

PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

MENU I

Zupa (do wyboru)

- Domowy rosół z makaronem i natką pietruszki
- Krem pomidorowy z mozzarellą
- Krem z zielonego groszku z chipsem z boczku

Dania główne

- Mięsa 2 szt/os.
- Kotlet schabowy, kotlet drobiowy w panko, rolada wołowa, udko faszerowane, kotlet devolile / ziemniaki, kluski śląskie, frytki, 3 rodzaje surówek

Zimne przekąski

- Paterki wędlin i serów
- Śledź a'la matjas
- Polędwiczka wieprzowa z sosem z tuńczyka
- Sałatka grecka z serem feta
- Pierogi wytrawne, sajgonki
- Nuggetsy drobiowe w panierce panko z sosem słodko-kwaśnym
- Paluchy z ciasta drożdżowego

Napoje

- Napoje zimne (woda, soki) w karafkach 1l/os.
- Napoje gorące (kawa, herbata) bez ograniczeń

cena: 185 zł/ os. (bez zupy 170 zł/ os.)

Dzieci do lat 4 – 30 zł krzesło plus zamówione dla dzieci dania
Dzieci 4 – 10 lat – 70% ceny

Kontakt:

33 845 82 07
501 074 313
tarniowka@gmail.com

PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

MENU II

Danie główne (do wyboru)

- Roladka z polędwiczki wieprzowej z musem grzybowym, sos demi-glace, puree ziemniaczane, szparagi
- Rolada wołowa nadziewana boczkiem i warzywami, kluski śląskie, czerwona kapusta, sos
- Kurczak z musem ziołowym, sos musztardowy, rozetki ziemniaczane, szparagi
- Polędwiczka wieprzowa w sosie z sera gorgonzola, gnocchi buraczane, carpaccio z buraka z orzechami włoskimi
- Żeberko wieprzowe w sosie BBQ, ziemniaki pieczone, surówka colesław

Kolacja II

- Gulasz wołowy/pieczyno
- Gulasz wołowy z pieczarkami/ placek ziemniaczany 2 szt.

Zimna płyta

- Paterki wędlin i serów
- Śledź a'la matjas
- Polędwiczka wieprzowa z sosem z tuńczyka
- Sałatka grecka z serem feta
- Pierogi wytrawne , sajgonki
- Nuggetsy drobiowe w panierce panko z sosem słodko-kwaśnym
- Paluchy z ciasta drożdżowego

Napoje

- Napoje zimne (woda, soki) w karafkach 1l/os
- Napoje gorące (kawa, herbata) serwowane w formie bufetu

cena: 195 zł/ os.

Kontakt:

33 845 82 07
501 074 313
tarniowka@gmail.com

PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

MENU III

Zupa (do wyboru)

- Domowy rosół z makaronem i natką pietruszki
- Krem pomidorowy z mozzarellą
- Krem z zielonego groszku z chipsem z boczku

Dania główne (do wyboru)

- Roladka z polędwiczki wieprzowej z musem grzybowym, sos demi-glace, puree ziemniaczane, szparagi
- Rolada wołowa nadziewana boczkiem i warzywami, kluski śląskie, czerwona kapusta, sos
- Kurczak z musem ziołowym, sos musztardowy, rozetki ziemniaczane, szparagi
- Polędwiczka wieprzowa w sosie z sera gorgonzola, gnocchi buraczane, carpaccio z buraka z orzechami włoskimi

Zimne przekąski

- Patery wędlin i serów
- Śledź a'la matjas
- Polędwiczka wieprzowa z sosem z tuńczyka
- Sałatka grecka z serem feta
- Pierogi wytrawne, sajgonki
- Nuggetsy drobiowe w panierce panko z sosem słodko-kwaśnym
- Paluchy z ciasta drożdżowego

Napoje

- Napoje zimne (woda, soki) w karafkach 1l/os.
- Napoje gorące (kawa, herbata) bez ograniczeń

cena: 175 zł/ os.

