



PRZYJĘCIA JUBILEUSZOWE

PROPOZYCJA MENU

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
- 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 JUBILEUSZOWE

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

DANIE GŁÓWNE

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

- 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

DESER - DO WYBORU 1 POZYCJA

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



PRZYJĘCIA JUBILEUSZOWE

ZAKĄSKI ZIMNE - PODAWANE W BUFECIE OD POCZĄTKU:

- Schiacciata z dodatkami
- Paluchy smakowe z dipami
- Patera swojskich wyrobów z serami góralskimi
- Befszyk tatarski
- 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
- Pancake's wytrawne
- pieczywo / masło

KOLACJA: (podawana w kociołku) - DO WYBORU JEDNA POZYCJA

- Strogonoff
- Żurek śląski
- KOLACJA: (podawana w bufecie)
- Kurczaczki curry na ryżu z warzywami
- Polędwiczki wieprzowe w sosie podgrzybkowym
- Wedgesy



PRZYJĘCIA JUBILEUSZOWE

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
- Wódka czysta 0,5l - 80 zł

Oferta dotyczy przyjęć od godziny 17:00 / 18:00 maksymalnie do godziny 2:00

Pozostałe warunki ustalane indywidualnie na spotkaniu organizacyjnym.

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

Podane ceny obowiązują w 2026 roku

Koszt: ~~310 zł/os.~~ - Koszt: 290 zł/os



Verona
restauracja & hotel

