

PRZYKŁADOWE MENU NA IMPREZY NA SALI LUB W PLENERZE

Zestaw I (sala lub plener)

Swojski chleb z masłem czosnkowym, smalcem i twarogiem + ogórek kiszony
Żur z jajkiem i kiełbasą w chlebie

Szwedzki stół:

Świniak pieczony na rożnie
Ziemniaki opiekane z ziołami
Ćwikła, chrzan, musztarda
Biała kapusta z zieloną papryką
Sos „Zemsta młynarza” (sos pikantny)

20 - 30 osób - 58 zł/osobę

30 - 40 osób - 55 zł/osobę

pow. 50 osób - 52zł/osobę

Zestaw II (sala lub plener) dla min. 20 osób

Filet z pstrąga + jasne pieczywo

Krem pomidorowy z mozzarellą, bitą śmietaną i bazylią

Szwedzki stół:

Pieczony świński zad podany w kapuście
½ Szyszki ziemniaczane
½ Ziemniaki opiekane z ziołami
Swojski chleb
Ćwikła, ogórek konserwowy
Sos „Zemsta młynarza”

20-25 osób - 54zł/osobę

pow. 25 osób - 51zł/osobę

Zestaw III (plener)

Swojski chleb ze smalcem + ogórek kiszony
Grochówka z kotła (450 g)
Świeży wędzony pstrąg – 1 szt.

Pieczywo

34 zł/osobę

Zestaw IV (plener)

Swojski chleb ze smalcem + ogórek kiszony

Żurek z jajkiem (300 g)

Swojska kiełbasa prosto z wędzarni (200g)

Pieczyno

Musztarda, ketchup

32 zł/osobę

Zestaw V (sala)

Sałatka grecka z fetą (150g)

Masło, pieczywo

Zupa florencka cebulowa z grzankami

Żeberka barbecue z grilla (200g)

Ziemniaki opiekane z ziołami

Sałatka z buraczków

48zł/osobę

Zestaw VI (sala)

Zupa Cappuccino czosnkowe

Szwedzki stół:

½ Schab, ½ karczek, ½ golonka opiekane na grillu, duszone w piwie z jarzynami

Ziemniaki opiekane z ziołami

Ćwikła, chrzan, musztarda

Sałatka z pomidorów

Biała kapusta z zieloną papryką

Sos „Zemsta młynarza” (sos pikantny)

50zł/osobę

Zestaw VII (sala)

Filet ze schabu na grzance po parysku

Rosół z makaronem

Pstrąg smażony saute

Ziemniaki opiekane z ziołami

Zestaw surówek

Crepes młynarki lub lody w gorącym sosie wiśniowym

55 zł/osobę

Zestaw VIII (sala)

Jajko z kawiolem na wędzonym łososiu

Roladka z szynki

Pieczyno, masło

Zupa jarzynowa z grzankami

Pierś z kurczaka nadziewana pieczarkami w jasnym sosie

Ziemniaki puree

Kapusta pekińska w sosie winegret

Mus truskawkowy z gałką lodów

56 zł/osobę

Zestaw IX (sala)

Żur z jakiem i kiebasą w chlebie

Szwedzki stół:

½ Filet z kaczki pieczony z jabłkami

½ Schab pieczony ze śliwkami w sosie własnym

½ Karp smażony saute

½ Ziemniaki opiekane z ziołami

½ Szyszki ziemniaczane

½ Podsmażane pierogi z kapustą i grzybami

½ Sałatka z pomidorów

½ Sałata zielona w sosie winegret

½ Surówka z czerwonej kapusty

70 zł/osobę

Zestaw X (sala)

Terrina drobiowa na zielonej sałacie + masło, jasne pieczywo

Zupa krem z brokułów z groszkiem ptysiowym

Grillowany stek z karkówki na fasolce szparagowej

Ziemniaki opiekane z dipem czosnkowym

Sałatka z buraczków

Banan zapiekany w cieście

52 zł/osobę

Zestaw XI (sala)

Śliwka moczona w koniaku zapiekana z boczkiem + jasne pieczywo

Barszcz czerwony z uszkami

Wołowina po burgundzku

Kluski śląskie

Gruszka z żurawiną

½ surówka z selera z rodzynkami

½ surówka z marchwi i pomarańczy

Sałatka owocowa z brandy i z bitą śmietaną

68 zł/osobę

Zestaw XII (sala)

