

## SPOTKANIE POŻEGNALNE 2024 - 4 pakiety z propozycjami menu na spotkanie -

Data i godzina spotkania:	Do ustalenia
Sala bankietowa:	Do ustalenia
Ilość osób:	Do ustalenia

### PROPOZYCJA MENU nr 1:

#### **DANIE GŁÓWNE (prosimy wybrać):**

- ⇒ **Kotlet Devolay z serem**, z ziemniaczanym puree i surówką
- ⇒ **Kotlet schabowy tradycyjny na smalcu**, z ziemniaczanym puree i kapustą zasmażaną
- ⇒ **Schab z boczkiem i śliwką**, z kluskami śląskimi i modrą kapustą

#### DESER - ciasto serwowane porcjowo:

**Szarlotka**

#### **Serwis kawowo-herbaciany +WODA MINERALNA +SOK POMARAŃCZOWY**

Serwis ustawiony na osobnym stole w sali przyjęcia, na bieżąco uzupełniany przez obsługę:

- ⇒ Ekspres / lub Kawa w termosach oraz kawa parzona i rozpuszczalna do dyspozycji Gości / mleczko i cukier
- ⇒ wrzątek w termosach, różnorodne smaki herbat do wyboru, cytryna
- ⇒ woda mineralna niegazowana z cytryną w karafkach w stole Gości
- ⇒ **sok pomarańczowy w karafkach w stole Gości**

**Wybrane menu w cenie: 89 zł /os.**

---

## **PROPOZYCJA MENU nr 2:**

### **ZUPA:**

Rosół z makaronem

### **DANIE GŁÓWNE (prosimy wybrać):**

- ⇒ **Rolada wieprzowa** z kluskami śląskimi i modrą kapustą
- ⇒ **Kotlet Devolay z serem**, z ziemniaczanym puree i sałatką
- ⇒ **Kotlet Szwajcar** z szynką i serem, z ziemniaczanym puree i sałatką

### **DESER:**

Ciasto domowe serwowane wieloporcyjowo w stole (2 rodzaje, 1,5 porcji/os.)

- sernik
- szarlotka

### **Serwis kawowo-herbaciany +WODA MINERALNA +SOK POMARAŃCZOWY**

Serwis ustawiony na osobnym stole w sali przyjęcia, na bieżąco uzupełniany przez obsługę:

- ⇒ Ekspres / lub Kawa w termosach oraz kawa parzona i rozpuszczalna do dyspozycji Gości / mleczko i cukier
- ⇒ wrzątek w termosach, różnorodne smaki herbat do wyboru, cytryna
- ⇒ woda mineralna niegazowana z cytryną w karafkach w stole Gości
- ⇒ **sok pomarańczowy w karafkach w stole Gości**

**Wybrane menu w cenie: 99 zł /os.**

---

**PROPOZYCJA MENU nr 3 ← NAJPOPULARNIEJSZY WYBÓR**  
**– TRADYCYJNY PAKIET ŚLĄSKI**

**ZUPA:**

Rosół z makaronem

**DANIE GŁÓWNE:**

**Rolada śląska wołowa z kluskami śląskimi i modrą kapustą**

**DESER:**

Ciasto domowe serwowane wieloporcyjowo w stole (3 rodzaje, 1,5 porcji/os.)

- sernik

- szarlotka

- brownie czekoladowe

**Serwis kawowo-herbaciany + WODA MINERALNA + SOK POMARAŃCZOWY + SOK JABŁKOWY**

Serwis ustawiony na osobnym stole w sali przyjęcia, na bieżąco uzupełniany przez obsługę:

- ⇒ Ekspres / lub Kawa w termosach oraz kawa parzona i rozpuszczalna do dyspozycji Gości / mleczko i cukier
- ⇒ wrzątek w termosach, różnorodne smaki herbat do wyboru, cytryna
- ⇒ woda mineralna niegazowana z cytryną w karafkach w stole Gości
- ⇒ **sok pomarańczowy w karafkach w stole Gości**
- ⇒ **sok jabłkowy w karafkach w stole Gości**

**Wybrane menu w cenie: 110 zł /os.**

---

## **PROPOZYCJA MENU nr 4** **- PAKIET Z DANIEM GŁÓWNYM SERWOWANYM WIELOPORCJOWO**

**ZUPA:** [prosimy wybrać]

- Tradycyjny rosół z makaronem
- Krem pomidorowy
- Krem z białych warzyw

**DANIE GŁÓWNE:** [1,5 porcji mięsa /os.]

**Mięsa serwowane wieloporcjowo na półmiskach**

- ⇒ Rolady 50/50: rolada wołowa i rolada wieprzowa
- ⇒ Kotlet Devolay z serem
- ⇒ Schab staropolski z boczkiem i śliwką

**DODATKI:** [serwowane na półmiskach]

- ⇒ kluski śląskie jasne
- ⇒ ziemniaczki zapiekane ze świeżym rozmarynem
- ⇒ kapusta modra
- ⇒ kapusta zasmażana
- ⇒ surówka sezonowa
- ⇒ sos

**DESER:** [prosimy wybrać]

- Beza Pavlova z kremem i owocami
- Jabłecznik podany z gałką lodów
- Ciasto domowe wieloporcjowo (3 rodzaje, 1,5 porcji/os.): Sernik / Szarlotka / Brownie czekoladowe

