



Menu 130zł/os.

OFERTA PRZYJĘCIA & UROCZYSTOŚCI

ZUPA (serwowana - do wyboru) - 250ml

- Rosół z wiejskich mięs z domowym makaronem, marchwią i świeżą pietruszką
- Kremowa zupa pomidorowa z grzanką

DANIE GŁÓWNE (serwowane - do wyboru) - 160g/100g/80g

- Grillowany filet drobiowy w sosie winno porowym podany na zapiekanke ziemniaczano-serowej z warzywami sezonowymi
- Aromatyczny schab duszony w grzybach leśnych na puree ziemniaczano-maślanym i młodą rukolą
- Smażony filet z sandacza na lanych kluskach w sosie z pieczonej papryki i cebuli podany z chrustem porowym

DESER

- Szarlotka podana z paloną bezą i owocami

NAPOJE (bez limitu)

- kawa i herbata
- woda z cytryną

NAPOJE (płatne 20zł/os.)

- soki jabłkowy/pomarańczowy
- napoje gazowane

ALKOHOL (dodatkowo płatny)

- wódka 0,5l - od 70zł
- piwo 0,5l od 12zł
- wino 0,75l od 60zł
- korkowe 20zł/os



c.d. Menu 130zł/os.

**OFERTA
PRZYJĘCIA & UROCZYSTOŚCI**

ZESTAW DLA DZIECI

- Dzieci do lat 3 - bezpłatnie
- Dzieci do lat 10 - 50% ceny

PO STRONIE ZAMAWIAJĄCEGO

- Tort (uprzejmie prosimy o dostarczanie tortu wraz z handlowym dokumentem identyfikacyjnym)
- W przypadku wyrobów własnych prosimy o przygotowanie stosownego oświadczenia

DODATKOWE USŁUGI

- Restauracja organizuje również atrakcje dla dzieci - zabawy z profesjonalnym animatorem (wycena w zależności od ilości dzieci)





Czas trwania  4h

Menu 180zł/os.

OFERTA
PRZYJĘCIA & UROCZYSTOŚCI

ZUPA (serwowana - do wyboru) - 250ml

- Rosół z wiejskich mięs z domowym makaronem, marchwią i świeżą pietruszką
- Kremowa zupa pomidorowa z grzanką

DANIE GŁÓWNE (serwowane - do wyboru) - 160g/100g/80g

- Grillowany filet drobiowy w sosie winno porowym podany na zapiekanke ziemniaczano-serowej z warzywami sezonowymi
- Aromatyczny schab duszony w grzybach leśnych na puree ziemniaczano-maślanym i młodą rukolą
- Smażony filet z sandacza na lanych kluskach w sosie z pieczonej papryki i cebuli podany z chrustem porowym

PRZYSTAWKI PODANE W STOŁACH

- Mięsa własnego wyrobu:
 - Pieczony schab w ziołach
 - Szyńka w aromatycznym cynamonie
 - Pieczeń z karkówki
 - Pasztet wiejski z żurawiną
- Śledź marynowany w oleju z czerwoną cebulą z koprem
- Sałatka sezonowa z wędzoną rybą i warzywami
- Sałatka grecka z oliwkami i serem typu feta



Czas trwania  4h

c.d. Menu 180zł/os.

OFERTA

PRZYJĘCIA & UROCZYSTOŚCI

ZESTAW DLA DZIECI

- Dzieci do lat 3 - bezpłatnie
- Dzieci do lat 10 - 50% ceny

NAPOJE (bez limitu)

- kawa i herbata
- woda z cytryną

NAPOJE (płatne 20zł/os.)

- soki jabłkowy/pomarańczowy
- napoje gazowane

BUFET SŁODKI 150g/os.

- szarlotka
- ciasto czekoladowe ze śliwkami

ALKOHOL (dodatkowo płatny)

- wódka 0,5l - od 70zł
- piwo 0,5l od 12zł
- wino 0,75l od 60zł
- korkowe 20zł/os

PO STRONIE ZAMAWIAJĄCEGO

- Tort (uprzejmie prosimy o dostarczanie tortu wraz z handlowym dokumentem identyfikacyjnym)
- W przypadku wyrobów własnych prosimy o przygotowanie stosownego oświadczenia

DODATKOWE USŁUGI

- Restauracja organizuje również atrakcje dla dzieci - zabawy z profesjonalnym animatorem (wycena w zależności od ilości dzieci)



Czas trwania  6h

Menu 230zł/os.

OFERTA
PRZYJĘCIA & UROCZYSTOŚCI

ZUPA (serwowana - do wyboru) - 250ml

- Rosół z wiejskich mięs z domowym makaronem, marchwią i świeżą pietruszką
- Kremowa zupa pomidorowa z grzanką

DANIE GŁÓWNE (serwowane - do wyboru) - 160g/100g/80g

- Grillowany filet drobiowy w sosie winno porowym podany na zapiekance ziemniaczano-serowej z warzywami sezonowymi
- Aromatyczny schab duszony w grzybach leśnych na puree ziemniaczano maślanym i młodą rukolą
- Smażony filet z sandacza na lanych kluskach w sosie z pieczonej papryki i cebuli podany z chrustem porowym

PRZYSTAWKI PODANE W STOŁACH

- Mięsa własnego wyrobu:
 - Pieczony schab w ziołach
 - Szyńka w aromatycznym cynamonie
 - Pieczeń z karkówki
 - Paszтет wiejski z żurawiną
- Śledź marynowany w oleju z czerwoną cebulą z koprem
- Sałatka sezonowa z wędzoną rybą i warzywami
- Sałatka grecka z oliwkami i serem typu feta

DANIA W FORMIE BUFETU

- Warmiński żur na zakwasie z boczkiem wędzonym i białą kiełbasą
- Pieczona karkówka w sosie pieprzowym
- Warzywa sezonowe z pary
- Ziemniaki opiekane w ziołach



RESTAURACJA
WARMIA

Czas trwania  **6h**

Menu 230zł/os.

ZESTAW DLA DZIECI

- Dzieci do lat 3 - bezpłatnie
- Dzieci do lat 8 - 50% ceny

NAPOJE (bez limitu)

- kawa i herbata
- woda z cytryną

NAPOJE (płatne 20zł/os.)

- soki jabłkowy/pomarańczowy
- napoje gazowane

PO STRONIE ZAMAWIAJĄCEGO

- Tort (uprzejmie prosimy o dostarczanie tortu wraz z handlowym dokumentem identyfikacyjnym)
- W przypadku wyrobów własnych prosimy o przygotowanie stosownego oświadczenia

Informacje ogólne:

- Przyjęcie nocne może być zorganizowane dla minimum 20 osób dorosłych.
- Przy rezerwacji oferty przyjęcia nocnego zapewniamy salę na wyłączność.
- Przyjęcie może trwać maksymalnie do godziny 02:00.

OFERTA

PRZYJĘCIA & UROCZYSTOŚCI

BUFET SŁODKI 150g/os.

- szarlotka
- ciasto czekoladowe ze śliwkami

ALKOHOL (dodatkowo płatny)

- wódka 0,5l - od 70zł
- piwo 0,5l od 12zł
- wino 0,75l od 60zł
- korkowe 20zł/os