



Osiemnaste urodziny to wyjątkowy dzień, który należy odpowiednio uczcić. Nasza Restauracja ma duże doświadczenie w organizacji tego typu przyjęć. Przygotowujemy menu dostosowane do wieku młodzieży, zawierające liczne przekąski oraz słodkości.

Ponadto na Państwa życzenie możemy udostępnić sale do organizacji imprezy tanecznej, zapewnić obsługę imprezy przez DJ'a, udostępnić profesjonalne nagłośnienie oraz nowoczesne oświetlenie dyskotekowe.

### Oferujemy

- profesjonalną obsługę przyjęć okolicznościowych;
  - klimatyzowane sale;
- bogaty wybór dań, zakąsek oraz deserów;
- ciasta i torty okolicznościowe z renomowanej cukierni
  - wyjątkowe dekoracje stołów;
- efektowne kompozycje z żywych kwiatów;
  - dekoracje światłem;
- stoły szwedzkie i wiejskie;
  - słodki kącik z deserami;
  - candy bar;
  - fontannę czekoladową;
- fotobudkę z licznymi śmiesznymi gadżetami;
  - duży, bezpłatny parking dla gości.



### **MENU I**

100,00 pln /os.

#### **Zupa lub przystawka (do wyboru)**

Krem pomidorowy z grzankami czosnkowym  
Zupa meksykańska z dodatkiem kukurydzy  
Domowy rosół z warzywami i makaronem

Bruschetta z pomidorami,  
sosem bazyliowym i parmeżanem  
Caprese z domowym sosem pesto  
Mini sałatka Cezar z kurczakiem

#### **Danie główne (do wyboru)**

Burger wołowy z prażonym boczkiem polany  
sosem BBQ podany z chrupiącymi frytkami

Pieczony karmazyna w kremowym sosie szpinakowym  
serwowany z ryżem i warzywami na parze

Grillowany filet z kurczaka marynowany w pieprzu  
cayenne w towarzystwie opiekanych ziemniaków  
i surówki z marchewki ze świeżo tartym chrzanem

#### **Bufet deserowy**

Tartoletki z kremem budyniowym i owocami  
Puszysty sernik z brzoskwinia  
Szarlotka z polskich antonówek

#### **Napoje**

Kawa (bez limitu)  
Herbata (bez limitu)  
Soki owocowe ( 2 smaki) 0,5 l/osoba  
Woda w dzbankach z cytryną 0,5 l/osoba

#### **Przekąski zimne (5 do wyboru)**

Pólmisek mięs pieczonych i pasztetów  
Szaszłyki z mięsa mielonego z sosem tzatziki  
Kolorowe tartinki z szyną, serem, salami i warzywami  
Kurczaki w chrupiącej panierce  
z sosem meksykańskim i czosnkowym  
Sałatka gyros z grillowanym kurczakiem  
Nachosy z pikantną salsą pomidorową i serową  
Tradycyjna sałatka jarzynowa na listkach cykorii  
Sałatka grecka z serem feta  
Roladka z naleśnika z wędzonym łososiem  
i delikatnym serkiem  
Sałatka z gotowanym jajkiem, pieczarkami i sosem tatarskim  
Chipsy, paluszki, krakersy

#### **Dodatki**

Dipy: sos tatarski, śmietanowo - chrzanowy,  
żurawinowy, ćwikła,  
Salsa: pomidorowa, czosnkowa, miodowo - musztardowa  
Pikle (marynowane grzyby, ogórki, papryka, śliwki)  
Masło (śmietankowe, ziołowe, czosnkowe)  
Pieczywo chrupkie (ciemne, jasne, ziarniste)

#### **Dodatkowo**

Ognisko z pieczeniem kiełbasek 15zł / osoba  
Tort śmietanowy – 65 zł kg



**MENU II BUFETOWE**

119,00 pln /os.

**Zupa serwowana**

Krem z młodych porów z grzankami serowymi

**Danie główne serwowane**

Kotlet de' volaille z pieczonymi ziemniakami  
i zestawem surówek sezonowych

**Dania ciepłe (bufet)**

Pieczone skrzydełka z sosem BBQ  
Kotlet po parysku zapiekany piecarkami  
Gulasz po węgiersku z pieczoną papryką

Ziemniaki faszerowane boczkiem,  
serem mozzarella i kwaśną śmietaną  
Frytki belgijskie  
Kopytka domowe

**Bufet deserowy**

Mus czekoladowy z płatkami chilli  
Sałatka owocowa z cynamonem  
Wybór ciast domowych

**Napoje**

Kawa (bez limitu)  
Herbata (bez limitu)  
Soki owocowe ( 2 smaki) 0,5 l/osoba  
Woda w dzbankach z cytryną 0,5 l/osoba

**Przekąski zimne (bufet)**

Półmisek mięs pieczonych i pasztetów  
Tradycyjna sałatka jarzynowa  
Sałatka z grillowanym kurczakiem, prażonym boczkiem  
i sosem jogurtowym  
Kolorowe tartinki z serem, szynką, salami,  
twarożkiem i warzywami  
Bruschetta z pomidorami  
Bruschetta z pastą grzybową i twarożkiem

**Dodatki**

Dipy: sos tatarski, śmietanowo - chrzanowy,  
żurawinowy, ćwikła,  
Salsa: pomidorowa, czosnkowa, miodowo - musztardowa  
Pikle (marynowane grzyby, ogórki, papryka, śliwki)  
Masło (śmietankowe, ziołowe, czosnkowe)  
Pieczywo chrupkie (ciemne, jasne, ziarniste)

**Dodatkowo**

Ognisko z pieczeniem kiełbasek 15zł / osoba  
Tort śmietanowy – 65 zł kg





## MENU III BUFETOWE

129,00 pln /os.

### Bufet ciepły

Żurek z białą kielbasą i jajkiem

Kieszonka schabowa z ananasek i mozzarellą

Stripsy z kurczaka w sezamowej panierce

Roladka z dorsza z grillowaną cukinią i papryką w  
delikatnym sosie koperkowym

Ziemniaki opiekane w ziołach

Kopytka domowe

Risotto z warzywami sezonowymi

### II Danie ciepłe ( podane około godz. 24:00)

Węgierska zupa gulaszowa z pieczoną papryką

### Bufet deserowy

Beza z mascarpone i owocami

Tartaletki z kremem budyniowym

Wybór musów w kieliszkach

(owocowe, czekoladowe)

Sernik wiedeński

Szarlotka z polskich antonówek

### Napoje

Kawa (bez limitu)

Herbata (bez limitu)

Soki owocowe ( 2 smaki) 0,5 l/osoba

Woda w dzbankach z cytryną 0,5 l/osoba

### Przystawki zimne

Sałatka jarzynowa na grzance

Kolorowe tartinki z salami, serem i warzywami

Tortilla z pieczonym kurczakiem i kruchą sałatą

Tifelle z sosem tzatziki

Sałatka z grillowanym kurczakiem i kukurydzą

Wędzona szynka z musem jajeczno – chrzanowym

Krucze babeczki z musem z wędzonego łososia

### Dodatki

Dipy: sos tatarski, śmietanowo - chrzanowy,

żurawinowy, ćwikła,

salsa pomidorowa, czosnkowy, miodowo -  
musztardowy

Pikle (marynowane grzyby, ogórki, papryka, śliwki)

Masło (śmietankowe, ziołowe, czosnkowe)

Pieczywo chrupkie (ciemne, jasne, ziarniste)

### Dodatkowo

Ognisko z pieczeniem kiełbasek 5zł / osoba lub  
300zł

Tort śmietanowy – 65 zł kg

#### Recepcja: