

# Menu

## IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE

### Zupa

(do wyboru)

Domowy rosół z makaronem i natką pietruszki.

Krem dyniowy z chipsami z batata i oliwą pomarańczową.

Krem z grzybów leśnych z kaszą gryczaną i chipsem z boczku.

### Danie główne

Mięsa pieczone, grillowane i smażone - 2 szt./ os.

serwowane na półmiskach wraz z ziemniakami,

kluskami śląskimi, frytkami, trzema rodzajami surówek.

### Zimne przekąski

(serwowane na stół lub w formie bufetu)

Mini kanapki z łososiem

Mini kanapki z warzywami

Patera wędlin i serów

Salatka z kurczakiem

Paszteciki francuskie z mięsem i żurawiną

Pierogi nadziewane wołowiną

Nuggetsy drobiowe ze słodko-kwaśnym sosem chilli

Paluchy z ciasta pizzowego

### Dodatki

Napoje niegazowane w karafkach - 1 l/ os.

Napoje gorące serwowane w bufecie - kawa,  
herbata (bez ograniczeń).

Cena: 165 zł/ os. \*

\* do podanych cen należy doliczyć podatek VAT

# Menu

## IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE

### Kolacja (wariant I do wyboru)

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

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

Polędwiczka wieprzowa w sosie gorgonzola z gnocchi buraczanym z orzachami i carpaccio z buraka.

Cena: +42 zł/os. \*

### Kolacja (wariant II do wyboru)

Gulasz wołowy z pieczywem

Cena: +30 zł/os. \*

Barszcz czerwony z krokietem mięsnym.

Tradycyjny żurek śląski z ziemniakami, kiełbasą i jajkiem.

Cena: +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.

Cena: +20 zł/os. \*

\* do podanych cen należy doliczyć podatek VAT



# IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE

## Dodatkowo płatne

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

Butelka wina - 55 zł\*

Butelka wina musującego Cava - 55 zł\*

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

Wódka Finlandia - 60 zł/ 0,5 l\*

Owoce na półmiskach - 10 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.\*

## Dodatkowe informacje

Restauracja jest czynna do godziny:

pon. - czw. 22:00

pt. - sob. 24:00

nd.. - 22:00

Każda dodatkowa godzina, po godzinie zamknięcia restauracji jest płatna:

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

+250 zł (sala w namiocie plenerowym)\*,

Organizacja przyjęć w restauracji i sali w patio

Dzieci do lat 3 - bezpłatnie

Dzieci 3 - 10 lat 60% ceny

\* do podanych cen należy doliczyć podatek VAT



## Kontakt:

33 845 82 07

501 074 313

tarniowka@gmail.com