

RESTAURACJA

Wiesz Co Zjesz

Kuchnia polska bez glutenu



Przyjęcia obłożnościowe

U nas **nie płacisz za wynajem** sali – jedyny koszt to wybrane przez Ciebie menu.

Jeśli chcesz mieć salę wyłącznie dla swoich gości, obowiązują progi minimalnej wartości zamówienia:

- **jedna sala na wyłączność** – lustrzana lub rustykalna, do 70 osób w formie zasiadanej – **menu za min. 14 000 zł** + 10% serwis;
- **obie sale na wyłączność** – cała restauracja – **menu za min. 25 000 zł** + 10% serwis.

Jeżeli planujesz mniejsze przyjęcie lub bardziej kameralne menu, możesz zarezerwować jeden lub kilka stolików dla Twojej grupy bez wyłączności sali i bez minimalnej kwoty zamówienia.



Opłaty

Dekoracje

Zapewniamy elegancko **nakryte stoły** z obrusami i serwetkami oraz świeże, sezonowe **kwiaty**, tematyczne **dekoracje i świece** – wszystko **w cenie!**

Goście

Ostateczną liczbę gości potwierdzamy najpóźniej **30 dni przed przyjęciem**.

Możesz zmniejszyć pierwotnie wskazaną liczbę maksymalnie o 10%. Po tym terminie rozliczamy się za zadeklarowaną liczbę.

Jeśli **zabawa się rozkręci** i zechcecie zostać dłużej, za każdą dodatkową rozpoczętą godzinę **doliczymy 30 zł/os.**

Tort

Niezależnie od wybranego wariantu, **za dopłatą 30 zł/os. przygotowujemy dla Ciebie tort** śmietanowy, bezowy lub tiramisu, który zostanie zaserwowany po obiedzie lub na zakończenie przyjęcia.

Jeśli tort zostanie dostarczony we własnym zakresie, zamiast 30 zł/os. będzie obowiązywać **opłata tortowa 10 zł/os.**

Alkohol

Każdy wariant możemy rozszerzyć o ofertę alkoholi w formie **open bar**, z zakresem i ceną uzależnionymi od deklarowanego czasu trwania przyjęcia:

- do 2 godzin – piwo i wino – 80 zł/os.
- do 4 godzin – piwo, wino, wódka, whisky – 130 zł/os.
- do 6 godzin – piwo, wino, wódka, whisky i 5 drinków do wyboru – 180 zł/os.

Chcesz dostarczyć swój alkohol?
Jeżeli Twoje menu przekroczy kwotę 240 zł/os. zrobisz to **bez opłaty korkowego!**



WARIANT
do 2 godzin

Ekonomiczny

79 zł/os.

Zupa

- Rosół z makaronem

Danie główne

1 z 2 do wyboru:

- Soczysta pierś drobiowa na szpinaku z dor blue, ziemniakami, marchewką i pestkami
– wersja **bezglutenowa**
- Gnocchi ze szpinakiem i dor blue – wersja **wegetariańska**

Napoje

Napoje zimne – bez ograniczeń:

- Lemoniady, soki owocowe, woda z miętą i cytryną

Napoje gorące – za dopłatą, zamawiane indywidualnie i rozliczane po cenach z karty, według spożycia.





WARIANT
do 2 godzin

Przystępny

139 zł/os.

Zupa

- Krem z leśnych grzybów i z pestkami – wersja **bezglutenowa** i **wegetariańska**

Danie główne

1 z 2 do wyboru:

- Potówka kaczki w pomarańczach i żurawinie – wersja **bezglutenowa**
- Gnocchi z kurkami i parmezanem oraz sałatka grecka – wersja **wegetariańska**

Napoje

Napoje zimne – bez ograniczeń:

- Lemoniady, soki owocowe, woda z miętą i cytryną

Napoje gorące – za dopłatą, zamawiane indywidualnie i rozliczane po cenach z karty, według spożycia.

Słodkości

- Sernik z czekoladą lub na musie malinowym – wersja **bezglutenowa**
- 

WARIANT
do 4 godzin

Wykwintny

213 zł/os.

