



PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

PROPOZYCJA MENU 1

ZUPA – DO WYBORU JEDNA POZYCJA

- Tradycyjny rosół z makaronem
- Krem duo z cukinii
- Krem borowikowy z grzankami
- Krem z pomidorów secchi z emulsją grzankami

DANIE GŁÓWNE – DO WYBORU JEDNA POZYCJA

- Wołowa rolada śląska / kluski śląskie / czerwona kapusta
- Kaczka pieczona po staropolsku / kluski śląskie / czerwona kapusta
- Kotlet drobiowy z serem mozzarella i pomidorami / puree
- ziemniaczane / surówka z białej kapusty
- De Volaille z masłem czosnkowym / frytki / surówka z marchwi

DESER - DO WYBORU JEDNA POZYCJA

- Mix ciast koktajlowych 1,5szt./os.
- Puchar lodów z owocami
- Panna cotta waniliowa z miętą i malinami
- Krem kataloński z cytrusową nutą



PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

ZAKĄSKI ZIMNE - SERWOWANE WSZYSTKIE POZYCJE:

- paluchy smakowe z dipem
- pancake's wytrawne z łososiem
- patera swojskich wyrobów
- deska szlachetnych serów z orzechami
- befszyk tatarski
- kurczak w galarecie
- caprese
- antipasti z burratą
- 2 rodzaje sałatek (do wyboru: sałatka ryżowa z prażonymi
- ziarnami zbóż / sałatka cezar / sałatka brokułowa / sałatka
- grecka / sałatka meksykańska)
- 2 rodzaje śledzików (do wyboru: śledź w musztardzie dijon /
- śledź na ostro po węgiersku / śledź po polsku / śledź korzenny /
- ryba w occie)
- pieczywo / masło

DODATKOWO PROPONUJEMY

- Napoje gazowane 0,2l - 11 zł/szt.
- Patera z owocami - 10 zł/os.
- Tort - 20 zł/os.
- Piwo lane Tyskie - 15 zł
- Wino białe/czerwone półwytrawne - 50 zł
- Wódka czysta 0,5l - 80 zł

NAPOJE:

- Woda, soki owocowe - bez limitu
- Kawa oraz herbata - bez limitu



PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

Oferta dotyczy przyjęć zasiadanych, maksymalnie do godziny
22:00.

Pozostałe warunki ustalane indywidualnie na spotkaniu
organizacyjnym.

Podane ceny obowiązują w 2026 roku

*Cena promocyjna obowiązuje przy rezerwacji przyjęcia
okolicznościowego do 31.05.2026 roku.

Dotyczy przyjęć organizowanych DO KOŃCA 2026

Koszt: ~~230 zł/os.~~ - 199 zł/os.*
(Obiad + deser + zimna płyta + napoje)



PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

PROPOZYCJA MENU II

ZUPA – DO WYBORU JEDNA POZYCJA

- Tradycyjny rosół z makaronem
- Krem duo z cukinii
- Krem borowikowy z grzankami
- Krem z pomidorów secchi z emulsją i grzankami

DANIE GŁÓWNE – DO WYBORU JEDNA POZYCJA

Tradycyjna wołowa rolada śląska

Policzki wołowe marynowane w winie

Kaczka pieczona po staropolsku

Kotlet drobiowy z serem mozzarella i pomidorami

Peklowana szynka nadziewana wędzonką

De Volaille z masłem czosnkowym

Medalion wieprzowy z boczniakiem

Pierś z kurczaka supreme

DODATKI SKROBIOWE – DO WYBORU 2 POZYCJE

- Ziemniaki z wody
- Kluski śląskie
- Frytki
- Mix kaszy orkiszowej i jęczmiennej z warzywami



PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

PROPOZYCJA MENU II

ZAKĄSKI ZIMNE - SERWOWANE WSZYSTKIE POZYCJE:

- paluchy smakowe z dipem
- pancake's wytrawne z łososiem
- patera swojskich wyrobów
- deska szlachetnych serów z orzechami
- befszyk tatarski
- kurczak w galarecie
- caprese
- antipasti z burratą
- 2 rodzaje sałatek (do wyboru: sałatka ryżowa z prażonymi ziarnami zbóż / sałatka cezar / sałatka brokułowa / sałatka
- grecka / sałatka meksykańska)
- 2 rodzaje śledzików (do wyboru: śledź w musztardzie dijon / śledź na ostro po węgiersku / śledź po polsku / śledź korzenny / ryba w occie)
- pieczywo / masło

NAPOJE:

- Woda, soki owocowe - bez limitu
- Kawa oraz herbata - bez limitu

DODATKOWO PROPONUJEMY

- Napoje gazowane 0,2l - 11 zł/szt.
- Patera z owocami - 10 zł/os.
- Tort - 20 zł/os.
- Piwo lane Tyskie - 15 zł
- Wino białe/czerwone półwytrawne - 50 zł



Verona
restauracja & hotel



PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

*Oferta dotyczy przyjęć zasiadanych, maksymalnie do godziny 22:00.

