

Propozycje Menu

Przerwy kawowe

Opcja 1

Wybór kruchych ciastek

Woda mineralna

Wybór herbat, kawa

Mleko, cukier, cytryna

Cena: 35,-zł/os (wersja jednorazowa)

50,-zł/os (serwowana do 4 godz.)

Opcja 2

Domowej roboty ciasto

Owoce sezonowe

Woda mineralna

Wybór herbat, kawa

Mleko, cukier, cytryna

Cena: 45,-zł/os (wersja jednorazowa)

60,-zł/os (serwowana do 4 godz.)

Opcja 3

Domowej roboty ciasto 2 rodzaje

Owoce sezonowe

Woda mineralna

Sok pomarańczowy i jabłkowy

Wybór herbat, kawa

Mleko, cukier, cytryna

Cena: 55,-zł/os (wersja jednorazowa)

70,-zł/os (serwowana do 4 godz.)

Wybór kanapek bankietowych 3 rodzaje (po 2 kanapki na osobę) + 15,-zł/os

Obiad/lunch serwowany 3-daniowy

Lunch Szefa Kuchni

cena od 60,-zł/os

Menu

Propozycja nr 1

zupa: kwaśnica na żeberku wędzonym,
danie główne: zraz mielony w sosie własnym, kasza pęczak, ćwikła, surówka z ogórka kiszzonego z cebulką,
deser: sernik

Propozycja nr 2

zupa: rosół domowy z makaronem,
danie główne: tradycyjny kotlet schabowy, ziemniaki, kapusta zasmażana, surówka wielowarzywna,
deser: ptasie mleczko,

Propozycja nr 3

zupa: pomidorowa z lanymi kluseczkami,
danie główne: szynka pieczona w sosie własnym, kasz bulgur, kapusta czerwona, sałata lodowa z dodatkami,
deser: ciasto przekładane z wiśniami,

Propozycja nr 4

zupa: ogórkowa z ziemniakami,
danie główne: jaskółcze gniazdo z sosem pieczarkowym, ryż, sałata zielona z sosem winegret, fasolka szparagowa żółta,
deser: piernik domowy,

Propozycja nr 5

zupa: pieczarkowa z makaronem łazankowym,
danie główne: kotlet de volaille, ziemniaki, surówka coleslaw, surówka z marchwi z brzoskwinia,
deser: kremówka,

Do każdego menu napoje: kompot owocowy

Propozycja nr 6

zupa: żurek z białą kiełbaską, jajkiem i ziemniakami,
danie główne: łosoś w sosie cytrynowym ryż z kurkumą, bukiet kolorowych jarzyn, mix sałat z fetą, pomidorkami i sosem ogrodowym,
deser: szarlotka domowa,
Cena: 75 ,-zł/os



Kolacja serwowana 2-daniowa

Kolacja Szefa kuchni

cena od 45,-zł/os

Menu

Propozycja nr 1

przystawka: sałatka zakopiańska, masło, pieczywo,
danie ciepłe: pierogi ze szpinakiem,

Propozycja nr 2

przystawka: szynka w galarecie, masło, pieczywo,
danie ciepłe: naleśniki z serem i bitą śmietaną,

Propozycja nr 3

przystawka: sałatka grecka, masło, pieczywo,
danie ciepłe: makaron z kurczakiem, brokułami, suszonymi pomidorkami i sosem 4 sery,

Propozycja nr 4

przystawka: sałatka z melonem, masło, pieczywo,
danie ciepłe: spaghetti bolognese,

Propozycja nr 5

przystawka: tymbalik drobiowy, masło, pieczywo,
danie ciepłe: bogracz z kluseczkami,

Do każdego menu napoje: herbata, woda z cytryną

Kolacja regionalna

Cena od 110,-zł/os

Propozycja nr 1:

Zupy: kwaśnica na żeberku

Dania z grilla i na ciepło: kielbasa, pałki z kurczaka, pstrąg z grilla

Dodatki ciepłe (3 do wyboru): ziemniaki opiekane, ziemniak pieczony z serkiem ziołowym, ziemniaki z cebulą i boczkiem, frytki domowe, talarki ziemniaczane, kasza bulgur z warzywami, kapusta zasmażana, warzywa grillowane

Dodatki zimne: 2 rodzaje surówek (marchew, biała kapusta), mix sałat z dodatkami i dressingami

Bufet zimny: swojskie wędliny 3 rodzaje, sery regionalne 3 rodzaje, smalec, ogórki kiszane, pikle, pasztet, Ketchup, musztarda, chrzan, sos czosnkowy, pieczywo, masło

Desery: 2 rodzaje ciast domowych

Kawa, herbata, woda

Propozycja nr 2:

Kolacja uroczysta serwowana

Cena od 125,-zł/os:

Propozycja nr 1:

przystawka: sałatka caprese lub rożki z łososia pod auszpikiem, masło, pieczywo,

danie główne: polędwiczki w sosie borowikowym, kopytka ziemniaczane,
lub

kabza góralska, (schab nadziewany oscypkiem i papryką w panierce) ziemniaki opiekane w ziołach, zestaw surówek,

deser: malinowa chmurka lub ciasto szarlotka

Zimna płyta: półmisek wędlin, półmisek serów regionalnych (oscypek, korboce, bryndza), tymbaliki drobiowe, półmisek warzyw marynowanych i świeżych, sos tatarski, kłosz winogron,
lub

szparagi w szynce z sosem korniszonowym, pieczone dramstki z kurczaka, półmisek warzyw świeżych, koreczki z sera żółtego i owoców, sałatka śledziowa, kłosz winogron,

Napoje:

kawa, herbata, woda cytryną, sok owocowy 100% 250 ml /na osobę.