Zupa

1 z 2 do wyboru:

- Krem z leśnych grzybów i z pestkami – wersja **bezglutenowa** i **wegetariańska**
- Rosół z makaronem

Danie główne

1 z 3 do wyboru lub serwowane półmiskowo:

- Ćwiartka kaczki w pomarańczach i żurawinie, z ziemniakami i buraczkami – wersja **bezglutenowa**
- Polędwiczki wieprzowe faszerowane suszonymi pomidorami, na kurkach w śmietanie, z kluseczkami włoskimi i bukietem sałat z warzywami
- Gnocchi z kurkami, suszonymi pomidorami i parmezanem – wersja **wegetariańska**

Dla dzieci do lat 10:

- Kotlecik drobiowy z opiekаныmi ziemniakami i surówką z tartej marchwi z jabłkiem

Napoje

Napoje zimne – bez ograniczeń:

- Lemoniady, soki owocowe, woda z miętą i cytryną

Napoje gorące – bez ograniczeń:

- Herbata tradycyjna i smakowa, kawa rozpuszczalna i mielona
- Dodatki (mleczko, cukier, cytryna)

Słodkości

2 porcje/os.:

- Paterę z ciastami



WARIANT
do 4 godzin

Wykwintny

Przekąski zimne

Na stole, od początku przyjęcia, 70 dkg/os.:

- Pieczyście z marynatami – wersja **bezglutenowa**
 - Pasztet domowy z żurawiną
 - Roladki z łososia, z ricottą i suszonymi pomidorami – wersja **bezglutenowa**
 - Wrapy z tortilli z grillowanym kurczakiem i warzywami
 - Pikantne krewetki na sałatach z tostami – wersja **bezglutenowa**
 - Sałatka „Młodość” z grillowanym kurczakiem, cytrusami i bakaliami – wersja **bezglutenowa**
 - Zielone warzywa liściaste, z kostkami warzyw i fetą – wersja **bezglutenowa**
 - Dodatki (pieczywo, masło sosy)
- 



WARIANT
do 6 godzin

Uroczysty

290 zł/os.

Zupa

1 z 3 do wyboru:

- Krem z leśnych grzybów i z pestkami – wersja **bezglutenowa** i **wegetariańska**
- Rosół z pierożkami cielęcymi
- Flaki wołowe

Danie główne

1 z 3 do wyboru lub serwowane półmiskowo:

- Ćwiartka kaczki w pomarańczach i żurawinie, z ziemniakami i buraczkami – wersja **bezglutenowa**
- Polędwiczki wieprzowe faszerowane suszonymi pomidorami, na kurkach w śmietanie, z kluseczkami włoskimi i bukietem sałat z warzywami
- Gnocchi z kurkami, suszonymi pomidorami i parmezanem – wersja **wegetariańska**

Dla dzieci do lat 10:

- Kotlecik drobiowy z opiekany ziemniakami i surówką z tartej marchwi z jabłkiem

Napoje

Napoje zimne – bez ograniczeń:

- Lemoniady, soki owocowe, woda z miętą i cytryną

Napoje gorące – bez ograniczeń:

- Herbata tradycyjna i smakowa, kawa rozpuszczalna i mielona
- Dodatki (mleczko, cukier, cytryna)

Słodkości

2 porcje/os.:

- Patery z ciastami
- 
- 



WARIANT
do 6 godzin

Uroczysty

Przekąski zimne

Na stole, od początku przyjęcia, 70 dkg/os.:

- Mięsa pieczone z marynatami i ćwikłą – wersja **bezglutenowa**
- Pasztet domowy z żurawiną
- Roladki z łososia, z ricottą i suszonymi pomidorami – wersja **bezglutenowa**
- Wrapy z tortilli z grillowanym kurczakiem i warzywami
- Pikantne krewetki na sałatach z tostami – wersja **bezglutenowa**
- Mozzarella z pomidorami i pesto bazyliowym – wersja **bezglutenowa**
- Sałatka „Młodość” z grillowanym kurczakiem, cytrusami i bakaliami – wersja **bezglutenowa**
- Zielone warzywa liściaste, z kostkami warzyw i fetą – wersja **bezglutenowa**
- Dodatki (pieczywo, masło sosy)

Przekąska gorąca

Na zakończenie przyjęcia:

- Żurek z jajkiem lub białą kielbasą
- Krem pomidorowy z serem – wersja **bezglutenowa** i **wegetariańska**

Przystawka zimna (starter)

Przy każdym nakryciu, od początku przyjęcia:

- Plastry wolno gotowanego schabu na musie kaparowi-tuńczykowym – wersja **bezglutenowa**
 - Carpaccio z pieczonego buraczka – wersja **bezglutenowa** i **wegetariańska**
 - Dodatki (pieczywo, masło)
- 