



tel. 512 110 046
www.restauracjalowisko.pl

PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE 2024 r.

PROPOZYCJA I - 210 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,
4 przystawki, 2 sałatki, ciasta na lustrach, napoje gorące oraz zimne

PROPOZYCJA II - 230 zł /osoba (oferta do 8 godzin)

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

PROPOZYCJA III - 250 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,
4 przystawki, 2 sałatki, 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 - 250 zł/h.

ZUPY

- *Rosół z makaronem*
- *Rosół z kołdunami*
- *Zupa cytrynowa z kurczakiem*
- *Krem z pomidorów, z listkiem świeżej bazylii*
- *Krem z pieczonych warzyw z grzankami*
- *Krem z pieczonego kalafiora z dodatkiem oliwy truflowej*
- *Krem z bakłażana i cukinii z dodatkiem chilli, podawany z chipsem warzywnym*
- *Kremowa zupa tortellini*
 - *Flaki wołowe*

ZUPY – II danie gorące

- *Żurek na wędzonce*
- *Zupa Tom Kha*
 - *Solijanka*
 - *Zupa Taco*

DANIA MIĘSNE

- *Sakiewki wieprzowe faszerowane boczkiem oraz oscypkiem na sosie szalotkowo-grzybowym*
 - *Cordon blue z szynką, serem i anansem*
 - *Fileciki z poledwiczki wieprzowej w sosie bałkańskim*

- *Półdewiczki wieprzowe w cieście francuskim z dodatkiem grzybów leśnych, podawana z sosem pieczeniowo-rozmarynowym*
- *Policzki wieprzowe, podane z pieczonymi warzywami oraz sosem pieczeniowo-balsamicznym*
- *Wołowina po normeńsku z brokułami, karmelizowaną szalotką i selerem naciowym*
- *Mini golonka po bawarsku duszona i opiekana z piwem, warzywami oraz szalotką*
- *Konfitowana nóżka z kaczki podana z karmelizowanym jabłkiem z sosem porzeczkowo-wiśniowym*
- *Piersz z kurczaka faszerowana gorgonzolą i peperoni, podana z sosem z szalotki*
- *Szaszłyki hawajskie ze świeżym anansem oraz suszoną śliwką*
 - *Sznicelki z indyka w sosie morelowo-winnym*

DANIA RYBNE

- *Dorsz zapiekany z grillowanymi warzywami, kólendrą oraz chili*
- *Dorsz panierowany w Panko podany na ragout warzywnym*
- *Łosoś pieczony w otulinie cukinii grillowanej podany na sosie cytrynowym*

DODATKI

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

BUKIETY SURÓWEK

- *Mix sałat oraz surówek*

DODATKI CIEPŁE

- *Pieczone nowalijki ze świeżymi ziołami (marchewką, pietruszką, seler)*
- *Warzywa grillowane (papryka, marchewką, cukinia, pieczarki)*
 - *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 rozbehem)*
- *Babeczki wytrawne z szynką parmeńską, figą oraz cambozolą*

- *Carpaccio z marynowanej piersi kaczki*
- *Portobello faszerowane peperoni, jajkiem oraz świeżą natką*
 - *Bruschetta z pomidorami, oliwkami oraz świeżą natką*
- *Zawijaniec z piersi kurczaka z musem z wątróbką drobiowej i orzechów*
 - *Rolada ze schabu faszerowana pastą chrzanowo-jajeczną*
 - *Tatar Wołowy (+ 10 zł/osoba)*
 - *Śledzie w trzech smakach*
 - *Śledzik pod pierzynką*
 - *Deska serów*
- *Kaki lub Melon (w zależności od sezonu) w otulinie szynki parmeńskiej*
 - *Świeże warzywa sezonowe z dip'em czosnkowym*
 - *Pikle (marynowane pieczarki, papryka, ogórek, 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 parmeńską mix sałat, marynowana gruszką, figa, szynka parmeńska*
- *Sałatką szefa mix sałat, rukola, grillowany bekon, wątróbkę drobiową, świeże truskawki, orzechy włoskie, sos balsamiczny*

MENU DLA DZIECI

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

TORT

Tort firmowy (cennik w zależności od okoliczności)

Tort klienta + 7 zł/osoba - cena za obsługę z serowaniem tortu klienta

CZEKOLADOWE FOUNDE z owocami - 500 zł

NAPOJE ZIMNE

Pepsi, Mirinda, 7Up

Woda mineralna, Sok pomarańczowy oraz jabłkowy w dzbankach

BUFET

Herbata, Kawa, Ciasta na lustrach

Opłata energetyczna:

DJ - 200 zł

Rozstawienie nadmuchiwanej zjeżdżalni/zamku - 200 zł

ALKOHOLE

Piwo z beczki

Kozel 0,5 l. - 14 zł

Wódka

Bocian 0,5 l. - 55 zł

Finlandia 0,5 l. - 75 zł

Wino

*Sandomierskie 0,75 l.-
100 zł*