



IMPREZA okolicznościowa

239 pln

ZUPA

[do wyboru jedna pozycja]

- Długo gotowany rosół wołowo-drobiowy ze swojskim makaronem
- Zupa sezonowa

DANIE GŁÓWNE:

WARIANT I (jedno danie dla wszystkich gości):

- Polędwiczka wieprzowa sous vide
chrupiąca polenta / glazurowana baby
marchewka / sos grzybowy
- Pierś z kaczki confit
chrupiąca polenta / buraczki z malinami
- Roladka z piersi z kurczaka i polędwiczki wieprzowej,
zawinięta w szynce parmeńskiej
sos à la holenderski/ zapiekane puree
ziemniaczane/warzywa korzenne w demi-glace
- Tradycyjna rolada wołowa
kluski śląskie / czerwona kapusta

WARIANT II (20 zł/os. dopłaty):

Mięsa podawane na paterach:

(2 kawałki/os., 6 rodzajów):

- rolada śląska
- udko z kaczki
- sznycel z polędwiczki wieprzowej
- kieszonka wieprzowa z grzybami i boczkiem
- kieszonka z indyka w panko z porem, boczkiem i kremowym serem
- szaszłycki drobiowe w glazurze słodko-pikantnej z sezamem

Dodatki:

- surówka z białej kapusty
- surówka z marchwi i selera
- sałatka z czerwonej kapusty
- kluski śląskie, kluski ciemne
- chipsy ziemniaczane
- sos tradycyjny i śmietanowy

Opcje płatne dodatkowo:

- Zwiększenie porcji obiadu do 2,5 kawałka mięsa/os. - 16 zł/os.

DESER

- deser serwowany (jeden do wyboru):
 - beza pavlova
 - panna cotta z musem malinowym
 - sernik baskijski
 - paris brest: crèmeux kawowe, frużelina wiśniowa na czerwonym winie i rozmarynie, karmelizowane orzechy włoskie
- kawa z ekspresu przelewowego,
herbata - podawane w termosach
- tort - we własnym zakresie
w przypadku pełnej oferty - krojenie gratis,
w przypadku ograniczonej oferty np. bez zimnej
płyty/bez kolacji - opłata za krojenie tortu: 5 zł/os.

Opcje płatne dodatkowo:

- słodki stół (2 szt/os.)
100 zł + 28 zł/os. (minimum 50 szt.)
- ciasta tortowe - 8 zł/szt (minimum 40 szt.)
- ekspres do kawy do dyspozycji przez
cały czas trwania imprezy - 9 zł/os.
- owoce - 10 zł/os.
- kopa, tradycyjny śląski deser - 22 zł/os.

ZIMNA PŁYTA

[serwowana na stoły gości lub w formie bufetu]

- patera mięsnych przysmaków (wędliny,
faszerowane mięsa, kielbaski)
- patera przekąsek typu "finger-food"
- deski serów
- tatar wołowy
- plastry z kaczki podane na chutney ze śliwki
- galaretki drobiowe
- sałatka jarzynowa z majonezem szczypiorkowym
- sałatka z tortellini, suszonymi pomidorami,
serem lazur i rukolą
- pieczywo (2 rodzaje), masło

Na ciepło:

- panierowane fileciki drobiowe podawane
z jogurtowo-czosnkowym dipem

Opcje płatne dodatkowo:

- Urozmaicenie zimnej płyty o specjały
śródmorskie (sery, szynki) - 19 zł/os.

KOLACJA I

- bogracz wołowy
- ravioli ze szpinakiem i ricottą w maślanym sosie

Płatne dodatkowo:

- barszcz z krokietem: 25 zł/os.

NAPOJE – bez limitu:

- na stołach głównych: woda niegazowana z cytryną, soki 100%

PŁATNE DODATKOWO – bez limitu: 18 zł/os.

- na bocznych stolikach: Pepsi, Mirinda, 7up – w szklanych butelkach
- w bufecie: Iana Kofola

Spożyte w trakcie trwania imprezy, na terenie lokalu

OPCJE

rozszerzenia menu

Przystawka – 20 zł/os.

- Płyś z pasztetem z dziczyzny i delikatną owocową żelką
- Krokiet z szarpanej kaczki na karmelizowanej cebuli z majonezem szczypiorkowym
- Tatar z suszonych pomidorów, podany w chrupiącym chipsie z tortilli
- Chrupiący placuszek ziemniaczany z musem z bitej fety i wędzonym łososiem

DODATKOWA KOLACJA:

Propozycja I – 69 zł/os.

(serwowana w formie bufetu, 1,5 k/os.)

- pieczone żeberka BBQ
- kula drobiowa z brokułami i sosem czosnkowym
- dorsz w chrupiącej panierce

Dodatki:

- puree ziemniaczane z parmezanem
- chipsy ziemniaczane
- sałatka z marchwi i ogórka
- mix sałat z sosem vinegrette

Propozycja II – 59 zł/os.

