

Dom Biesiadny
„Bożenka”

Przyjęcia
okolicznościowe

Propozycja menu

Menu propozycja
do 4 godzin

Zupa grzybowa/ Krem z zielonych warzyw/ Rosół z makaronem
Kotlet de Volaille z serem podawane z kulkami ziemniaczanymi
"Kieszeń" drobiowa z pieczarkami

podawane z glazurowanymi mini marchewkami

Roladki wieprzowe nadziewane pieczarkami

podawane z kłuskami śląskimi

Delikatna pierś z kurczaka faszerowana serem i suszonymi pomidorami
w sosie koperkowym podawane z puree ziemniaczanym

Medaliony z polędwiczki wieprzowej w sosie kurkowym
podawane z pieczonymi ziemniakami

Surówki sezonowe (2 rodzaje)

Deser:

Lody z bitą śmietaną i owocami

Lub

Deser Daquase z daktylami i orzechami włoskimi

Przekąski

Patera mięs pieczonych

Tortilla z kurczakiem, świeżymi warzywami, rucolą

Salatka Cezara z grzankami i grillowanym filetem z kurczaka

Ciasto w bufecie (1,5 porcja na osobę)

Napoje:

Kawa i herbata,

Woda z cytryną

Cena*: 174,00/osoba

Dodatkowo istnieje możliwość zamówienia:

-tatar wołowy (50g mięsa + 30g dodatków) 14,50 zł/porcja

-tatar z łososia z awokado (50g ryby + 30g awokado + dodatki) 16,50 zł/porcja

-sok 1l/ 15,00 zł

-napoje gazowane 1l/ 18,50 zł/ osoba

-owoce sezonowe (cena zależy od rodzaju owoców i sezonu)

-tort okolicznościowy (95 zł/kg, dekoracja z kremu)

W cenie przyjęcia:

standardowy wystrój (białe obrusy, serwetki, kompozycje kwiatowe).

Istnieje możliwość indywidualnego wyboru menu.

Menu propozycja

do 6 godzin

Obiad

Zupa grzybowa/ Krem z zielonych warzyw/ Rosół z makaronem
Kotlet de Volaille z serem podawany z kulkami ziemniaczanymi
Roladki wieprzowe nadziewane pieczarkami podawane z kluskami śląskimi
Delikatna pierś z kurczaka faszerowana serem i suszonymi pomidorami
w sosie koperkowym podawane z warzywami
Medaliony z polędwiczki wieprzowej w sosie kurkowym
podawane z puree z białych warzyw
Kulki drobiowe nadziewane serkiem w chrupiącej panierce
podawane z pieczonymi ziemniakami
Surówkę sezonowe (2 rodzaje)

Deser:

Lody z bitą śmietaną i owocami

Lub

Deser Daquase z daktylami i orzechami włoskimi

Drugie podanie

Roladki warszawskie podawane z kluseczkami lanymi
Soczysty filet z piersi kurczaka z sosem serowym podawany z mini marchewkami
Żurek Kujawski z kiełbasą / Zupa gulaszowa

Przekąski

Patera mięs pieczonych

Tortilla z kurczakiem, świeżymi warzywami, rucolą
Sałatka Cezara z grzankami i grillowanym filetem z kurczaka

Ciasto w bufecie (2 porcje na osobę)

Napoje

Kawa i herbata,

Woda z cytryną

Cena*: 212 zł/osoba

Dodatkowo istnieje możliwość zamówienia:

- tatar wołowy (50g mięsa + 30g dodatków) 14,50 zł/porcja
- tatar z łososia z awokado (50g ryby + 30g awokado + dodatki) 16,50 zł/porcja
- soki 1l/ 15,00 zł
- napoje gazowane 1l/ 18,50 zł/ osoba
- owoce sezonowe (cena zależy od rodzaju owoców i sezonu)
- tort okolicznościowy (95 zł/kg, dekoracja z kremu)

W cenie przyjęcia:

standardowy wystrój (białe obrusy, serwetki, kompozycje kwiatowe).

Istnieje możliwość indywidualnego wyboru menu.



Propozycja menu na 18-tkę

do 8 godzin

Pierwsze podanie

Zupa grzybowa/ Krem z zielonych warzyw/ Rosół z makaronem

Kotlet de Volaille z serem podawany z frytkami

Kulki drobiowe nadziewane serkiem w chrupiącej panierce

podawane z pieczonymi ziemniakami

Roladki wieprzowe nadziewane pieczarkami podawane z kluskami śląskimi

Delikatna pierś z kurczaka faszerowana serem i suszonymi pomidorami

w sosie koperkowym podawane z warzywami

Medaliony z polędwiczki wieprzowej w sosie kurkowym

podawane z puree z białych warzyw

Surówkę sezonowe (2 rodzaje)

Deser do wyboru:

