



WARIANT NR 1

160 zł/osoba

4h w cenie

każda kolejna rozpoczęta
godzina płatna dodatkowo 500zł

PRZYSTAWKI

CROISSANTY

z dresingiem miodowym,
szynką parmeńską, awokado,
jajkiem i warzywami sezonowymi

CHRUPIĄCA BRUSCHETTA

z tatarem i piklami

KRUCHE BABECZKI

z pastą z wiejskich jaj
z dodatkiem kopru i pietruszki

SALATKA Z KURCZAKIEM

w sosie curry

SALATKA GRECKA

z pesto bazyliowym

ZUPA

KRÓLEWSKI BULION

Z TRZECH RODZAJÓW MIĘS

podawany z kluskami lanymi

DANIE GŁÓWNE

PIECZONE POŁĘDWICZKI

WIEPRZOWE

w sosie miodowo-musztardowym

ZIEMNIAKI OPIEKANE

SURÓWKA SEZONOWA

DLA DZIECI

FILECIKI Z KURCZAKA Z SEREM

ZIEMNIAKI OPIEKANE

MIZERIA

NAPOJE*

NAPOJE NIEGAZOWANE

WODA

SPRZĘT

NAGŁOŚNIENIE

OŚWIETLENIE IMPREZOWE

* Napoje gazowane we własnym zakresie
Alkohol bez opłaty korkowej



WARIANT NR 2

195zł/osoba

100zł/dziecko do lat 5

5h w cenie

każda kolejna rozpoczęta
godzina płatna dodatkowo 500zł

PRZYSTAWKI

SZARPANA WIEPRZOWINA
w maślanej bułce własnego
wypieku, z autorskim sosem
miodowo-musztardowym
i świeżymi warzywami

CROISSANTY
z dresingiem miodowym,
szynką parmeńską, awokado,
jajkiem i warzywami sezonowymi

CHRUPIĄCA BRUSCHETTA
z tatarskim i piklami

KRUCHE BABECZKI
z pastą z wiejskich jaj
z dodatkiem kopru i pietruszki

SAŁATKA Z KURCZAKIEM
w sosie curry

ZUPA*

**KRÓLEWSKI BULION Z TRZECH
RODZAJÓW MIĘS**
podawany z kluskami lanymi

KREM Z PIECZONEGO CZOSNKU***

KREM Z PIECZONYCH PORÓW***

**KREM Z PIECZONYCH POMIDORÓW I
PAPRYKI*****

**AROMATYCZNY KREM Z DYNIA NA
MLEKU KOKOSOWYM*****
z nutą imbiru, kroplą śmietany
i prażonymi pestkami

DANIE GŁÓWNE

**PIECZONE POŁĘDWICZKI
WIEPRZOWE**
w sosie miodowo-musztardowym

ZIEMNIAKI OPIEKANE

SURÓWKA SEZONOWA

DLA DZIECI

FILECIKI Z KURCZAKA
z serem

ZIEMNIAKI OPIEKANE

MIZERIA

DESER

CIASTO SEZONOWE

NAPOJE**

KAWA

HERBATA

NAPOJE NIEGAZOWANE

WODA

SPRZĘT

NAGŁOŚNIENIE

OŚWIETLENIE IMPREZOWE

* Do wyboru

** Napoje gazowane we własnym zakresie
Alkohol bez opłaty korkowej

*** Zupy sezonowe



PRZYSTAWKI

SZARPANA WIEPRZOWINA
w maślanej bułce własnego
wypieku, z autorskim sosem
miodowo-musztardowym
i świeżymi warzywami

CROISSANTY
z dresingiem miodowym,
szynką parmeńską, awokado,
jajkiem i warzywami sezonowymi

CHRUPIĄCA BRUSCHETTA
z tatarskim i piklami

KRUCHE BABECZKI
z pastą z wiejskich jaj
z dodatkiem kopru i pietruszki

SAŁATKA Z KURCZAKIEM
w sosie curry

ZUPA*

**KRÓLEWSKI BULION Z TRZECH
RODZAJÓW MIĘS**
podawany z kluskami lanymi

KREM Z PIECZONEGO CZOSNKU***

KREM Z PIECZONYCH PORÓW***

**KREM Z PIECZONYCH POMIDORÓW I
PAPRYKI*****

**AROMATYCZNY KREM Z DYNIA NA
MLEKU KOKOSOWYM*****
z nutą imbiru, kroplą śmietany
i prażonymi pestkami

WARIANT NR 3

230zł/osoba

120zł/dziecko do lat 5

5h w cenie

każda kolejna rozpoczęta
godzina płatna dodatkowo 500zł

DANIE GŁÓWNE

**PIECZONE POŁĘDWICZKI
WIEPRZOWE**
w sosie miodowo-musztardowym

ZIEMNIAKI OPIEKANE

SURÓWKA SEZONOWA

DLA DZIECI

FILECIKI Z KURCZAKA
z serem

ZIEMNIAKI OPIEKANE

MIZERIA

DESER

SELEKCJA CIAST
2 rodzaje

OWOCE FILETOWANE

NAPOJE**

KAWA Z EKSPRESU

HERBATA

NAPOJE NIEGAZOWANE

WODA

SPRZĘT

NAGŁOŚNIENIE

OŚWIETLENIE IMPREZOWE

* Do wyboru

** Napoje gazowane we własnym zakresie

Alkohol bez opłaty korkowej

*** Zupy sezonowe



PRZYSTAWKI

SZARPANA WIEPRZOWINA
w maślanej bułce własnego
wypieku, z autorskim sosem
miodowo-musztardowym
i świeżymi warzywami

