

RESTAURACJA

Wiesz Co Zjesz

Kuchnia polska bez glutenu



Przyjęcia świąteczne

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 lub do 150 osób z bufetami i stolikami koktajlowymi – **menu za min. 28 000 zł netto + 10% serwis**;
- **przyjęcie z zabawą taneczną** lub **obie sale na wyłączność** – cała restauracja do dyspozycji – **menu za min. 50 000 zł netto + 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.**

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.

Atrakcje

Zachęcamy do skorzystania z dodatkowych, ustalanych indywidualnie atrakcji:

- **live cooking** – tatar z łososia lub wołowy siekany na sali przez kucharza – od 1 500 zł w zależności od liczby osób
- **show barmańskie w duecie** – na w pełni wyposażonym mobilnym barze pokazowym, z animacjami barmańskimi / flair z uczestnikami przez ok. 10-15 minut, dodatkowo w pakiecie show z ogniem, suchy lód i iskry sceniczne oraz serwis koktajli przez 1 godzinę – 4 000 zł i alkohol w formie open bar z powyższej oferty lub ustalony indywidualnie
- **DJ** – 3 000 zł do 5 godzin i 200 zł za każdą kolejną godzinę

Podane ceny netto!



WARIANT

Ekonomiczny

99 zł/os.

Przekąska gorąca

- Barszczyk czerwony czysty, z pierogami z kapustą i grzybami – 5 szt/os.

Przekąski zimne

- Śledzik w oliwie i z cebulką – wersja **bezglutenowa**
- Zawijasy naleśnikowe z musem serowo-łososiowym
 - Pasztet z żurawiną
- Sałatka jarzynowa – wersja **bezglutenowa**
 - Dodatki (pieczywo, masło)

Napoje

- Soki owocowe, woda – 300 ml/os.

Słodkości

- Sernik
- 



WARIANT

Przystępny

180 zł/os.

Zupa

- Krem borowikowy z łazankami – wersja **bezglutenowa** z pestkami zamiast łazanek

Danie główne

- Pierś na musie grzybowym, z ziemniakami majerankowymi i brokułami – wersja **bezglutenowa**
- Dorsz na szpinaku z czosnkiem i z pilawem ryżowym

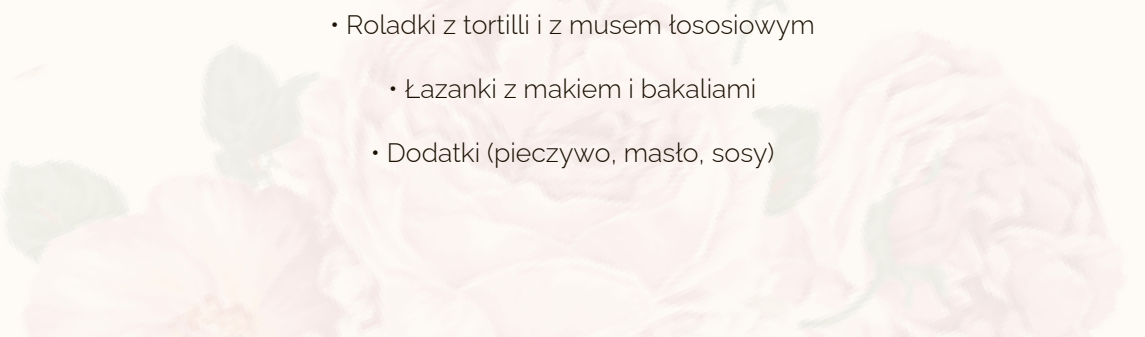
Napoje

- Soki owocowe, woda – 500 ml/os.
- Herbata, kawa – warnik i ekspres

Słodkości

- Patery z ciastami (makowiec, sernik, szarlotka)

Przekąski zimne

- Kompozycja ryb w galarecie – wersja **bezglutenowa**
 - Ryba w greckim wydaniu
 - Tatar ze śledzia – wersja **bezglutenowa**
 - Tradycyjna sałatka jarzynowa – wersja **bezglutenowa**
 - Zielone sałaty, z serem owczym i warzywami – wersja **bezglutenowa**
 - Roladki z tortilli i z musem łososiowym
 - Łazanki z makiem i bakaliami
 - Dodatki (pieczywo, masło, sosy)
- 



WARIANT

Wykwintny

245 zł/os.

Zupa i przekąska gorąca

- Barszczyk czerwony czysty, do picia – wersja **bezglutenowa**
- Pierogi z kapustą i grzybami

