



## PRZYJĘCIE W GRONIE MĘSKIM '2026'

### Propozycja 1\*

#### ***Danie główne:***

- Schabowy szefa z puree ziemniaczanym ,kapustą zasmażaną i pieczarkami z cebulą

#### ***Przekąski zimne:***

- Deska swojskich wędlin naturalnie wędzonych (3 rodzaje)
- Domowy pasztet z marynatami
- Swojski smalec z ogórkiem kiszonym
- Pulpeciki wieprzowe w lekko pikantnej salsie meksykańskiej
- Tradycyjny śledź w oleju z cebulką
- Galareta wieprzowa z golonek z czosnkiem
- Tradycyjne jaja z majonezem
- Sałatka grecka z oliwkami i fetą na lodowej sałacie
- Pieczywo swojskie

#### ***Napoje:***

- Sok jabłkowy, Woda mineralna z cytryną **(1 lit./os.)**

**Koszt na osobę bez alkoholu: 185 zł**

W cenie przyjęcia ujęte jest wynajęcie Sali, dekoracja stołów, przygotowanie przyjęcia, obsługa kelnerska, obsługa przyjęcia do 5 godzin.

\*W tej propozycji nie ma możliwości wniesienia własnego alkoholu.

Propozycja przygotowana dla min. 15 osób.



## Propozycja 2

### ***Danie główne:***

- Karkówka pieczona w naturalnym sosie własnym z maślanymi ziemniakami i duetem surówek  
lub  
Rolowany schab z boczkiem i musztardą francuską w sosie własnym z ziemniakami i buraczkami karmelizowanymi z chili (proszę wybrać)

### ***Przekąski zimne:***

- Koreczki z kotlecików mielonych z pieczarkami i pomidorkiem
- Śledź po cygańsku (w sosie pomidorowym)
- Jaja faszerowane pastą paprykową
- Smalec ze skwarkami i swojskim ogórkiem kiszonym
- Tortille z sosem czosnkowym, sałatą, szynką i serem
- Caprese - pomidory z mozzarellą podane z pesto i świeżą bazylią
- Deska wędzonek z marynatami (3 rodzaje)
- Bukiet sałat z warzywami i winegretem
- Pieczywo swojskie

### ***Przekąska ciepła:***

- Bogracz – lekko pikantna zupa gulaszowa

### ***Napoje:***

- Sok jabłkowy, sok pomarańczowy, woda mineralna z cytryną **(1,2 lit./os.)**

**Koszt na osobę bez alkoholu: 210 zł**

W cenie przyjęcia ujęte jest wynajęcie Sali, dekoracja stołów, przygotowanie przyjęcia, obsługa kelnerska, obsługa przyjęcia do 5 godzin.

W tej propozycji jest możliwość wniesienia własnego alkoholu za dodatkową opłatą (korkowe).  
Propozycja przygotowana dla min. 15 osób.



## Propozycja 3

### **Zupa:**

- Puszysty krem z pomidorów z ziołowymi grzankami

### **Danie główne:**

Grillowana karkówka po mazursku lub schab po wiedeńsku z kapustą i ziemniakami (proszę wybrać)

### **Przekąski zimne:**

- Deska swojskich wędlin i kiełbas (4 rodzaje)
- Domowy pasztet z marynatami z naszej spiżarni
- Galareta wieprzowa z golonek z czosnkiem
- Swojski smalec z ogórkiem kiszonym
- Tradycyjny tatar wołowy z ogórkiem i cebulką
- Śledź w śmietanie z ogórkiem, jabłkiem i cebulką z plasterkami ziemniaka
- Sałatka z grillowanym kurczakiem
- Sałatka jarzynowa tradycyjnie po polsku
- Pieczywo swojskie
- Masło

### **Przekąska ciepła:**

- Żur staropolski na własnym zakwasie z jajkiem i białą kiełbasą

### **Napoje:**

Sok jabłkowy, Pepsi, Woda mineralna z cytryną **(1,5 lit./os.)**

**Koszt na osobę bez alkoholu: 255 zł**

W cenie przyjęcia ujęte jest wynajęcie Sali, dekoracja stołów, przygotowanie przyjęcia, obsługa kelnerska, obsługa przyjęcia do 5 godzin.

W tej propozycji jest możliwość wniesienia własnego alkoholu za dodatkową opłatą (wódka czysta) -> opłata serwisowa tzw. korkowe 10 zł/os. (serwis: zmrożenie alkoholu, wydanie szkła, serwowanie lodu).

Propozycja przygotowana dla min. 15 osób.