Lody z bitą śmietaną i owocami

lub

Deser Daquase z daktylami i orzechami włoskimi

Drugie podanie

Roladki warszawskie podawane z kluseczkami lanymi

Pizzerinki z pieczarkami

Pikantne polędwiczki (lub skrzydełka) w panierce a'la KFC

Podanie trzecie

Barszcz z pasztecikiem

Udko po tatarsku podawane z talarkami ziemniaczanymi

Przekąski

Patera mięs pieczonych

Tortilla z kurczakiem, świeżymi warzywami, rucolą

Salatką Cezara z grzankami i grillowanym filetem z kurczaka

Nachos z dipem serowym i guacamole

Ciasto w bufecie (3 porcje na osobę)

Napoje:

Kawa i herbata,

Woda z cytryną

Cena: 266 zł/osoba*

Dodatkowo istnieje możliwość zamówienia:

-tatar wołowy (50g mięsa + 30g dodatków) 14,50 zł/porcja

-tatar z łososia z awokado (50g ryby + 30g awokado + dodatki) 16,50 zł/porcja

-sok 1l/ 15,00 zł

-napoje gazowane 1l/ 18,50 zł/ osoba

-owoce sezonowe (cena zależy od rodzaju owoców i sezonu)

-tort okolicznościowy (95 zł/kg, dekoracja z kremu)

W cenie przyjęcia:

standardowy wystrój (białe obrusy, serwetki, kompozycje kwiatowe).

Istnieje możliwość indywidualnego wyboru menu.



Menu propozycja I

do 8 godzin

Pierwsze podanie

Zupa grzybowa/ Krem z zielonych warzyw/ Rosół z makaronem

Kotlet de Volaille z serem podawany z frytkami

Kulki drobiowe nadziewane serkiem w chrupiącej panierce
podawane z pieczonymi ziemniakami

Roladki wieprzowe nadziewane pieczarkami podawane z kluskami śląskimi

Delikatna pierś z kurczaka faszerowana serem i suszonymi pomidorami
w sosie koperkowym podawane z warzywami

Medaliony z polędwiczki wieprzowej w sosie kurkowym
podawane z puree z białych warzyw

Surówki sezonowe (2 rodzaje)

Deser

Lody z bitą śmietaną i owocami /

Deser Daquase z daktylami i orzechami włoskimi

Drugie podanie

Roladki warszawskie podawane z kluseczkami lanymi

Soczysty filet z piersi kurczaka z sosem serowym podawany z mini marchewkami

Trzecie podanie

Barszcz z pasztecikiem

Udko po tatarsku podawane z talarkami ziemniaczanymi

Przekąski

Patera mięs pieczonych

Tortilla z kurczakiem, świeżymi warzywami, rucolą

Salatka Cezara z grzankami i grillowanym filetem z kurczaka

Mini tatar wołowy na grzance

Schab po warszawsku w galarecie

Ciasto w bufecie (3 porcje na osobę)

Napoje:

Kawa i herbata,

Woda z cytryną

Cena*: 266zł/osoba

Dodatkowo istnieje możliwość zamówienia:

tatar wołowy (50g mięsa + 30g dodatków) 14,50 zł/porcja

tatar z łososia z awokado (50g ryby + 30g awokado + dodatki) 16,50 zł/porcja

sok 1l/ 15,00 zł

napoje gazowane 1l/ 18,50 zł/ osoba

owoce sezonowe (cena zależy od rodzaju owoców i sezonu)

tort okolicznościowy (95 zł/kg, dekoracja z kremu)

W cenie przyjęcia: standardowy wystrój (białe obrusy, serwetki, kompozycje kwiatowe).

Istnieje możliwość indywidualnego wyboru menu.

Menu propozycja II

do 8 godzin

Pierwsze podanie

Zupa grzybowa/ Krem z zielonych warzyw/ Rosół z makaronem
Kotlet de Volaille z serem podawany z frytkami
Kulki drobiowe nadziewane serkiem w chrupiącej panierce
podawane z pieczonymi ziemniakami
Roladki wieprzowe nadziewane pieczarkami podawane z kłuskami śląskimi
Delikatna pierś z kurczaka faszerowana serem i suszonymi pomidorami
w sosie koperkowym podawane z warzywami
Medaliony z polędwiczki wieprzowej w sosie kurkowym
podawane z puree z białych warzyw
Łosoś pieczony w sosie porowym z makaronem tagliatelle
Surówkę sezonowe (3 rodzaje)

Deser

Lody z bitą śmietaną i owocami /
Deser Daquase z daktylami i orzechami włoskimi

Drugie podanie

Pieczeń wieprzowa w sosie jasnym pieczeniowym podawana z kłuskami śląskimi
„Kjeszeń” drobiowa z pieczarkami podawane z glazurowanymi mini marchewkami

Trzecie podanie

Barszcz z pasztecikiem
Roladki warszawskie podawane z kłuseczkami lanymi

Przekąski

Patera mięs pieczonych
Tortilla z kurczakiem, świeżymi warzywami, rucolą
Sałatka Cezara z grzankami i grillowanym filetem z kurczaka
Mini tatar wołowy na grzance
Schab po warszawsku w galarecie
Sałatka z szynką parmeńską i serem feta

Ciasto w bufecie (3 porcje na osobę)

Napoje:

Kawa i herbata,
Woda z cytryną

Cena: 288 zł/osoba

Dodatkowo istnieje możliwość zamówienia:

- tatar wołowy (50g mięsa + 30g dodatków) 14,50 zł/porcja
- tatar z łososia z awokado (50g ryby + 30g awokado + dodatki) 16,50 zł/porcja
- sok 1l/ 15,00 zł
- napoje gazowane 1l/ 18,50 zł/ osoba
- owoce sezonowe (cena zależy od rodzaju owoców i sezonu)
- tort okolicznościowy (95 zł/kg, dekoracja z kremu)

W cenie przyjęcia: standardowy wystrój (białe obrusy, serwetki, kompozycje kwiatowe).

Istnieje możliwość indywidualnego wyboru menu.

Menu propozycja III

do 8 godzin

Pierwsze podanie

Zupa grzybowa/ Krem z zielonych warzyw/ Rosół z makaronem

Kotlet de Volaille z serem podawany z frytkami

Kulki drobiowe nadziewane serkiem w chrupiącej panierce
podawane z pieczonymi ziemniakami

Roladki wieprzowe nadziewane pieczarkami podawane z kłuskami śląskimi

Delikatna pierś z kurczaka faszerowana serem i suszonymi pomidorami
w sosie koperkowym podawane z warzywami

Medaliony z polędwiczki wieprzowej w sosie kurkowym
podawane z puree z białych warzyw

Łosoś pieczony w sosie porowym z makaronem tagliatelle

Udko kaczki z jabłkiem pieczonym i żurawiną

Surówki sezonowe (3 rodzaje)

Deser

Lody z bitą śmietaną i owocami /

Deser Daquise z daktylami i orzechami włoskimi

Drugie podanie

Zraz wołowy zawijany podawany z kopytkami

„Kjeszeń” drobiowa z pieczarkami podawane z glazurowanymi mini marchewkami

Barszcz z pasztecikiem

Trzecie podanie

Flaki lub Zupa gulaszowa

Pieczeń wieprzowa w sosie jasnym pieczeniowym podawana z kłuskami śląskimi

Przekąski

Patera mięs pieczonych

Tortilla z kurczakiem, świeżymi warzywami, rucolą

Salatka Cezara z grzankami i grillowanym filetem z kurczaka

Mini tatar wołowy lub z łososiem na grzance

Schab po warszawsku w galarecie

Salatka z szynką parmeńską i serem feta

Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem i cytrynowym twarożkiem

Ciasto w bufecie (3 porcje na osobę)

Napoje:

Kawa i herbata,

Woda z cytryną

Cena: 315 zł/osoba

Dodatkowo istnieje możliwość zamówienia:

-tatar wołowy (50g mięsa + 30g dodatków) 14,50 zł/porcja

-tatar z łososia z awokado (50g ryby + 30g awokado + dodatki) 16,50 zł/porcja

-soki 1l/ 15,00 zł

-napoje gazowane 1l/ 18,50 zł/ osoba

-owoce sezonowe (cena zależy od rodzaju owoców i sezonu)

-tort okolicznościowy (95 zł/kg, dekoracja z kremu)

W cenie przyjęcia: standardowy wystrój (białe obrusy, serwetki, kompozycje kwiatowe).

Istnieje możliwość indywidualnego wyboru menu.



Atrakcje Kulinarne

Nasze potrawy przygotowane są ze świeżych i naturalnych produktów. Wkładamy wiele serca i trudu w przygotowywane przez nas wyroby. Zdrowa i pyszna kuchnia stała się naszą pasją.

Propozycje kulinarne:



Stół wiejski – od 320 zł za kilogram wędlin, kiełbas, a także przetwory ze spiżarni (ogórkę kiszone, żurawina, gruszkę, śliwkę i kiszonkę warzywną do wyboru, grzybkę), smalec domowej roboty, domowy chleb na zakwasie.

Indyk pieczony (z dodatkami) – 130 zł za kilogram*

Udziec wieprzowy (z dodatkami) – 140 zł za kilogram*

**Dodatki do pieczystych według życzenia: kasza, kapusta, bigos, ziemniaczki opiekane w mundurkach*



Stół Łasucha - słodki bufet z domowymi wypiekami, proponujemy (ceny poszczególnych pozycji są w cenniku Desery i ciasta):

Fontanna czekoladowa - 450 zł - fontanna z 1,2 kg czekolady. Dodatkowo owoce i pianki.

Każdy następny kilogram w cenie 180 zł.



Sushi bar



Potrawy japońskie złożone z gotowanego ryżu zaprawionego octem ryżowym oraz najróżniejszych dodatków w postaci, przeważnie surowych: owoców morza, wodorostów Nori, kawałków ryb, warzyw, grzybów, jajek. Cena 8,20 zł/ porcja (minimalne zamówienie 50 porcji)
Zupa Ramen 35 zł/ porcja.