



MENU BANKIETOWE

Przedstawiamy Państwu niektóre spośród naszych propozycji bankietowych.

W pierwszej kolejności prezentujemy gotowe zestawy. To propozycje, które zazwyczaj są wstępem do naszych dalszych ustaleń. Możemy je dowolnie modyfikować i dostosowywać do Państwa oczekiwań. Ceny zestawów są bardziej korzystne od menu autorskiego.

Dalej znajdziecie Państwo zdecydowanie więcej propozycji. Elementy, które możecie układać w dowolne zestawy. Budować menu Waszej imprezy, jak z klocków. Na miarę smaku, przyzwyczajień i możliwości. W przypadku niektórych pozycji, świadomie nie podajemy wszystkich szczegółów wykończenia dania i sposobów serwowania, gdyż możemy to uczynić na wiele sposobów. Oczywiście to Wy zdecydujecie ostatecznie o tym, jakto danie ma smakować i wyglądać, czyli na przykład, czym faszerować będziemy schab, jakie nadzienie znajdzie się w gęsi, czy serwujemy porcjowo, czy półmiskowo itp.

Oczywiście katalog naszych potraw możemy rozbudowywać w zasadzie w nieskończoność, wraz z Państwem. Ograniczeniem może być tylko wyobraźnia, a tej nam nie brakuje... SMACZNEGO!

Zestaw Klasyczny – na uroczysty obiad

Rosół z makaronem

Trzy rodzaje mięs (dwa na osobę – półmiskowo), np.: schabowy, Devolay, roladki wołowe

Trzy rodzaje surówek np.: marchewka, buraczki, biała kapusta

Kawa, herbata, woda niegazowana z owocami – bez ograniczeń

Szarlotka na ciepło z bitą śmietaną

45 zł od osoby (wersja bez deseru – 40 zł)

Zestaw klasyczny – na dłuższą imprezę

Jak powyżej, a dodatkowo:

Deska wiejska (szlachetne wędliny, domowy smalczyk, ogórki kiszzone), dwie wybrane sałatki

Filet z kurczaka faszerowany różnościami, kluski śląskie, surówka z kapusty pekińskiej

Zestaw napojów na start (0,5 l na osobę) – Pepsi, 7up, Mirinda, soki: jabłkowy, porzeczkowy, pomarańczowy

Owoce

Korkowe – możliwość przyniesienia własnego alkoholu

90 zł od osoby

Zestaw 18 – tka (przykład)

Filet z kurczaka z frytkami i surówką

Przekąski w formie chipsów, paluszków, orzeszków itp.

Pizza z dowolnymi składnikami (do pięciu) - pół pizzy 32 cm na osobę

Napoje na start

Kawa, herbata, woda w dzbankach bez ograniczeń

Korkowe

45 zł od osoby

Zestaw Zbójceki Ondraszka

Kwaśnica na ziobrze

Schabowy Po Zbójcu! (kotlet wielkości półmiska, zasmażana kapusta, ziemniaki tłuczone)

Kawa, herbata, woda niegazowana z owocami – bez ograniczeń

Deska wiejska, dwie wybrane sałatki

Placek po zbójniku w wersji dla niewiasty

Gołąbek z sosem

Zestaw napojów na start (0,5 l na osobę)

Owoce

Korkowe – możliwość przyniesienia własnego alkoholu

90 zł od osoby

Zestaw Zbójceki Madeja

Pasztet z królika z oscypkiem i żurawiną

Placek po zbójceku w wersji dla chłopca

Kawa, herbata, woda niegazowana z owocami – bez ograniczeń

Deska wiejska, dwie wybrane sałatki

Gulasz węgierski z kaszą z warzywami i ogórkami kiszonymi

W podgrzewaczach (forma bufetu, każdy bierze ile chce i kiedy chce):

- bigos na bogato
- mieszane pierogi
- kaszanka wiejska
- żur z kielbasą swojską i jajkiem

Zestaw napojów na start (0,5 l na osobę)

Owoce

Korkowe – możliwość przyniesienia własnego alkoholu

105 zł od osoby

Zestaw Dworski

Jaja z grillowaną szynką parmeńska, papryką, cebulą, parmezanem, kiełkami rzodkiewki i majonezem

Krem porowo – brokułowy z grillowanym łososiem i serem

Pieczona pierś z indyka, kluski śląskie, surówka z białej rzodkwi

Kawa, herbata, woda niegazowana z owocami – bez ograniczeń

Puchar lodowy

Deska wiejska, deska serów, dwie wybrane sałatki

Kieszonka ze schabu nadziewana rozmaicie, ziemniaki opiekane, kapusta zasmażana

Zupa gulaszowa – prawdziwy bogracz

Zestaw napojów na start (0,5 l na osobę)

Owoce

Korkowe – możliwość przyniesienia własnego alkoholu

120 zł od osoby

Biesiada u Harnasia – (zestaw na sześćosobowe stoły) – wszystko, z wyjątkiem zup, podajemy półmiskowo, jak na prawdziwej, staropolskiej biesiadzie.

