

Menu Okolicznościowe

Zupa (do wyboru)

Domowy rosół z makaronem i natką pietruszki.

Krem z młodej marchwi z nutą pomarańczy.

Krem z zielonej sałaty z chipsem z boczku.

Krem pomidorowo - paprykowy z grzankami z mozzarellą.

Danie główne

Mięsa pieczone, grillowane i smażone - 2 szt. na osobę,
serwowane na półmiskach wraz z ziemniakami, kluskami
śląskimi, frytkami, trzema rodzajami surówek.

Zimne przekąski

(serwowane na stół lub w formie bufetu)

Ryba w zalewie octowej.

Patera wędlin i serów.

Mini kanapki z wędzonym łososiem.

Tortilla faszerowana warzywami oraz tuńczykiem.

Sałatka z szynką konserwową i warzywami.

Nuggetsy drobiowe ze słodko - kwaśnym sosem z chili.

Paszteciki w cieście francuskim z farszem mięsno - warzywnym.

Śledzie w pikantnej zalewie.

"Paluchy" z ciasta pizzowego.

Dodatki
(w cenie)

Napoje niegazowane w karafkach - 1l/ os.
Napoje gorące serwowane w bufecie - kawa, herbata (bez organiczeń).

Cena: 160 zł/ os.
+ 8% VAT

(organizacja przyjęć w restauracji i sali w patio)

Dzieci do lat 3 - bezpłatnie
Dzieci 3 - 10 lat 60% ceny

Kolacja (wariant 1)

(do wyboru)

Pierś z kaczki w sosie z jabłkami podana z gnocchi szpinakowym i czerwoną kapustą.

Żeberko wieprzowe w pikantnym sosie miodowym z ziemniakami pieczonymi.

Łosoś podany na risotto warzywnym z sosem cytrynowym i sałatką ze świeżych warzyw.

Polędwiczka wieprzowa nadziewana suszonym pomidorem w sosie gorgonzola z kluseczkami.

Tagliatelle z polędwiczką wieprzową i borowikami w sosie śmietanowym.

+ 39 zł/os.

Kolacja (wariant 2)

(do wyboru)

Gulasz wieprzowy z pieczywem.

+ 28 zł/os.

Barszcz czerwony z krokietem mięsnym.

Tradycyjny żurek śląski z ziemniakami, kiełbasą i jajkiem.

+ 20 zł/os.

Deser

(do wyboru)

Tort bezowy z musem malinowym.

Szarlotka pod kruszonką z lodami waniliowymi.

Deser lodowy z bitą śmietaną i owocami.

Deser bezowy z gałką lodów i musem malinowym.

+ 20 zł/os.

Dodatkowo płatne

Napoje gazowane w szklanych butelkach 0,2 l - **6,00 zł/ szt.**

Butelka wina - **50 zł**

Butelka wina musującego Cava - **50 zł**

Wódka Pan Tadeusz lub Bocian - **50 zł/ 0,5 l**

Wódka Finlandia - **60 zł/ 0,5 l**

Owoce na półmiskach - **7 zł/ os.**

Ciasto, ciasteczka, owoce (na paterach) - **26 zł/ os.**

Opłata serwisowa za wniesienie własnego alkoholu - **10 zł/ każda osoba dorosła**

Opłata za każde dodatkowe miejsce siedzące przy stole (w tym krzeselko dziecięce lub dodatkowe nakrycie) - **20 zł**

Organizacja przyjęcia w sali w namiocie plenerowym + **10 zł/ os.**

Restauracja jest czynna do godziny:

22:00 pon. - czw. oraz ndz.

24:00 pt. - sob.

Każda dodatkowa godzina, po godzinie zamknięcia restauracji jest płatna:

+200 zł (sala restauracyjna i sala w patio),

+ 250 zł (sala w namiocie plenerowym).

Kontakt

33 845 82 07,

501 074 313

tarniowka@gmail.com