

od
100zł/os.

SPOTKANIE OPŁATKOWE 2025

Zapraszamy do zorganizowania niezapomnianego spotkania opłatkowego w naszej restauracji!

Na tę okazję przygotowaliśmy specjalnie skomponowane świąteczne menu.

W ofercie znalazły się zarówno dania z naszej oferty standardowej, jak i tradycyjne potrawy wigilijne, które zachwycą każdego smakosza.

Zachęcamy do skontaktowania się z nami, aby omówić szczegóły oferty oraz zarezerwować termin.

Razem stworzymy niezapomniane wspomnienia, które będą towarzyszyć Państwu przez cały nadchodzący rok!

Zapraszamy!
Konkurencja Catering



WARIANT PODSTAWOWY

100zł/os.

**zupa + drugie danie + napoje +
dekoracje świąteczne**

ZUPA

1 do wyboru

TRADYCYJNY BARSZCZ CZERWONY
z uszkami

KRÓLEWSKI BULION
z trzech rodzajów mięs
podawany z kluskami lanymi

KREM Z PIECZONEGO CZOSNKU

DANIE GORĄCE

1 do wyboru

Danie I:
**PIECZONA POŁĘDWICZKA
WIEPRZOWA**
w sosie
miodowo-musztardowym

Danie II:
PIECZONY ŁOŚ
(+10zł/os.)

DODATKI

OPIEKANE ZIEMNIAKI

SURÓWKA ZIMOWA

NAPOJE

WODA

SOK JABŁKOWY

SOK POMARAŃCZOWY

KAWA Z EKSPRESU

WYBÓR HERBAT

DODATKOWE OPCJE DO WARIANTU PODSTAWOWEGO

SŁODKI STÓŁ

+40zł/os.

BIAŁY BŁOK CZEKOLADOWY

z żurawiną

PUSZYSTA TARTA

lemon curd

BROWNIE

z kremem
z orzechów laskowych

OWOCE FILETOWANE

DESER BEZOWY

KRÓLEWSKA BEZA

z puszystym kremem na bazie
śmietanki i mascarpone
oraz świeżymi owocami
1szt. - 250zł

GNIAZDKA BEZOWE

z puszystym kremem na bazie
śmietanki, mascarpone
oraz świeżymi owocami
1szt. - 17zł

**DODATKOWE
DANIE GORĄCE**

ustalane indywidualnie
do wyboru z aktualnie
obowiązującej oferty

**DODATKOWE OPCJE DO WARIANTU PODSTAWOWEGO
PRZYSTAWKI i SAŁATKI**

+70zł/os.

do wyboru 4 przystawki i 2 sałatki

**PRZYSTAWKI
WIGILIJNE**

BRUSCHETTA CZOSNKOWA
z wędzoną makrelą i burakiem

ŚLEDZIE Z CEBULKĄ
podawane z bruschettą

ŚLEDZIE KORZENNE
podawane z bruschettą

TRADYCYJNE ŚLEDZIE
ze śmietaną i jabłkiem

KAPUSTA WIGILIJNA
ze śliwką

PUMPERNIKIEL
z łagodnym kremem
chrzanowym
i łososiem

KRUCHE BABECZKI

z pastą z wiejskich jaj
z dodatkiem pietruszki

PASZTECIKI DROŻDŻOWE
z kapustą i pieczarkami

TARTALETKI

z tradycyjną sałatką jarzynową

RYBA PO GRECKU
miruna

CROISSANTY WEGE
z dressingiem miodowym,
łososiem, awokado, jajkiem
i warzywami sezonowymi
(+10zł/os.)

**PRZYSTAWKI
MIĘSNE**

BRUSCHETTA ZIOŁOWA
z tatarem i piklami

SŁONE TARTALETKI
z sałatką z kurczakiem curry,
kukurydzą, selerem naciowym,
ananasem i żurawiną

SZARPANA WIEPRZOWINA
w maślanej bułce
własnego wypieku,
z autorskim sosem
miodowo-musztardowym
i świeżymi warzywami
(+10zł/os.)

CROISSANTY
z dressingiem miodowym,
szynką parmeńską, awokado,
jajkiem
i warzywami sezonowymi
(+10zł/os.)

**DODATKOWE OPCJE DO WARIANTU PODSTAWOWEGO
PRZYSTAWKI i SAŁATKI**

+70zł/os.

do wyboru 4 przystawki i 2 sałatki

SAŁATKA Z KURCZAKIEM CURRY

selekcja sałat, kurczak curry,
ogórek korniszony,
czerwona cebulka, grzanki,
dressing miodowo-musztardowy

**SAŁATKA Z PIECZONYM FILETEM
Z KURCZAKA**

selekcja sałat,
dressing miodowo-cytrynowy,
świeże warzywa sezonowe,
parmezan, grzanki ziołowe

**SAŁATKA Z WĘDZONYM FILETEM
Z KURCZAKA**

selekcja sałat,
dressing cytrynowo-musztardowy,
świeże warzywa sezonowe,
kulki mozzarelli, grzanki ziołowe

SAŁATKA CEZAR

sałata rzymska, dressing,
grillowany filet z kurczaka,
pomidorki koktajlowe, parmezan,
grzanki ziołowe

SAŁATKA NICEJSKA

rukola, szynka dojrzewająca, jajko,
pomidorki cherry, granat, orzechy
włoskie, dressing miodowy

SAŁATKA GRECKA

selekcja sałat, feta,
zielone i czarne oliwki,
czerwona cebulka,
warzywa sezonowe,
dressing bazyliowy

SAŁATKA WEGE

rukola, sos balsamiczny,
warzywa sezonowe,
selekcja serów pleśniowych,
gotowany burak,
orzechy włoskie w miodzie

SAŁATKA JARZYNOWA

ziemniaki, marchew, por,
pietruszką, seler, jabłko,
groszek

SZUBA

śledź, cebula, marchew,
buraki, jajko



Podstawowy wariant menu - rezerwacja sali na 2h.

Podstawowy wariant menu + deser - rezerwacja sali na 3h.

Podstawowy wariant menu + przystawki + dodatkowe danie gorące
-rezerwacja sali na 4h.

Podstawowy wariant menu + przystawki + dodatkowe danie gorące
-rezerwacja sali na 5h.

Każda kolejna rozpoczęta godzina powyżej limitu określonego
w danej opcji menu płatna dodatkowo 500 zł.

Minimalna liczba osób - 12.

Warunkiem rezerwacji jest zadatek
w wysokości 500 zł.

Dwie sale na wyłączność - większa do 60 osób
(imprezy taneczne do 40 osób),
mniejsza do 40 osób (imprezy taneczne do 25 osób).

Alkohol we własnym zakresie - nie pobieramy opłaty korkowej.

Napoje gazowane we własnym zakresie.