Barszcz czerwony z uszkami

Pieczony w całości indyk

Pieczona w całości gicz cielęca x 3

Kluski śląskie

Opiekane ziemniaki

modra kapusta

zasmażana kapusta

Wino, piwo, miód pitny, okowita – grzane lub nie – bez ograniczeń

Deska wędlin, deska serów, dwie sałatki

Pierogi mieszane

Gołąbki

Bigos na bogato
Żur
Kwaśnica

Kawa, herbata, woda niegazowana z owocami – bez ograniczeń
Zestaw napojów na start (0,5 l na osobę)
Owoce

150 zł od osoby

Do samodzielnego „montażu”

Przystawki

Gołąbek z sosem pieczarkowym lub pomidorowym – 6 zł
Mix pierogów domowych (6 szt.) - 8 zł
Paszтет z królika z oscypkiem i żurawiną – 12 zł
Sałatka Cezar – 15 zł
Jaja z grillowaną szynką parmeńska, papryką, cebulą, parmezanem, kielkami rzodkiewki i majonezem – 14 zł
Prawdziwy tatar z polędwicy wołowej – 25 zł

Zupy

Rosół z makaronem – 8 zł
Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym – 9 zł
Krem z pomidorów z grzankami – 9 zł
Krem z dyni z chipsami boczkowymi i groszkiem ptysiowym – 10 zł
Krem porowo – brokułowy z grillowanym łososiem i serem – 12 zł
Zupa czosnkowa z serem i grzankami – 9 zł
Zupa cebulowa z grzanką i serem – 9 zł
Zupa gulaszowa – 10 zł
Kwaśnica – 10 zł
Żur – 9 zł
Barszcz czerwony z uszkami/krokietem/pasztecikiem – 9 zł

Dania główne – mięsa i ryby

Kotlet schabowy – 15 zł
Devolay – 15 zł
Roladki wołowe – 15 zł
Pieczona pierś z indyka – 15 zł
Pieczony schab faszerowany – 15 zł
Pieczona karkówka – 15 zł
Kieszonka ze schabu nadziewana rozmaicie – 15 zł
Filet z kurczaka faszerowany różnościami – 15 zł
Pstrąg – 19 zł
Łosoś – 29 zł
Stek z tuńczyka – 35 zł
Sandacz – 35 zł

Stek wołowy – 35 zł
Grillowana pierś z kurczaka – 15 zł
Pierś z kaczki – 20 zł

Dodatki – 3 zł każdy

Ziemniaki ubijane
Ziemniaki puree
Frytki
Kluski śląskie
Opiekane ziemniaki
Kasza z warzywami
Ryż z warzywami
Kopytka/ kluski leniwe

Surówka z białej kapusty
Surówka z białej rzodkwi
Surówka z marchewki
Surówka z selera
Surówka z kapusty pekińskiej
Buraczki
Mizeria
Kapusta zasmażana
Modra kapusta
Buraczki zasmażane

Zimna płyta

Deska wiejska – wiejskie wędliny, domowy smalec, ogórki kiszzone – 10 zł/od osoby
Deska serów – 15 zł/od osoby
Dwie wybrane sałatki – 10 zł/od osoby

Dania tradycyjnie zbójeckie

Placek po zbójceku – 17 zł
Zbójeckie jadło – 19 zł
Bigos na bogato – 12 zł
Pierogi (ruskie, mięso, kapusta) – 10 zł
Gołąbki z sosem (2 szt.) - 10 zł
Kaszanka wiejska – 10 zł
Gulasz węgierski z kaszą z warzywami i ogórkami kiszonymi – 16 zł

Desery

Pucharek lodowy – 10 zł
Pucharek owocowy – 10 zł
Galaretko owocowa – 9 zł
Szarlotka – 8 zł
Deser zuchwały – 12 zł

Mięsa pieczone w całości

Nadziewana kaczka
Nadziewana gęś
Nadziewany indyk
Gicz cielęca

Cena zależy od wagi i rodzaju nadzienia. Zamówienia na pieczone mięsiwo, składamy nie później, niż trzy dni przed planowanym terminem imprezy.

Realizujemy także przyjęcia w Państwa domu, firmie i wszędzie tam, gdzie jest to możliwe, zapewniając kompleksowy serwis.

ZAPRASZAMY SERDECZNIE!