Pozostałe warunki ustalane indywidualnie na spotkaniu organizacyjnym.

Podane ceny obowiązują w 2026 roku

*Cena promocyjna obowiązuje przy rezerwacji przyjęcia okolicznościowego do 31.05.2026 roku. Dotyczy przyjęć organizowanych do końca 2026 roku

~~Koszt: 240 zł/os.~~ - 210 zł./os. *
(Obiad + deser + napoje + zimna płyta)



PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

PROPOZYCJA MENU III

ZUPA – DO WYBORU JEDNA POZYCJA

- Tradycyjny rosół z makaronem
- Krem duo z cukinii
- Krem borowikowy z grzankami
- Krem z pomidorów secchi z emulsją grzankami

DANIE GŁÓWNE

WYBÓR MIĘS (2 SZT./OS.) – DO WYBORU 3 POZYCJE

- Tradycyjna wołowa rolada śląska
- Polędwiczki wołowe marynowane w winie
- Kaczka pieczona po staropolsku
- Kotlet drobiowy z serem mozzarella i pomidorami
- Peklowana szynka nadziewana wędzonką
- De Volaille z masłem czosnkowym
- Medalion wieprzowy z boczniakiem
- Pierś z kurczaka supreme

DODATKI SKROBIOWE – DO WYBORU 2 POZYCJE

- Ziemniaki z wody
- Kluski śląskie
- Frytki
- Mix kaszy orkiszowej i jęczmiennej z warzywami



PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

DODATKI WARZYWNE – DO WYBORU 3 POZYCJE

- Surówka z marchwi
- Surówka wiosenna z kapusty białej
- Surówka z kapusty pekińskiej
- Surówka z selera
- Buraczki klasyczne
- Bukiet gotowanych jarzyn z prażonymi migdałami
- Mix sałat z jogurtem
- Kapusta czerwona gotowana z boczkiem
- Kapusta biała na ciepło z koperkiem

DESER - DO WYBORU JEDNA POZYCJA

- Mix ciast koktajlowych 1,5szt./os.
- Puchar lodów z owocami
- Panna cotta waniliowa z miętą i malinami
- Krem kataloński z cytrusową nutą

NAPOJE:

- Woda, soki owocowe - bez limitu
- Kawa oraz herbata - bez limitu

DODATKOWO PROPONUJEMY

- Napoje gazowane 0,2l - 11 zł/szt.
- Patera z owocami - 10 zł/os.
- Tort - 20 zł/os.
- Piwo lane Tyskie - 15 zł
- Wino białe/czerwone półwytrawne - 50 zł



Verona
restauracja & hotel



PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

ZAKĄSKI ZIMNE - SERWOWANE WSZYSTKIE POZYCJE:

- paluchy smakowe z dipem
- pancake's wytrawne z łososiem
- patera swojskich wyrobów
- deska szlachetnych serów z orzechami
- befsztyk tatarski
- kurczak w galarecie
- caprese
- antipasti z burratą
- 2 rodzaje sałatek (do wyboru: sałatka ryżowa z prażonymi
- ziarnami zbóż / sałatka cezar / sałatka brokułowa / sałatka
- grecka / sałatka meksykańska)
- 2 rodzaje śledzików (do wyboru: śledź w musztardzie dijon
- / śledź na ostro po węgiersku / śledź po polsku / śledź
- korzenny / ryba w occie)
- pieczywo / masło

KOLACJA: (w kociołku jedna propozycja do wyboru)

- Barszcz z pasztecikiem
- Gulasz drobiowo - warzywny z kawałkami pomidorów
- Strogonoff z chrupiącą bułką z pieca
- Julienne z papryką



PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

*Oferta dotyczy przyjęć zasiadanych, maksymalnie do godziny 22:00.

Pozostałe warunki ustalane indywidualnie na spotkaniu organizacyjnym.

Podane ceny obowiązują w 2026 roku

*Cena promocyjna obowiązuje przy rezerwacji przyjęcia okolicznościowego do 31.05.2026 roku.

Dotyczy przyjęć organizowanych do końca 2026 roku

~~Koszt: 265 zł/os.~~ - 230 Zł/os.*
(Obiad + deser + napoje + zimna płyta + kolacja)