Obiadokolacja serwowana

Cena od 70,-zł/os:

MENU

Propozycja nr 1

przystawka: oscypek na ciepło z żurawiną, masło, pieczywo,
zupa: kwaśnica na żeberku wędzonym,
danie główne: placek po zbójnicku: gulasz, placki ziemniaczane, ogórek kiszony, surówka z kapusty czerwonej,
deser: ciasto sernik zakopiański,

Propozycja nr 2

przystawka: sałatka zakopiańska z oscypkiem, masło, pieczywo,
zupa: krem z bryndzy z grzanką,
danie główne: żeberka pieczone po góralsku, ziemniaki opiekane, chrzan z jabłkiem, surówka z pora,
deser: szarlotka z bitą śmietaną,

Propozycja nr 3

przystawka: szparagi w szynce, masło, pieczywo,
zupa: rosół domowy z makaronem,
danie główne: tradycyjny kotlet schabowy, ziemniaki, kapusta zasmażana, surówka z warzyw mieszanych,
deser: kremówka,

Propozycja nr 4

przystawka: tymbalik drobiowy, masło, pieczywo,
zupa: krem szparagowy z prażonymi płatkami migdałowymi,
danie główne: kotlet de volaille, kulki ziemniaczane (dufinki), mizeria ze śmietaną, bukiet warzyw,
deser: torcik czekoladowy,

Propozycja nr 5

przystawka: koreczki z wędlin i warzyw, masło, pieczywo,
zupa: ogórkowa z ryżem,
danie główne: schab po cygańsku, ziemniaki, sałata zielona ze śmietaną,
deser: gruszka w kremie waniliowym,

Propozycja nr 6

przystawka: kanapeczki dekoracyjne, masło, pieczywo,
zupa: tradycyjny żurek z białą kiełbasą i jajkiem,
danie główne: panierowany filet z dorsza, frytki, surówka colesława, surówka z marchwi,
deser: w-z,

Do każdego menu napoje: kawa, herbata, kompot owocowy

Obiadokolacja w bufecie

Cena od 80,-zł/os

MENU

Propozycja nr 1

przystawki: sałatka z paluszkami krabowymi, roladki z sera żółtego, masło, pieczywo,
zupy: pomidorowa z lanymi kluseczkami, krem pieczarkowy z grzankami,
dania główne: bitki wieprzowe, paluszki drobiowe w sezamie, pierogi leniwe z masłem,
dodatki: ziemniaki, kasza jęczmienna,
surówki: buraczki na ciepło, mix sałat z fetą i pomidorkiem,
deser: ciasto przekładaniec, wafelek z kajmakiem,

Propozycja nr 2

przystawki: sałatka z makronem i wędliną, pomidor faszerowany masłem, pieczywo,
zupy: krupnik z ziemniakami, krem z selera z groszkiem ptysiowym,
dania główne: escalopki z indyka, schab w sosie powidłowym, ryba w pomidorowym pesto,
dodatki: ziemniaki, ryż,
surówki: surówka kalafiorowo-brokułowa, fasolka szparagowa,
desery: placek czeski, panna cotta,

Propozycja nr 3

przystawki: sałatka włoska, parówka zapiekana z boczkiem, masło, pieczywo,
zupy: kalafiorowa zabieleną z ziemniakami, krem czosnkowy z grzankami,
dania główne: pieczeń z szynki w sosie własnym, kotlet z kurczaka po parysku, spaghetti wegetariańskie,
dodatki: kluski śląskie, ziemniaki,
surówki: sałata zielona ze śmietaną, czwikła,
desery: tortoletka z truskawkami, banan w czekoladzie,

Propozycja nr 4

przystawki: sałatka śledziowa, kiełbasa wiejska z chrzanem, masło, pieczywo,
zupy: żurek z ziemniakami i białą kiełbasą, zupa jarzynowa wegetariańska,
dania główne: dramstiki, befsztyk z cebulką, krokiety wegetariańskie /z kapustą i grzybami, ze szpinakiem i fetą/,
dodatki: ziemniaki, kulki ziemniaczane,
surówki: surówka z selera konserwowego z rodzynkami, bukiet jarzyn,
desery: ciasto marchewkowe lukrowane, deser norweski,

Do każdego menu napoje: kawa, herbata, kompot owocowy