



Oferta okolicznościowa 2025  
Wersja serwowana  
179zł

---

PRZYSTAWKA - 1 DO WYBORU

1. GZIK Z WĘDZONEGO TWAROGU Z ZIOŁAMI PODANYM NA KRUCHYM CIASTKU
2. CAPRESE Z POMIDORÓW KOKTAJLOWYCH I SERA CAPRI/ OLIVA/ BAZYLIA
3. MUS Z KACZKI W PANKO/ RUKOLA/ ŻEL OWOCOWY/ PRAŻONY SŁONECZNIK

ZUPA - 1 DO WYBORU

1. TRADYCYJNY ROSÓŁ DROBIOWO - WOŁOWY Z MAKARONEM, MARCHEWKĄ I NATKĄ PIETRUSZKI
2. KREM POMIDOROWY Z POMIDORÓW SAN MARZANO Z GRZANKAMI ZIOŁOWYMI I WĘDZONĄ ŚMIETANA
3. KREM Z PIECZONYCH WARZYW KORZENIOWYCH Z GRUSZKĄ I KIEŁKAMI SŁONECZNIKA

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE - 1 DO WYBORU

1. TRADYCYJNY KOTLET SCHABOWY MARYNOWANY W MLEKU I CEBULI NA PUREE ZIEMNIACZANYM Z GORCZYCĄ/ ZASMAŻANA KAPUSTA OD SZNAJDERÓW
2. PIERŚ Z KACZKI S-V / PODSMAŻANE KOPYTKA/ KAPUSTA MODRA Z ŻURAWINĄ NA CZERWONYM WINIE/ SOS PIECZENIOWY Z MAJERANKIEM
3. SANDACZ PIECZONY Z CYTRYNĄ I ZIOŁAMI/ GROSZEK ZIELONY/ SOS MAŚLANY/ KROKIET ZIEMNIACZANY W PANKO/ ORZECHY ARACHIDOWE PRAŻONE
4. DUSZONE POLICZKI WIEPRZOWE / SOS MUSZTARDOWY / PUREE ZIEMNIACZANE Z CHRZANEM/ PIECZONE WARZYWA Z MIODEM I ZIOŁAMI
5. BITKI WOŁOWE OPRÓSZONE MĄKĄ W SOSIE WŁASNYM/ KLUSKI ŚLĄSKIE/ SURÓWKA Z BURACZKÓW
6. FILET Z KURCZAKA SUPREME/ OPIEKANE ZIEMNIAKI Z ZIOŁAMI I WĘDZONĄ PAPRYKĄ/ GRILLOWANE WARZYWA Z CZOSNKIEM / SOS MIODOWO-MUSZTARDOWY
7. WEGETARIAŃSKI KOTLET Z CZERWONEJ SOCZEWICY/ SELEKCJA SAŁAT Z WARZYWAMI/DRESSING JOGURTOWO- ZIOŁOWY/ FRYTKI Z BATATÓW

BUFET SŁODKI:

SZARLOTKA, SERNIK - DWIE PORCJĘ NA OSOBE

NAPOJE:

WODA Z CYTRUSAMI I MIĘTA  
TOAST POWITALNY WINEM MUSUJĄCYM


DO UZUPEŁNIENIA OFERTY PROPONUJEMY PAŃSTWU BUFET KAWOWO-HERBACIANY - 30 ZŁ/ OSOBE

WYBÓR HERBAT RONNEFELDT

KAWA Z EKSPRESU

SOKI OWOCOWE

Akademia Kuraszków, ul. Jesionowa 9, 55 -120 Kuraszków  
www.akademiakuraszkow.pl / tel.: 71 310 10 24 /  
repcja@akademiakuraszkow.pl





Oferta okolicznościowa 2025  
Wersja serwowana  
179zł

---

**SALA DODATKOWO PŁATNA:**

**KLUB/KLUBIK: 600ZŁ / 4H**

**LOBBY: 300ZŁ / 4H**

**DUŻA SALA: 1200ZŁ/ 4H**

**KAŻDA KOLEJNA ROZPOCZĘTA GODZINA: 200 zł**

**Oplata za serwowanie tortu - 100 zł**

**W przypadku rezerwacji w wtorek, środę, czwartek - 15% rabatu od całości kalkulacji\***

*\*nie wliczając kosztu pokoi*

**Jeżeli w grupie są osoby, które mają dietę:**

**Wegańską - wyłącznie produkty pochodzenia roślinnego**

**Wegetariańską - wykluczenie z diety mięsa, ryb oraz innych produktów pochodzenia zwierzęcego**

**Ichtiwegetariańską - wykluczenie z diety mięsa, ryby i owoce morza są dozwolone**

**Bezglutenową - wykluczenie z diety wszystkich produktów zawierających w swoim składzie gluten**

**Bardzo prosimy o dokładne określenie preferencji Gości**

**\*W PRZYPADKU BRAKU ALKOHOLU ZAKUPIONEGO OD HOTELU  
OBOWIĄZUJE OPŁATA KORKOWA  
W WYSOKOŚCI 50 ZŁ OD KAŻDEJ DOROSŁEJ OSOBY  
BĘDĄCE UCZESTNIKIEM SPOTKANIA**