



Pełne menu

wersja 01/22

Pozycje posortowane są według ceny

Zupy:

- Rosół z makaronem 10 zł
- Krem brokułowy z groszkiem ptysiowym 10 zł
- Zupa pomidorowa z makaronem, grzankami lub ryżem 10 zł
- Zupa firmowa 13 zł
- Zupa gulaszowa 13 zł
- Żurek z jajkiem i kiełbasą 12 zł
- Żurek w chlebku 16 zł

Mięsa:

- „Kurczę pieczone” 9 zł
- Pulpeciki w sosie 10 zł
- Kotlet mielony 9 zł
- Mielone „Z niespodzianką” 10 zł
- Bitki w sosie grzybowym 10 zł
- Jaskółcze gniazda 10 zł
- Ćwiartka z kurczaka 15 zł
- Kotlet schabowy 15 zł
- Źeberka w miodzie 15 zł
- Pierś z kurczaka w panierce „Klasycznej” 15 zł
- Pierś z kurczaka w panierce „Mix” 16 zł
- Pierś z kurczaka „Pod serową pierzynką” 16 zł
- Kotlet „Devolai” 16 zł
- Medaliony schabowe w sosie camembert 16 zł
- Rolada wołowa nadziewana 18 zł
- Noga z kaczki 29 zł

Dodatki:

- Ryż gotowany 6 zł
- Ryż prażony z czosnkiem 6 zł
- Ziemniaki z wody lub puree 6 zł
- Kluski śląskie 8 zł
- Frytki lub Ćwiartki opiekane 8 zł
- Talarki lub Szyzki opiekane 10 zł

Sosy:

- Pieczeniowy, Pieczarkowy lub Pomidorowy 3 zł
- Koperkowy, Myśliwski lub Brokułowo-serowy 4 zł



Dania gorące:

- Barszcz z krokiem 11 zł
- Barszcz z pasztecikami 11 zł
- Klopsiki w sosie pomidorowym lub grzybowym 12 zł
- Bigos myśliwski 11 zł
- Gołąbki 11 zł
- Birki 11 zł
- Golonka duszona z warzywami 13 zł
- Bogracz z bułeczką 15 zł
- Boeuf Stroganow 15 zł
- Flaczki wołowe 15 zł
- Kurczak po chińsku w sosie słodko kwaśnym lub pikantnym 17 zł
- Udko z kurczaka z ziemniakami i surówką 25 zł
- Karczek z frytkami i surówką 26 zł
- Szaszłyk z sałatką grecką i frytkami 30 zł
- Filet z panci w cieście z frytkami i surówką 28 zł
- Filet z dorsza w cieście z frytkami i surówką 35 zł
- Stek z pieczarkami 36 zł
- Pstrąg z frytkami i surówką 39 zł
- Kaczka pieczona z jabłkiem 100 zł/szt.
- Udziec pieczony (ok. 9kg) z zasmażaną kapustą (6kg) i kaszą (6kg) 1200 zł/szt.

Ryby:

- Śledź w pomidorach lub w śmietanie 6 zł
- Śledź po meksykańsku, po kaszubsku lub po wiejsku 6 zł
- Ryba po grecku 7 zł
- Ryba w galarecie 7 zł
- Łosoś pieczony w sosie koperkowym 26 zł

Surówki:

- Zestaw 3 rodzaje 8 zł
- Surówka colesław 6 zł
- Surówka z porą 6 zł
- Surówka z kapusty pekińskiej, białej, czerwonej lub kiszonej 6 zł
- Surówka z marchewki 6 zł
- Marchewka z groszkiem zasmażana 6 zł
- Buraczki 6 zł
- Buraczki duszone 6 zł
- Fasolka szparagowa 6 zł
- Warzywa blanszowane 8 zł
- Mizeria 6 zł



Zimna płyta:

• Pieczywo	2 zł
• Masło czosnkowe	2 zł
• Pomidory w sosie czosnkowym	4 zł
• Brokuł w sosie czosnkowym	4 zł
• Pikle	3 zł
• Zimne dipy	3 zł
• Półmisek wędlin	7-10 zł
• Karczek pieczony	6 zł
• Boczek faszerowany	6 zł
• Galaretka drobiowa, wieprzowa lub z indyka z warzywami	7 zł
• Pomidory po rosyjsku lub faszerowane	6 zł
• „Zawijaniec” z jajkiem	6 zł
• Jajka w sosie tatarskim lub faszerowane na ostro.....	6 zł
• Jajka w koszulce z szynką	7 zł
• Jajka pieczone w panierce z łososiem	8 zł
• „Japonia”	8 zł
• Schab ze śliwką	7 zł
• Schab w galarecie	7 zł
• Pieczarka faszerowana	8 zł
• Deska serów	12 zł
• Tatar.....	18 zł
• Tatar na bagietce.....	8 zł

