



tel. 512 110 046
www.restauracjalowisko.pl

PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE 2023 r.

PROPOZYCJA I - 190 zł /osoba (oferta do 6 godzin)

Zupa (2 rodzaje), danie obiadowe (2 rodzaje mięsa, 1 rodzaj ryby)
dodatki (2 rodzaje), zestaw surówek lub dodatek na ciepło,
6 przystawek, ciasta na lustrach, napoje gorące oraz zimne

PROPOZYCJA II - 210 zł /osoba (oferta do 8 godzin)

1 gorący posiłek: Zupa (2 rodzaje), danie obiadowe (2 rodzaje mięsa,
1 rodzaj ryby)
dodatki (2 rodzaje), zestaw surówek lub dodatek na ciepło,
6 przystawek, ciasta na lustrach, napoje gorące oraz zimne
+ II gorący posiłek: zupa

PROPOZYCJA III - 230 zł / osoba (oferta do 9 godzin)

I gorący posiłek: Zupa (2 rodzaje), danie obiadowe (2 rodzaje mięsa,
1 rodzaj ryby)
dodatki (2 rodzaje), zestaw surówek lub dodatek na ciepło,
6 przystawek, ciasta na lustrach, napoje gorące oraz zimne
+ II gorący posiłek: danie obiadowe, dodatek, zestaw surówek lub
dodatek na ciepło

Dzieci do lat 12-stu dla których naszykowane jest nakrycie 70% stawki.

Dzieci do 2 lat - bez nakrycia – Gratis!

Przedłużenie przyjęcia - 200 zł/h.

ZUPY

- *Rosół z Makaronem*
 - *Flaki wołowe*
 - *Curry z kurczakiem*
- *Krem z pomidorów, z listkiem świeżej bazylii*
 - *Krem z pieczonych warzyw z grzankami*
- *Krem z zielonego groszku oraz pietruszki z grzankami*
- *Krem z pieczonego kalafiora z dodatkiem oliwy truflowej*
- *Krem z bakłażana i cukinii z dodatkiem chilli, podawany z chipsem warzywnym*

ZUPY – II danie gorące

- *Żurek na wędzonce*
- *Zupa Tajską z kolendrą i mleczkiem kokosowym*
 - *Strogonoff*
 - *Meksykańska*

DANIA MIĘSNE

- *Roladki ze schabu z tepenadą w sosie pieczeniowo-sliwkowym*
- *Sakiewki wieprzowe faszerowane boczkiem oraz oscypkiem na sosie szalotkowo-grzybowym*
 - *Cordon blue z szynką, serem i anansem*
- *Fileciki z polędwiczki wieprzowej w sosie bałkańskim*

- *Południczki wieprzowe na puree ze szpinaku, podane z sosem serowo-orzechowym*
- *Południczki wieprzowe w cieście francuskim z dodatkiem grzybów leśnych, podawana z sosem pieczeniowo-rozmarynowym*
- *Rolada wieprzowa z bękoniem i fasolką szparagową podawana z sosem rodzynkowo-winnym*
- *Konfitowana nóżka z kaczki podana z karmelizowanym jabłkiem z sosem porzeczkowo-wiśniowym*
- *Policzki wołowe po burgundzku duszone w winie z warzywami oraz pieczarkami portobello*
- *Roladka z indyka faszerowana świeżym szpinakiem, oliwkami oraz kaparami, podana z sosem kaparowym*
- *Pierś z kurczaka faszerowana gorgonzolą i peperoni, podana z sosem z szalotki*
 - *Grillowana pierś z kurczaka z anansem i gorgonzolą*

DANIA RYBNE

- *Dorsz zapiekany z grillowanymi warzywami, kōlendrą oraz chili*
- *Dorsz panierowany w Panko podany na ragout warzywnym*
 - *Pieczona Roladka z sandacza z warzywami*

DODATKI

- *Purée ziemniaczane tradycyjne*
- *Młode ziemniaki (sezonowo)*
- *Młode ziemniaki na styl francuski z boczkiem i cheddarem*
 - *Kluski śląskie*
 - *Kluski gnocchi*
 - *Ziemniaki pieczone*
 - *Risotto z warzywami*

BUKIETY SURÓWEK

- *Mix sałat oraz surówek*

DODATKI CIEPŁE

- *Pieczone nowalijki ze świeżymi ziołami (marchewka, pietruszka, seler)*
- *Warzywa grillowane (papryka, marchewka, cukinia, pieczarka)*
 - *Warzywa na parze*

DANIA VEGE

- *Krem z pomidorów*
 - *Minestrone*
 - *Gołąbki z cukinii*
- *Vegańska lasagne z warzywami*

PRZYSTAWKI

- *Półmiski pieczonych mięs z pikłami*
- *Pasztety trio własnego wypieku*

- *Mini tortille* (ze szpinakiem, kurczakiem, z szynką oraz rozbelem)
 - *Babeczki wytrawne* z szynką parmeńską, figą oraz cambozolą
- *Zawijaniec z piersi kurczaka* z musem z wątróbką drobiowej i orzechów
- *Rolada ze schabu* faszerowana pastą chrzanowo-jajeczną z dodatkiem szczypiorku
 - *Kolorowe muszelki* nadziewane sałatką krabową
 - *Rolmopsy* z marynowanego śledzia po węgiersku
 - *Byliny* z duetem tatarów z łososia oraz śledzia
 - *Tatar Wołowy* (+ 5 zł/osoba)
 - *Śledzie* w trzech smakach
 - *Deska serów*
 - *Świeże warzywa sezonowe* z dip'em czosnkowym
 - *Pikle* (marynowana pieczarka, papryka, ogórek i patison)
 - *Ogórek małosolny* (sezonowo)

SALATKI

- *Sałatką grecką*
- *Sałatką z kurczakiem*, sałata lodowa, mix sałat, papryka, ogórek, pomidor, cebula, kukurydza, kurczak grillowany, sos tysiąca wysp
- *Sałatką marynarską* z wędzonym łososiem, pomidorkami koktajlowymi, kaparami i oliwkami
- *Sałatką meksykańską* z makaronem, chorizo, peperoni oraz warzywami
 - *Sałatką nicejską* z tuńczykiem

MENU DLA DZIECI

- *Paluszki rybne, frytki, surówka z marchewki*
 - *Paluszki drobiowe, frytki, mizeria*

TORT

Tort firmowy (cennik w zależności od okoliczności)

Tort klienta + 5 zł/osoba - cena za obsługę z serowaniem tortu klienta

NAPOJE ZIMNE

Pepsi, Mirinda, 7Up

Woda mineralna, Sok pomarańczowy oraz jabłkowy w dzbankach

BUFET

Herbata, Kawa, Ciasta na lustrach

Opłata za własnego DJ-a

200 zł

ALKOHOLE

Piwo z beczki

Kozel 0,5 l. - 12 zł

Tyskie 0,5 l. - 10 zł

Wódka

Bocian 0,5 l. - 50 zł

Finlandia 0,5 l. - 70 zł

Wino

0,75 l. - 55 zł