

Cennik* uroczystości w Domu Przyjęć i Restauracji u Klimosza 09_2024
--

Obiad folwarczny		98 zł								
Obiad okolicznościowy		139 zł								
Imieniny z lekką kolacją		189 zł								
Przyjęcie 1 z lekką kolacją		205 zł						Obsługa		10%
Przyjęcie 2 z kolacją tradycyjną serwowaną		229 zł								godz. serwowa- nia uwagi
Wesele wariant 1		340 zł								
Wesele wariant 2		299 zł								
Wesele wariant 3		273 zł								
ZUPY		do wyboru	1	1	1	1	1	1	1	
Tradycyjny polski rosół z domowym makaronem		250g								
Krem z białych warzyw		250g								
Krem grzybowy z grzankami		250g								
Krem pomidorowy z mozzarellą		250g								
Krem cebulowy z grzankami		250g								
OBIAD TRADYCYJNY - GRUPA 1		do wyboru		2	2					
		ilość porcji		1	1					
Rolada wołowa z kielbasą, boczkiem, ogórkiem kiszonym		120g								
Pieczona nóżka z kaczkę w pomarańczach		150g								
Pierś z kaczkę		100g								
Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym		100g								
Rolada z indyka z serem w sosie serowym		120g								
Pieczeń z indyka		100g								
OBIAD TRADYCYJNY - GRUPA 2		do wyboru	5	5	5	4	4	4	2	2
		ilość porcji	2	1,5	2	2	2	2	1,5	1,5
Kotlet schabowy		120g								
Pieczeń wieprzowa		120g								
Kotlet z pieczarkami		120g								
Rolada wieprzowa z farszem: boczkiem i ogórkiem		120g								
Dramstki - nóżki z kurczaka pieczone lub panierowane		1 szt								
Szaszłyk wieprzowy z papryką, boczkiem i cebulką		100g								
Nuggetsy w chrupiącej panierce		100g								
Filet drobiowy soute z serem, papryką i pietruszką		120g								
Udko faszerowane pieczarkami		szt								
Rolada drobiowa z pieczarkami, serem i szynką		120g								
Filet z dorsza w panierce		100g								
De volaille tradycyjny z masłem oraz pietruszką		120g								
SKROBIE		do wyboru	3	3	3	3	3	3	2	2
Ziemniaki pure		70g								
Ziemniaki młode / sezonowe		70g								
Kluski śląskie		200g								
Frytki		70g								
Ćwiartki - smażone		70g								
Dufinki		70g								

SALATKI I SURÓWKI	do wyboru	4	4	4	4	3	3	2	2
Modro kapusta	50g								
Kapusta zasmażana	50g								
Ćwikła z chrzanem	50g								
Kapusta na wodzie mineralnej	50g								
Kapusta sezonowa	50g								
Surówka z marchewki z ananasem / brzoskwinia / jabłkiem	50g								
Surówka z selera z rodzynkami	50g								
Salatka pekińska	50g								
Salatka z białej kapusty - gotowana	50g								
Mizeria ze śmietaną (sezonowo)	50g								
Warzywa gotowane z migdałami	50g								
Zakąski do wódki 3 do wyboru	do wyboru	3	3	3	3	2	2	2	
koreczki na serze	1 szt								
kabanoski	1 szt								
pikle, grzrbki, kiszzone	1 szt								
tartinki	1 szt								
tartoletki z żulienwm	1 szt								
CIASTA MISTRZA SIERGIEJA 9 zł , TORT 16, zł/os	do wyboru								
Mix ciast 1,5/os	1,5 szt								
Semik	1,5 szt								
Ciasto czekoladowe	1,5 szt								
Orzechowiec	1,5 szt								
Miodownik	1,5 szt								
Cytrynka	1,5 szt								
Szarlotka	1,5 szt								
Tort klasyczny	1 szt								
Fontanna czekoladowa (min. 300 zł)	1,5 szt								
Carpaccio owocowe lub owoce	50 gr								
ZIMNA PŁYTA PRZEKĄSKI	do wyboru	7	8	10	6	5	5	4	
ciepłe przekąski podawane prosto z pieca									
- śliwka w boczku	1-szt								
- serek panierowany	1-szt								
- krążki cebulowe	3-szt								
Galaretka wieprzowa	1-szt								
Tymbaliki drobiowe	1-szt								
Pasztet królewski z żurawiną	1-szt								
Tortilla z kurczakiem	1-szt								
Jajka faszerowane	1-szt								
Pikle (ogórki, pieczarki marynowane, cebulki perłowe)	1-szt								
Pieczyno i masło	1-szt								
Tartaletki z żulinetką lub farszmakiem	1-szt								
Bruschetta z łososiem, pomidorem kankase i zieleniną	1-szt								
Śledź w śmietanie z jabłkiem	23 gr								
Śledź w zielonym pieprzu	30 gr								
Śledz w oleju z ogórkiem i cebulą	30 gr								

