcz czerwony z pasztecikiem

Krem brokułowy, pomidorowy

Zupa cebulowa, meksykańska.

Zupa z borowików

### **Danie główne:**

*(do wyboru 3 rodzaje, 2 porcje na os, serwowane na platerach do stołu)*

Polędwiczki wieprzowe w pieprzu

Sznyceł po wiedeńsku

Cordeon Bleu wieprzowy

Eskalopki wieprzowe w sosie tymiankowym

Zraz wołowy

De volaille

Schab z podgrzybkami

Pierś farmerska z boczkiem

Pierś w migdałach

Rolada z kurczaka z mozzarellą i suszonymi pomidorami

Medalion z indyka zapiekany z ananasem i serem

Indyk w sosie muślinowym na bazie białego wina

### **Dodatki do dań:**

*(do wyboru 3 rodzaje)*

Ziemniaki z wody z masełkiem i koperkiem, ziemniaczki pieczone z ziołami, frytki, kluski śląskie

### **Surówki:**

*(do wyboru 3 rodzaje)*

Surówki: z białej kapusty, z marchwi z ananasem lub jabłkiem, mix sałat z dressingiem, mizeria

Jarzyny na ciepło:

*(do wyboru 1 rodzaj)*

Buraczki zasmażane, kapusta zasmażana, bukiet jarzyn na ciepło

### **Deser:**

*(do wyboru jeden deser lub 2 porcje ciast bankietowych )*

Deser lodowy, mus czekoladowy, panna cotta, gruszka z lodami, deser jogurtowy, ciasto jogurtowe z brzoskwinia / sernik / szarlotka 2p/os (70g porcja)

### **Napoje:**

*(zimne, podane w dzbankach 0,5l/os)*

Sok pomarańczowy, jabłkowy, woda

Kawa, herbata – bez ograniczeń, serwowana do deseru, lub w termosach w bufecie

### **Bufet zimny:**

*(5 rodzajów do wyboru, bufet serwowany na platerach do stołu, 3 porcje na osobę + sałatka)*

Polędwiczki wieprzowe w pieprzu

Galantyna z kurczaka

Rolada z drobiu z curry  
Kurczak z szynka i szparagami  
Schab ze śliwką po duńsku  
Pstrąg w ziołach  
Łosoś wędzony na grzance  
Tymbaliki z groszkiem i krewetkami  
Tymbaliki drobiowe  
Jaja w sosie tatarskim  
Duet szparag owinięty szynką  
Pieczywo i masło

Sałatki: cesarska, grecka, jarzynowa, brokułowa, meksykańska

**Przyjęcie do 8 godzin**

**Dodatkowo każdą z opcji można rozszerzyć o:**

Owoce w stole 150g/os – 18 zł

Tort 140g/porcję od 190 zł/ kg

Napoje b.o. dopłata 20 zł/os

Dzban soku – 16 zł/ 1 litr

**Smaki Na Szlaku Restauracja i Pokoje**

[www.smakinaszlaku.pl](http://www.smakinaszlaku.pl) tel:532 323 112 [restauracja@smakinaszlaku.pl](mailto:restauracja@smakinaszlaku.pl)  
ul. Kłodzka 8b, Polanica-Zdrój