CROISSANTY
z dresingiem miodowym,
szynką parmeńską, awokado,
jajkiem i warzywami sezonowymi

CHRUPIĄCA BRUSCHETTA
z tatarem i piklami

SALAATKA Z KURCZAKIEM
w sosie curry

SALAATKA GRECKA
z pesto bazyliowym

ZUPA*

KRÓLEWSKI BULION
Z TRZECH RODZAJÓW MIĘS
podawany z kluskami lanymi

ŻUREK NA ZAKWASIE
z kielbasą i jajkiem

KREM Z PIECZONEGO CZOSNKU***

KREM Z PIECZONYCH PORÓW***

KREM Z PIECZONYCH POMIDORÓW
I PAPRYKI***

AROMATYCZNY KREM Z DYNI
NA MLEKU KOKOSOWYM***
z nutą imbiru, kroplą śmietany
i prażonymi pestkami

* Do wyboru

** Napoje gazowane we własnym zakresie
Alkohol bez opłaty korkowej

*** Zupy sezonowe

WARIANT NR 4

250zł/osoba

130zł/dziecko do lat 5

6h w cenie

każda kolejna rozpoczęta godzina
płatna dodatkowo 500zł

DANIE GŁÓWNE I

PIECZONE POŁĘDWICZKI
WIEPRZOWE
w sosie miodowo-musztardowym

ZIEMNIAKI OPIEKANE

SURÓWKA SEZONOWA

DANIE GŁÓWNE II

PULPETY *
w aromatycznym sosie

KARKÓWKA PO CYGAŃSKU*

KASZA BULGUR Z ZIOŁAMI

SURÓWKA Z MARCHWI I PORA

DESER

SELEKCJA CIAST
3 rodzaje

OWOCE FILETOWANE

DLA DZIECI

FILECIKI Z KURCZAKA Z SEREM

ZIEMNIAKI OPIEKANE

MIZERIA

NAPOJE**

KAWA Z EKSPRESU

HERBATA

NAPOJE NIEGAZOWANE

WODA

SPRZĘT

NAGŁOŚNIENIE

OŚWIETLENIE IMPREZOWE



PRZYSTAWKI

SZARPANA WIEPRZOWINA
w maślanej bułce własnego
wypieku, z autorskim sosem
miodowo-musztardowym
i świeżymi warzywami

CROISSANTY
z dresingiem miodowym,
szynką parmeńską, awokado,
jajkiem i warzywami sezonowymi

CHRUPIĄCA BRUSCHETTA
z tatarem i piklami

KREWETKA
na bagietce z hummusem
oraz sałatką z pomidorków cherry
i czerwonej cebuli

SALAATKA Z KURCZAKIEM
w sosie curry

SALAATKA GRECKA
z pesto bazyliowym

ZUPA*

KRÓLEWSKI BULION
Z TRZECH RODZAJÓW MIĘS
podawany z kluskami lanymi

ŻUREK NA ZAKWASIE
z kiełbasą i jajkiem

KREM Z PIECZONEGO CZOSNKU***

KREM Z PIECZONYCH PORÓW***

KREM Z PIECZONYCH POMIDORÓW
I PAPRYKI***

AROMATYCZNY KREM Z DYNI
NA MLEKU KOKOSOWYM***
z nutą imbiru, kroplą śmietany
i prażonymi pestkami

* Do wyboru

** Napoje gazowane we własnym zakresie
Alkohol bez opłaty korkowej

*** Zupy sezonowe

WARIANT NR 5

280zł/osoba

150zł/dziecko do lat 5

7h w cenie

każda kolejna rozpoczęta godzina
płatna dodatkowo 500zł

DANIE GŁÓWNE I

PIECZONE POŁĘDWICZKI
WIEPRZOWE
w sosie miodowo-musztardowym

ZIEMNIAKI OPIEKANE

SURÓWKA SEZONOWA

DANIE GŁÓWNE II

MIX PODLASKI

SELEKCJA PIEROGÓW

BABKA ZIEMNIA CZANA

KAPUSTA KISZONA

DESER

SELEKCJA CIAST
3 rodzaje

OWOCE FILETOWANE
DLA DZIECI

FILECIKI Z KURCZAKA Z SEREM

ZIEMNIAKI OPIEKANE

MIZERIA

NAPOJE**

KAWA Z EKSPRESU

HERBATA

NAPOJE NIEGAZOWANE

WODA

SPRZĘT

NAGŁOŚNIENIE

OŚWIETLENIE IMPREZOWE