(jedno danie dla wszystkich gości)

- Gulasz wołowy podany z domowym knedlikiem
- Cielęcina duszona w borowikach kopytka szpinakowe / kapusta czerwona sous-vide
- Halibut chrupiąca babka ziemniaczana / kalafior romanesco / sos z kiszzonego ogórka

NA PODSTAWOWĄ WARTOŚĆ PRZYJĘCIA SKŁADAJĄ SIĘ:

- opłata za menu
- opłata za podstawowy pakiet dekoracji:
 - 250 zł (rezerwacja 1/2 oranżerii)
 - 450 zł (rezerwacja całej oranżerii)
- opłata za napoje gazowane: według zużycia lub według wybranego pakietu
- opłata za alkohol: według zużycia lub opłata korkowa (dotyczy alkoholu wysokoprocentowego)

ALKOHOL

Oferujemy:

- wino musujące na toast – od 10 zł/os.
- własne rzemieślnicze piwo Oderberg z pobliskiego, rodzinnego minibrowaru –
płatne dodatkowo
- wino domu półwytrawne – 49 zł / 0,75L
bądź wina z naszej karty win z rabatem 30%
Nie ma możliwości wniesienia własnego piwa,
wina, wina 0%, prosecco
- alkohole mocne: 40% rabatu od cen z menu restauracyjnego lub własne – opłata 5 zł/os. pełnoletnia

DODATKOWE

INFORMACJE

- czas trwania imprezy w cenie: 8 godzin.
Każda następna godzina to koszt 150 zł/h (godziny po 22.00 liczone są podwójnie). W przypadku dokupienia dodatkowej kolacji, czas trwania imprezy w cenie wydłuża się do 10 godzin.
- w przypadku imprez z tańcami lub wynajmie sali na wyłączność może obowiązywać dodatkowa opłata
- dzieci do 2 lat – koszt 35 zł/os., dzieci 3-9 lat – połowa cen

Istnieje możliwość zmodyfikowania ilości podawanych posiłków np.:

- obiad wariant I + deser – 155 zł/os.*
(czas trwania: 4 godziny) ‘
- obiad wariant I + deser + zimna płyta – 209 zł/os.*
(czas trwania: 7 godzin)

*w cenie woda + soki, napoje gazowane płatne dodatkowo

S Ł O D K I S T Ó Ł

w naszym wykonaniu



OPCJA DODATKOWO PŁATNA

SŁODKI STÓŁ MOŻEMY PRZYGOTOWAĆ
MINIMALNIE NA 25 OSÓB
I DOSTOSOWAĆ DO MOTYWU PRZYJĘCIA



PROSECCO
station



WÓZKI *tematyczne*

Cena zawiera:

- złoty wózek barowy
- kryształowe kieliszki
- cooler z lodem bez limitu
- sezonowe owoce
- świeczniki

Aperol we własnym zakresie,
Prosecco od nas - dodatkowo płatne

K O S Z T : **300 zł**



APEROL
station



STÓŁ

śroziemnomorski

KOSZT: 300 ZŁ + 39 PLN / OS.

Stół wykonywany jest na całkowitą liczbę osób dorosłych, jednak nie mniej niż 50 osób

Wędliny: prosciutto crudo D.O.P, chorizo sarta picante, salami Napoli, salami spienata picante, pancetta, coppa di parma

Sery: gorgonzola dolce D.O.P., primosale al peperoncino, primosale al pepe, primosale fantasia, ubriaco al vino rosso, grana padano D.O.P, taleggio D.O.P.

Antipasti: suszone pomidory, papryczki z nadzieniem, kapary, greckie oliwki: kalamata, corservolia

- Focaccia z ziołami
- Bagietka rustykalna
- Ser feta ChNP z ziołami i oliwą
- Hummus z paluszkami grissini
- Tzatziki
- Pesto rosso / verde
- Grecka niefiltrowana oliwa 0,3%:
z czosnkiem, papryczkami chili, rozmarynem
- Konfitowane pomidory z ricottą
- Sałatka z cytrusów z szynką parmeńską i figami
- Marynowana gruszka z gorgonzolą i szynką parmeńską

Jamon de bodega: szynka długodojrzewająca, suszona w niskich temperaturach, przez co najmniej 9 miesięcy w suchym klimacie iberyjskiego płaskowyżu - **płatna dodatkowo: 400 zł** (powyżej 90 os. w cenie)





KWIATY

Kwiaty to nieodzowny element każdego przyjęcia. To one stanowią "kropkę nad i". Dlatego tak dużą uwagę przywiązujemy do dekoracji kwiatowych.

Świadczymy na wyłączność usługi florystyczne, wykonywane przez naszą pracownię florystyczną. Ich przekrój znajdziecie w oddzielnym katalogu.

ŚCIANKA *do zdjęć*



Jeśli marzy Ci się elegancka ścianka do zdjęć, która pięknie dopełni aranżację uroczystości i stanie się wyjątkowym tłem do pamiątkowych fotografii, z przyjemnością polecamy firmę **Harty Pard DEKORACJE**.

Martyna tworzy estetyczne i dopracowane dekoracje, dopasowane do charakteru wydarzenia.

Kontakt:

+48 501 476 698

kontakt@hartyparddekoracje.pl



Przed złożeniem zamówienia prosimy upewnić się, że na sali znajduje się wystarczająca ilość miejsca na ustawienie ścianki.