Danie główne

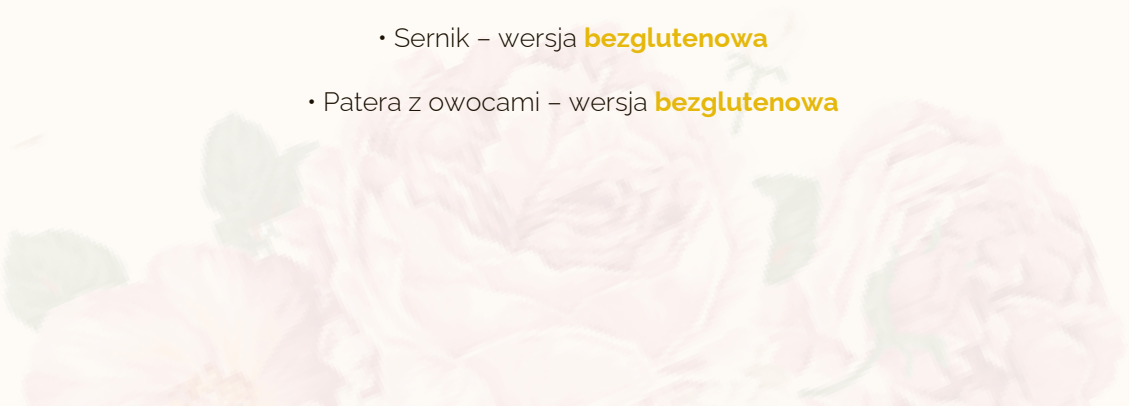
- Soczysta pierś na sosie szpinakowym z dorblu, z ziemniakami, marchwią i pestkami dyni – wersja **bezglutenowa**
- Polędwiczki wieprzowe na sosie z leśnych grzybów, z kopytkami i bukietem sałat z warzywami
- Pstrąg w migdałach, z ryżem białym, dzikim i brokułowymi różami – wersja **bezglutenowa**

Napoje

Do 4 godzin:

- Soki owocowe, woda – bez ograniczeń
- Kompot z suszu – 150 ml/os.
- Herbata, kawa – warnik na mini bufecie i ekspres

Słodkości

- Makowiec
 - Szarlotka
 - Sernik – wersja **bezglutenowa**
 - Patera z owocami – wersja **bezglutenowa**
- 



WARIANT

Wykwinty



Przekąski zimne

- Kompozycja ryb w galarecie – wersja **bezglutenowa**
 - Śledzik w oliwie z cebulką – wersja **bezglutenowa**
 - Sałatka ziemniaczano-śledziowa – wersja **bezglutenowa**
 - Chrupiące liście szpinaku z bekonowymi chipsami, orzechami Pini, pomidorem i sosem kurkowo-musztardowym – wersja **bezglutenowa**
 - Sałatka „Akropol” z fetą i warzywami – wersja **bezglutenowa**
 - Mięsa pieczone, z domowymi marynatami i ćwikłą – wersja **bezglutenowa**
 - Pasztet domowy z marynowanymi podgrzybkami
 - Dodatki (pieczywo, masło, sosy)
- 



WARIANT

Postny

245 zł/os.

Zupa i przekąska gorąca

- Barszczyk czerwony czysty, do picia – wersja **bezglutenowa**
- Pierogi z kapustą i grzybami

Danie główne

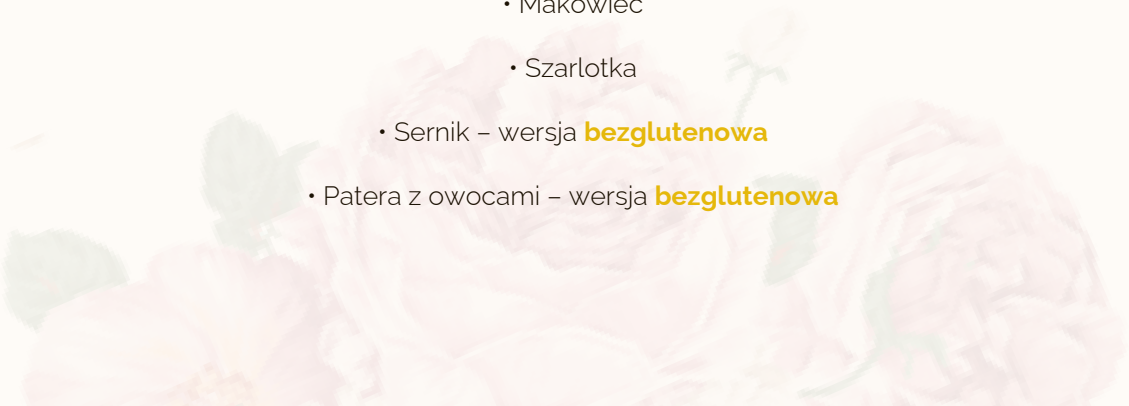
- Dorsz na sosie kaparowym – wersja **bezglutenowa**
- Pstrąg w migdałach – wersja **bezglutenowa**
- Ziemniaki z pieca – wersja **bezglutenowa**
- Ryż biały i dziki – wersja **bezglutenowa**
- Bukiet warzyw z wody z pestkami – wersja **bezglutenowa**

Napoje

Do 4 godzin:

- Soki owocowe, woda – bez ograniczeń
- Kompot z suszu – 150 ml/os.
- Wino białe, czerwone – 150 ml/os.
- Herbata, kawa – wernik na mini bufecie i ekspres

Słodkości

- Makowiec
 - Szarlotka
 - Sernik – wersja **bezglutenowa**
 - Patera z owocami – wersja **bezglutenowa**
- 