Kontakt:

33 845 82 07
501 074 313
tarniowka@gmail.com

PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

MENU IV

Danie główne (do wyboru)

- Roladka z polędwiczki wieprzowej z musem grzybowym, sos demi-glace, puree ziemniaczane, szparagi
- Rolada wołowa nadziewana boczkiem i warzywami, kluski śląskie, czerwona kapusta, sos
- Kurczak z musem ziołowym, sos musztardowy, rozetki ziemniaczane, szparagi
- Polędwiczka wieprzowa w sosie z sera gorgonzola, gnocchi buraczane, carpaccio z buraka z orzechami włoskimi

Zimna płyta

- Paterę wędlin i serów
- Śledź a'la matjas
- Polędwiczka wieprzowa z sosem z tuńczyka
- Sałatka grecka z serem feta
- Pierogi wytrawne i sajgonki w różnych smakach
- Nuggetsy drobiowe w panierce panko z sosem słodko-kwaśnym
- Paluchy z ciasta drożdżowego

Deser do wyboru

- Torcik bezowy z musem owocowym
- Lody waniliowe z gorącymi malinami
- Patera ciast i ciasteczek

Napoje

- Napoje zimne (woda, soki) w karafkach 1l/os
- Napoje gorące (kawa, herbata) serwowane w formie bufetu

cena: 180 zł/ os.

Kontakt:

33 845 82 07
501 074 313
tarniowka@gmail.com

Dodatkowo płatne

Przystawka

- Arancini paprykowe z konfiturą z pomidora, piklowany seler, chorizo
- Tatar wołowy, chips z topinamburu, żółtko, piklowana cebula
- Wolno gotowana polędwiczka wieprzowa, sos tuńczykowy, gremolada pietruszkowa

cena: 25 zł/ os.

Kolacja

- Roladka z polędwiczki wieprzowej z musem grzybowym, sos demi-glace, ziemniaki pieczone, szparagi
- Kurczak z musem ziołowym, sos musztardowy, rozetki ziemniaczane, szparagi
- Polędwiczka wieprzowa w sosie z sera gorgonzola, gnocchi buraczane, carpaccio z buraka, orzechy włoskie
- Łosoś grillowany, risotto warzywne

cena: 45 zł/ os.

- Gulasz wołowy / świeże pieczywo

cena: 35 zł/ os.

Dania wegetariańskie

- Stek z kalafiora, jajko w koszulce, sos pieprzowy
- Arancini paprykowe z konfiturą z pomidora, piklowany seler
- Bocznik panierowany w panko, mus z kalafiora, szparagi

cena: 45 zł/ os.

Gorące dania podawane w podgrzewaczach do samodzielnej obsługi

- Flaczki wołowe/ świeże pieczywo
- Barszcz czerwony z krokietem 2szt
- Gulasz z boczniaka z ciecierzycą / świeże pieczywo
- Żurek na wędzonce z jajkiem i kiełbasą / świeże pieczywo
- Pierogi w różnych smakach

cena: 25 zł/ os.

Deser

- Tort bezowy z musem owocowym
- Szarlotka pod kruszonką z lodami waniliowymi
- Deser lodowy z bitą śmietaną i owocami
- Deser bezowy z gałką lodów i musem owocowym

cena: 25 zł/ os.

Dodatkowo:

- Napoje gazowane w szklanych butelkach 0,2l (Pepsi, mirinda, 7up) – 7 zł/ szt
- Butelka wina – 60 zł
- Butelka wina musującego Cava – 60 zł
- Wódka Finlandia – 60 zł
- Owoce na paterach – 10 zł/os
- Ciasto, ciasteczka – 22 zł/os
- Pakiet ciast, ciasteczek i owoców - 30 zł/os
- Opłata serwisowa za wniesienie własnego alkoholu - 10 zł/ każda osoba dorosła
- Opłata serwisowa za wniesienie własnych ciast – 5 zł/os

Dodatkowe informacje:

- Restauracja jest czynna do godziny 24.00
- Każda dodatkowa godzina po godzinie zamknięcia restauracji jest płatna:
- 300 zł (sala restauracyjna i sala w patio)
- 500 zł (sala w namiocie plenerowym)
- Opłata za imprezy w namiocie plenerowym 10 zł/ os