ZIMNA PŁYTA SAŁTKI		do wyboru	4	4	3	3	3	2	1	
Salatka z grillowanym kurczakiem	50g									
Salatka królewska z sosem czosnkowym	50g									
Salatka z wędzonym łososiem	50g									
Salatka grecka	50g									
Salatka z serem feta i brokułami	50g									
Salatka tuńczyk z jajkiem	50g									
Tradycyjna sałatka jarzynowa	50g									
Caprese z rucolą (pomidor, mozzarella)	50g									
Deska wendlin domowych, mięs pieczynych i serów	50g									
DESERY		do wyboru	1	1	1	1	1			
Lody z gorącymi malinami na wafelku	1,5 gałki									
Szarlotka z lodami waniliowymi	1 szt+gałka									
Semiczek na słodko z komfiturą	1 szt									
Fondant czekoladowy	1 szt									
PIERWSZA KOLACJA SEROWANA		do wyboru		1	1	1				
Karkówka z grilla, ziemniak pieczony w mund. z serem	300g									
Polędwiczka w boczku w sosie piep. ziemniaki graten	300g									
Dorsz soute z warzywami grillowanymi	300g									
Pstrąg soute faszerowany zieleń w zestawie	300g									
Roladka z indyka z kuskusem i warzywami	300g									
Schab grilowany z kością i warzywami	300g									
KOLACJA PÓŹNĄ PORĄ		do wyboru	1		1		1	1		
Barszcz z krokiem lub pasztecikiem	150g									
Bogracz z kluseczkami	150g									
Żurek tradycyjny z jajkiem i białą kielbasą	150g									
Zupa gulaszowa	150g									
KOLACJA SPECJALNA zamiennie za dopłatą 15, zł/os		do wyboru								
Kolacja cygańska: golonka, pieczeń, piersi drobiowe z grilla, szaszłyk, krupnioki, kapusta, opiekane ziemniaki	300g									
Płonąca kita serwowana przez Szefa Kuchni, ziemniaki opiek, kapusta zasmażana, sos chrzanowy	300g									
Łosoś z bukietem warzyw gotowanych i ryżem	300g									

WSZYSTKIE PAKIETY OBEJMUJĄ		DOPLATY
Bufet kawowy / herbaciany	Dekoracja Sali oraz stołów: serwetki flizelinowe, świece, kwiaty do wazonów	Serwis za podanie tortu bądź ciasta wynosi 3 zł /os Korkowe (schłodzenie, serwis) za 0,5 L alkoholu 8, zł/os
Napoje: soki i woda w dzbankach		
Szampan serwowany przy weselu		
Podstawową dekorację stolików		
Standardowy czas trwania uroczystości: Wesele 12 h, Przyjęcia 9 h, Imieniny 5 h, Obiad okolicznościowy 3 h i Obiad Folwarczny 2 h.	Każda dodatkowa godzina trwania uroczystości oraz po godz 2,00- 200zł za każde 25 osób	
W potrawach mogą występować podstawowe alergeny żywieniowe: seler, zboża zawierające gluten, jaja, ryby, łubin, mleko, mięczaki, musztarda, orzechy, orzechy ziemne, ziarno sezamowe, skorupiaki, soja, dwutlenek siarki.		
Uwaga! Na terenie Domu Przyjęć i Restauracji Warzelnia obowiązuje zakaz wnoszenia napoi gazowanych.		