**Serwis kawowo-herbaciany +WODA MINERALNA +SOK POMARAŃCZOWY +SOK JABŁKOWY**

Serwis ustawiony na osobnym stole w sali przyjęcia, na bieżąco uzupełniany przez obsługę:

- ⇒ Ekspres / lub Kawa w termosach oraz kawa parzona i rozpuszczalna do dyspozycji Gości / mleczko i cukier
- ⇒ wrzątek w termosach, różnorodne smaki herbat do wyboru, cytryna
- ⇒ woda mineralna niegazowana z cytryną w karafkach w stole Gości
- ⇒ **sok pomarańczowy w karafkach w stole Gości**
- ⇒ **sok jabłkowy w karafkach w stole Gości**

**Wybrane menu w cenie: 149 zł /os.**

---

**EWENTUALNIE DO ROZWAŻENIA – NAPOJE PŁATNE WG ZUŻYCIA:**

**NAPOJE GAZOWANE / SOKI / PIWO BUTELKOWANE I PIWO LANÉ:**

*możliwość wstawienia do dyspozycji Gości napojów, płatne tylko w razie zużycia (rozliczane po przyjęciu)*

⇒ <b>NAPOJE GAZOWANE:</b> <i>Pepsi / Pepsi Max / Mirinda / 7UP / Schweppes / Soki TOMA</i>	10 zł / 200ml
⇒ <b>WODA GAZOWANA:</b> <i>Cisowianka</i>	9 – 18 zł / 300-700ml
⇒ <b>PIWO:</b> <i>możliwość serwowania Gościom na życzenie piwa lanego lub butelkowanego</i> <i>Piwo butelkowane (500ml; np. Książęce (4 warianty) / Pilsner Urquell / Tyskie</i> <i>Piwo bezalkoholowe LECH FREE (330ml; 4 warianty)</i>	12 – 20 zł / 300-500ml

---

### **PROPOZYCJE WIN DO OBIADU:**

#### **WINA BEZALKOHOLOWE – z winogron poddanych procesowi dealkoholizacji:**

Wino bezalkoholowe białe półwytrawne / półsłodkie:	69 zł / 750 ml
Wino bezalkoholowe czerwone półwytrawne / półsłodkie:	69 zł / 750 ml

#### **Propozycja nr 1:**

Wino włoskie białe delikatnie wytrawne:	<b>SAN DONACI</b>	69 zł / 750 ml
Wino włoskie czerwone delikatnie wytrawne:	<b>RAMARRO SYRAH</b>	69 zł / 750 ml
<i>Dla Zainteresowanych oferujemy także półsłodkie wino białe i czerwone</i>		69 zł / 750 ml

#### **Propozycja nr 2 – wina z alkoholem**

Wino hiszpańskie białe wytrawne:	<b>SEPTIMO SENTIDO VERDEJO</b>	86 zł / 750 ml
Wino hiszpańskie czerwone wytrawne:	<b>SEPTIMO SENTIDO TEMPRANILLO</b>	86 zł / 750 ml

#### **Propozycja nr 3 – wina z alkoholem:**

Wino austriackie białe wytrawne:	<b>GRUNER VELTLINER MUSCHELKALK</b>	98 zł / 750 ml
Wino włoskie czerwone wytrawne:	<b>PAOLOLEO PRIMITIVO /lub NEGROAMARO</b>	99 zł / 750 ml

---

### **MOCNE ALKOHOLE:**

*Możliwość serwowania całych butelek lub też serwowanie alkoholu indywidualnie na życzenie zainteresowanym Gościom*

#### **WÓDKA:**

<b>Wódka Biały BOCIAN</b>	9 zł / 40 ml (kieliszek)
<b>Biały BOCIAN</b>	75 zł / 500 ml but.
<b>Biały BOCIAN</b>	99 zł / 700 ml but.
<b>Wódka Finlandia</b>	10 zł / 40 ml (kieliszek)
<b>Finlandia</b>	99 zł / 500 ml but.
<b>Finlandia</b>	119 zł / 700 ml but.
<b>Wódka BACZEWSKI</b>	17 zł / 40 ml (kieliszek)
<b>BACZEWSKI</b>	139 zł / 500ml but.
<b>BACZEWSKI</b>	199 zł / 700ml but.

#### **WHISKY:**

<b>Jim Beam</b>	159 zł / 700 ml
<b>Jack Daniel's</b>	169 zł / 500 ml
<b>Jack Daniel's</b>	199 zł / 700 ml
<b>CHIVAS 12 YO</b>	22 zł / 40ml
<b>CHIVAS 18 YO</b>	35 zł / 40ml

### **OPŁATA KORKOWA ZA WNIESIONY WŁASNY ALKOHOL:**

**Opłata korkowa** za alkohole z zewnątrz to 20 zł/za wniesioną butelkę alkoholu do pojemności 1litr'a; w ramach opłaty zapewniamy:

- ⇒ cooler'y z lodem i na bieżąco ich wymianę,
- ⇒ odpowiednie szkło do wskazanego przez Państwa dostarczanego na przyjęcie alkoholu (np. whisky, koniakówki, martinówki, kieliszki do nalewek etc.)
- ⇒ na bieżąco wymiana Gościom szkła przez obsługę,
- ⇒ oraz utylizacja szklanych butelek po przyjęciu.