WARIANT

Postny

Przekąski zimne

- Kompozycja ryb w galarecie – wersja **bezglutenowa**
 - Śledzik w oliwie z cebulką – wersja **bezglutenowa**
 - Sałatka ziemniaczano-śledziowa – wersja **bezglutenowa**
 - Chrupiące liście szpinaku z bekonowymi chipsami, orzechami Pini, pomidorem i sosem kurkowo-musztardowym – wersja **bezglutenowa**
 - Muszle conchiglioni faszerowane pastą tuńczykową z anchois i kaparami
 - Sałatka „Akropol” z fetą i warzywami – wersja **bezglutenowa**
 - Sałatka z pieczonego buraczka – wersja **bezglutenowa**
 - Tradycyjna sałatka jarzynowa – wersja **bezglutenowa**
 - Dodatki (pieczywo, masło, sosy)
- 



WARIANT

Uroczysty

285 zł/os.

Zupa

Serwowana indywidualnie do stołu lub z kociłków na bufecie:

- Krem borowikowy z razowymi grzankami – wersja **wegańska** bez śmietany lub wersja **bezglutenowa** z pestkami zamiast grzanek

Danie główne

Serwowane indywidualnie talerzowo do wyboru lub z bemałów na bufecie:

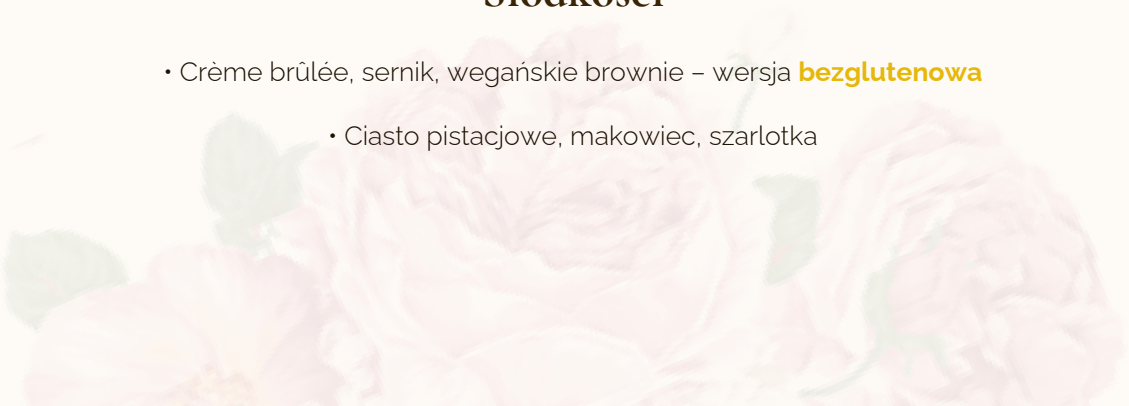
- Sandacz na duszonych grzybach, z ryżem białym, dzikim i brokułowymi różami – wersja **bezglutenowa**
- Ćwiartki kaczki w pomarańczach i żurawinie, z ziemniakami i buraczkami
- Polędwiczki wieprzowe faszerowane suszonymi pomidorami, na kurkach w śmietanie, z kluseczkami włoskimi i bukietem sałat z warzywami
- Kotlecek z ciecior, na pieczonych warzywach i z ziemniakami majerankowymi – wersja **bezglutenowa**, **wegetariańska** i **wegańska**

Napoje

Open bar przez 4 godziny:

- Soki owocowe, woda
- Kompot z suszu – 200 ml/os.
- Herbata, kawa – wernik i ekspres

Słodkości

- Crème brûlée, sernik, wegańskie brownie – wersja **bezglutenowa**
 - Ciasto pistacjowe, makowiec, szarlotka
- 



WARIANT

Uroczysty

Przekąski zimne

Stojące na stole lub bufetach:

- Kompozycje ryb w galarecie – wersja **bezglutenowa**
- Misy pikantnych krewetek z nutką chilli – wersja **bezglutenowa**
- Śledziowe trio – wersja **bezglutenowa**
- Pieczone z marynatami i ćwikłą – wersja **bezglutenowa**
- Pasztet z żurawiną
- Rolada szpinakowo-łososiowa
- Sałatka ziemniaczano-śledziowa – wersja **bezglutenowa**
- Chrupiące liście szpinaku z bekonowymi chipsami, pomidorem, jajkiem i sosem kurkowym z dijon – wersja **bezglutenowa**
- Sałatka „Młodość” z grillowanym kurczakiem, cytrusami i bakaliami – wersja **bezglutenowa**
- Tradycyjna sałatka jarzynowa – wersja **bezglutenowa**
- Kompozycje serów z bakaliami, krakersami i żurawiną – wersja **bezglutenowa**
- Dodatki (pieczywo, masło, sosy)
- Półmisek przekąsek warzywnych z dipami i sosami – wersja **bezglutenowa**, **wegetariańska** i **wegańska**

Przekąska gorąca

Serwowana na początku kolacji:

- Barszcz czerwony czysty, z pierogami z kapustą i grzybami
 - Barszcz czerwony czysty, z grzanką z tofu – wersja **bezglutenowa**, **wegetariańska** i **wegańska**
- 