



OFERTA
IMPREZY
OKOLICZNOŚCIOWEJ

*B*ROCHÓW
RESTAURACJA





REZERWACJA

SALA

TERMIN

GODZINA

CENA ZA OSOBE (DO KALKULACJI PO WYBRANIU MENU) ZŁ/OS

ILOŚĆ OSÓB:

..... OS. DOROSŁYCH + DZIECI 50% + DZIECI 0%

(DZIECI DO 5 LAT - 0% | DZIECI OD 5 DO 10 LAT - 50%)

CENA JEST UZALEŻNIONA OD WYBRANEGO MENU:

- ZUPA, DANIE GŁÓWNE, SURÓWKI,
NAPOJE ZIMNE I GORĄCE 170
ZŁ/OS
- ZUPA, DANIE GŁÓWNE, SURÓWKI,
NAPOJE ZIMNE I GORĄCE, CIASTA 195
ZŁ/OS
- ZUPA, DANIE GŁÓWNE, SURÓWKI,
NAPOJE ZIMNE I GORĄCE, ZIMNA PŁYTA,
SAŁATKI 215
ZŁ/OS
- ZUPA, DANIE GŁÓWNE, SURÓWKI,
NAPOJE ZIMNE I GORĄCE, ZIMNA PŁYTA,
SAŁATKI, CIASTA 240
ZŁ/OS
- ZUPA, DANIE GŁÓWNE, SURÓWKI,
NAPOJE ZIMNE I GORĄCE, ZIMNA PŁYTA,
SAŁATKI, CIASTA, CIEPŁA KOLACJA 260
ZŁ/OS

CZAS TRWANIA PRZYJĘCIA: TYLKO OBIAD - 2/3 GODZINY
 Z CIASTEM - 3/4 GODZINY
 Z ZIMNĄ PŁYTĄ - 4/5 GODZIN
 Z ZIMNĄ PŁYTĄ I KOLACJĄ - DO 6 GODZIN



SUMA:



ZUPA

(PROSZĘ O WYBRANIE 1 POZYCJI)

ROSÓL Z MAKARONEM

KREM Z PIECZONEJ PAPRYKI Z GRZANKAMI

KREM Z BIAŁYCH WARZYW Z PRAŻONYM SŁONECZNIKIEM

KREM Z PIECZONEGO KURCZAKA Z CURRY I KOLENDRA

DANIE GŁÓWNE

(PROSZĘ O WYBRANIE 3 POZYCJI; PO 2 PORCJE MIĘSA NA OSOBĘ)

KOTLET DE VOLAILLE

UDKO Z KACZKI KONFITOWANE

KOTLET SCHABOWY

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA W SOSIE Z PODGRZYBKÓW

KURCZAK SUPREME DUSZONY W POMIDORACH I SZALWI

ZRAZ WOŁOWY

POŁĘDWICA Z DORSZA NA DUSZONYM PORZE W SOSIE ŚMIETANOWYM

DODATKI DO DAŃ

(PROSZĘ O WYBRANIE 3 POZYCJI)

ZIEMNIAKI Z MASLEM I KOPERKIEM

KLUSKI ŚLĄSKIE

PIECZONE ZIEMNIAKI

FRYTKI

KASZA KUSKUS Z WARZYWAMI

SURÓWKI

(PROSZĘ O WYBRANIE 3 POZYCJI)

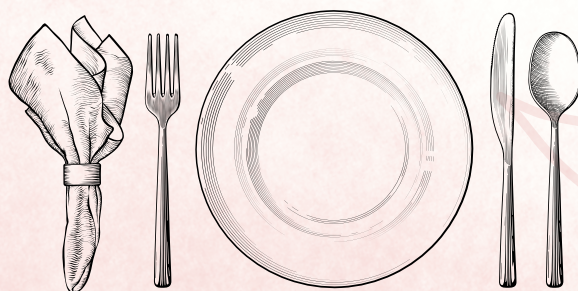
SURÓWKA Z KISZONEJ KAPUSTY

SURÓWKA Z BIAŁEJ KAPUSTY

SURÓWKA Z BURAKÓW

SURÓWKA Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ

MIZERIA Z OGÓRKÓW ZE ŚMIETANĄ



NAPOJE ZIMNE I GORĄCE

BUFET Z KAWĄ I HERBATĄ
WODA NIEGAZOWANA
SOK POMARAŃCZOWY
SOK JABŁKOWY

ZIMNA PŁYTA

(PROSZĘ O WYBRANIE 3 POZYCJI)

SCHAB ZE ŚLIWKĄ
PIECZONA KARKÓWKA W KOLOROWYM PIEPRZU
TERINA Z KURCZAKA FASZEROWANA SUSZONYMI POMIDORAMI I ORZECHAMI WŁOSKIMI
SELEKCJA SERÓW
WYKWINTNY PASZTET DOMOWY Z ŻURAWINĄ
CARPACCIO Z INDYECZEJ PIERSI Z MUSEM CHRZANOWYM
TORTILLA Z MUSEM ZIOŁOWYM

SALATKI

(PROSZĘ O WYBRANIE 2 POZYCJI; PODAWANE Z PIECZYWEM I MASŁEM)

SALATKA GRECKA
SALATKA CEZAR Z KURCZAKIEM, ANCHOIS, GRZANKAMI I PARMEZANEM
SALATKA FARMERSKA Z PIKLAMI, KUKURYDZĄ, JAJKIEM I BOCZKIEM
SALATKA NICEJSKA Z TUŃCZYKIEM, JAJKIEM I FASOLKĄ SZPARAGOWĄ

CIASTA

(PROSZĘ O WYBRANIE 2 POZYCJI; PO 2 PORCJE NA OSOBE)

SERNIK
CIASTO CZEKOLADOWE
SZARLOTKA
CIASTO SEZONOWE

CIEPŁA KOLACJA

(PROSZĘ O WYBRANIE 1 POZYCJI; SERWOWANA OK. GODZINY PRZED KOŃCEM PRZYJĘCIA)

ZUPA GULASZOWA Z PIECZYWEM
BARSZCZ CZERWONY Z PASZTECIKIEM (KAPUSTA I GRZYBY)
TORTILLE Z KURCZAKIEM NA CIEPŁO Z DIPEM CZOSNKOWYM

DODATKOWO:

- TALERZ OWOCÓW: MAŁY - 50ZŁ, DUŻY - 100 ZŁ, 3-PIĘTROWY - 150 ZŁ
- OPLATA SERWISOWA ZA WŁASNY TORT - 50 ZŁ
- OPLATA KORKOWA ZA WŁASNY ALKOHOŁ - 25 ZŁ/BUTELKA (pojemność max. 1L)