



## Oferta okolicznościowa 2025

### Wersja półmiskowa

199 zł

PRZYSTAWKA: 1 DO WYBORU

1. GZIK Z WĘDZONEGO TWAROGU Z ZIOŁAMI PODANYM NA KRUCHYM CIASTKU
2. CAPRESÉ Z POMIDORÓW KOKTAJLOWYCH I SERA CAPRI/ OLIWA/ 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: 2 DO WYBORU PO 1,5 PORCJI NA OSOBE

1. PIERŚ Z KACZKI MARYNOWANA W SŁODKIEJ PAPRYCE , MIODZIE I SOSIE SOJOWYM
2. TRADYCYJNY KOTLET SCHABOWY MARYNOWANY W MLEKU I CEBULI
3. PIECZONY FILET SANDACZA Z CYTRYNOWYM PIEPRZEM
4. DUSZONE POLICZKI WIEPRZOWE W SOSIE WŁASNYM
5. WEGETARIAŃSKI PANIEROWANY KOTLET Z CZERWONEJ SOCZEWICY
6. ZAPIEKANA PIERŚ Z KURCZAKA Z MUSEM Z SUSZONYCH POMIDORÓW I MOZZARELLĄ

DODATKI SKROBIOWE: 2 DO WYBORU

1. ZIEMNIAKI GOTOWANE Z MASŁEM I KOPERKIEM
2. KLUSKI ŚLĄSKIE
3. ZIEMNIAKI OPIEKANE Z CZOSNKIEM I ZIOŁAMI

DODATKI WARZYWNE : 2 DO WYBORU

1. SURÓWKA Z BURACZKÓW Z CEBULĄ
2. SELEKCJA SAŁAT Z DRESSINGIEM, WARZYWAMI I PRAŻONYMI PESTKAMI SŁONECZKA
3. COLESŁAW Z BIAŁEJ KAPUSTY Z CHRZANEM I PIETRUSZKĄ

SOSY: 1 DO WYBORU

- SOS PIECZENIOWY
- SOS MAŚLANY
- SOS PIECZARKOWY

BUFET SŁODKI

SZARLOTKA, SERNIK - DWIE PORCJĘ NA OSOBE

NAPOJE :

WODA Z CYTRUSAMI I MIĘTĄ

TOAST POWITALNY WINEM MUSUJĄCYM

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

WYBÓR HERBAT RONNEFELDT

- KAWA Z EKSPRESU
- SOKI OWOCOWE





**Oferta okolicznościowa 2025**  
**Wersja półmiskowa**  
**199zł**

---

**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**