Carpaccio wołowe

Grzanka ziołowa

Bulion śródziemnomorski

Eskalopki z polędwicy wieprzowej na leśnych grzybach zapiekane z żółtym serem

Szyszki ziemniaczane lub frytki

Sałatka wiosenna

52 zł/osobę

Przekąski

Deska serów francuskich	50g	8 zł
Półmisek wędlin polskich	100g	8 zł
Płyta mięs pieczystych z dipami	100g	10 zł
Schab, kurczak, szynka w galarecie	120 g	7 zł
Śledź w oleju, śledź w śmietanie, śledź po węgiersku	130 g	8 zł
Sałátka grecka	100 g	9 zł
Sałátka szefa	100 g	8 zł
Koreczki mix	100 g	7 zł
Płonące kabanosy	100 g	10 zł
Babeczki z pastami wykwinnymi	80 g	6 zł
Szparagi w szaliczku z szynki parmeńskiej	2 szt.	10 zł
Jajko w sosie tatarskim	120g	6 zł
Filet z pstrąga na warzywach w galarecie	150g	13 zł
Masło, pieczywo mieszane		3 zł

Desery

Crepes (naleśnik z owocami) młynarki		12 zł
Lody waniliowe w gorącym sosie wiśniowym		10 zł
Ciasto mieszane + owoce		10 zł
Ciasto z owocami i kruszonką		5 zł
Mus truskawkowy z gałką lodów		11 zł

Napoje i alkohole

Herbata	250 ml	4 zł
Kawa	150 ml	6 zł
Soki owocowe	250 ml	3 zł
Woda mineralna	250 ml	2 zł
Piwo beczkowe	0,5 l	6 zł
Wódka Luksusowa	0,5 l	40 zł
Wódka Wyborowa	0,5 l	40 zł
Wino białe/czerwone	100 ml	6 - 8 zł

Muzyka (ceny netto)

Muzyka biesiadna + dancinowa (klawisz, akordeon, saksofon)	godz.	100 zł*
Muzyka biesiadna przy gitarze	godz.	100 zł*
Koncert muzyki cygańskiej (1 godz.)		600 zł

*cena przy minimalnej ilości godzin 3.

Do kosztów oprawy muzycznej dochodzą również opłaty z tytułu publicznego odtwarzania muzyki, ustalane indywidualnie w zależności od rodzaju imprezy oraz liczby uczestników.

Atrakcje dodatkowe

Ognisko (przygotowanie)		80 zł
Kiełbasa z ogniska 200 g + pieczywo, musztarda, ketchup		15 zł

Przewozy pojazdami konnymi

Powóz typu Milord (maks. 4 osoby)	godz.	120 zł
Powóz vis-a-vis (maks. 5 osób)	godz.	160 zł
Powóz turystyczny (maks. 16 osób)	godz.	350 zł
Wóz turystyczny (maks. 20 osób)	godz.	400 zł

Kuligi**Pakiet:**

Kulig + ognisko		
Grzaniec 250 ml		
Kiełbasa 200g + pieczywo, musztarda, ketchup		50 zł/os.

Dodatkowo:

Bigos staropolski + pieczywo	300 g	15 zł
Żur wiejski + pieczywo	450 g	8 zł
Herbata z „prądem”	250 ml	7 zł
Herbata z sokiem malinowym	250 ml	4 zł
Grzaniec	250 ml	10 zł
Pochodnia	1 szt.	10 zł

**W razie braku lub małej ilości śniegu sanie zastąpione będą powozami.
Przy niesprzyjających warunkach atmosferycznych nie będziemy w stanie zrealizować oferty.**

Co 20-ta osoba GRATIS!

Jesteśmy niezależni od pogody (imprezy organizujemy na sali lub w plenerze).

UWAGI DO OFERTY

W związku z obowiązkiem uiszczania opłat z tytułu publicznego odtwarzania muzyki (na żywo i mechanicznej) prosimy o poinformowanie o zamiarze zorganizowania oprawy muzycznej Państwa imprezy z min. 7 dniowym wyprzedzeniem.

Proszę mieć na uwadze, iż obowiązuje zakaz przynoszenia i spożywania własnych napojów oraz alkoholi.