Sałatki:

• Sałatka kolorowa (kukurydza, papryka, groszek, ogórek, por)	7 zł
• Wielowarzywna – tradycyjna	7 zł
• Tortellini (tortellini, ogórek zielony, ser feta, dip czosnkowy)	7 zł
• Grecka (sałata, oliwki, pomidor, ser feta, cebula, sos winegret)	8 zł
• Śledziowa (śledź, jajko, ziemniaki, cebula, ogórek konserwowy, majonez)	7 zł
• Francuska (seler, kukurydza, ananas, szynka, sos)	8 zł
• Makaronowa z wędzonym kurczakiem (makaron, kukurydza, kurczak, papryka, sos)	7 zł
• Sałatka warstwowa (makaron, kukurydza, seler, tuńczyk, jajka, ogórkki, majonez)	8 zł
• Sałatka z gyrosem (sałata, gyros, sos, kukurydza)	7 zł
• Neapolitańska (sałata, tuńczyk, jajko, ser żółty, sos)	8 zł
• Sałatka z krewetkami (sałata, krewetki, kukurydza, oliwa, sok z cytryny)	10 zł
• Sałatka z tuńczykiem i ryżem (ryż, kukurydza, cebula, tuńczyk, sos)	8 zł
• Sałatka z kaparami (ogórek, suszone pomidory, kapary, czerwona cebula, mix sałat).....	8 zł

Napoje:

• Napoje gazowane/niegazowane oraz woda gazowana/niegazowana (bez ograniczeń)	
.....	15 zł [wesele/przyjęcie] / 10 zł [poprawiny]
• Kawa z ekspresu i herbata (bez ograniczeń, w formie bufetu)	8 zł



Słodkości:

- Świeże owoce 6 zł
- Puchar lodowy z owocami 12 zł
- Kawa mrożona 12 zł
- Galaretka owocowa 12 zł
- Sałatka owocowa w arbuzie 12 zł
- Szarlotka na ciepło 12 zł
- Szarlotka na ciepło z lodami 15 zł
- Pieczone jabłko z miodem i cynamonem z lodami w polewie 16 zł
- Ciasta z domowych wypieków 33 zł/kg
- Tort weselny/okolicznościowy (100 osób – 1000 zł) 110 zł/kg

Dodatkowo proponujemy:

- Dekoracja „Lux” z żywymi kwiatami (16 zł) i pokrowcami (9 zł) + dodatki* 25 zł/osoba
- *Dodatki (inicjały, szampan, przywitanie) 200 zł
- Ślub w plenerze 1400 zł
- Balon strzelający na pierwszy taniec 250 zł
- Rybny stół 2200 zł
- Fontanna czekoladowa 12 zł/osoba
- Candy bar 2500 zł
- Drink bar Wycena indywidualna
- Grill z obsługą Wycena indywidualna
- Chłopski stół z tradycyjnymi, świeżymi i domowymi wyrobami w składzie: 1500 zł – jeden dzień
1700 zł – dwa dni

- Kaszanka – 5 kg
- Smalec ze skwarkami i cebulką – 1,5 kg
- Ogórki małosolne lub kiszzone – 2 kg
- Żeberka wędzone – 1,5 kg
- Boczek wiejski – 2,5 kg
- Kabanosy – 1 kg
- Szynka wędzona baleron – 4 kg
- Pasztet po wiejsku – 1,5 kg
- Kiełbasa po wiejsku / czosnkowa – 5 kg
- Salceson – 1,5 kg
- Domowy chleb pieczony na zakwasie
- Musztarda i chrzan
- Alkohol we własnym zakresie organizatorów (Bimber)

Gratis dla Państwa Młodych (przy min. 100 gości):

- Pokój Nowożeńców
- Kamień pamiątkowy w Alei Zakochanych
- Fryzura Ślubna w Salonie Pasja



Inne:

- Dzieci bez zastawy – gratis
- Dzieci do 12 lat 50% ceny (dotyczy menu bez napoi, ciasta, owoców)
- Dla przyjęć z muzyką na żywo/DJ-em obowiązuje opłata ZAiKS/STOART w wysokości 250zł