



Dom Biesiadny
„Bożenka”

Przyjęcia
okolicznościowe

Propozycja menu

Menu propozycja

Przyjęcie okolicznościowe do 4 godzin

Dania gorące

Zupa do wyboru:

Zupa grzybowa, Krem z zielonych warzyw, Rosół z makaronem

Kotlet schabowy tradycyjny

Kotlet de Volaille z serem

Roladki wieprzowe nadziewane pieczarkami
podawane z kłuskami śląskimi

Delikatna pierś z karczaka faszerowana serem i suszonymi
pomidorami w sosie koperkowym

Medaliony z polędwiczki wieprzowej w sosie kurkowym
podawane z pieczonymi ziemniakami

Dodatki: ziemniaki gotowane, frytki, 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 karczakiem, świeżymi warzywami, rucolą

Salatka Cezara z grzankami i grillowanym filetem z karczakiem

Ciasto w bufecie (1,5 porcja na osobę)

Napoje:

Kawa i herbata,

Woda z cytryną

Cena*: 160,00/osoba

Dodatkowo istnieje możliwość zamówienia:

-tatar wołowy 13,50 zł/porcja

-tatar z łososia z awokado 15 zł/porcja

-soki 1l/ 12,00 zł

-napoje gazowane 1l/ 10,50 zł/ osoba

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

- tort okolicznościowy (90 zł/kg, dekoracja z kremu)

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

Istnieje możliwość indywidualnego wyboru menu.

Menu propozycja

Przyjęcie okolicznościowe do 6 godzin

Pierwsze podanie

Zupa do wyboru:

Zupa grzybowa, Krem z zielonych warzyw, Rosół z makaronem

Kotlet schabowy tradycyjny

Kotlet de Volaille z serem

Roladki wieprzowe nadziewane pieczarkami

podawane z kłuskami śląskimi

Delikatna pierś z kurczaka faszerowana serem i suszonymi pomidorami

w sosie koperkowym

Medaliony z polędwiczki wieprzowej w sosie kurkowym

podawane z pieczonymi ziemniakami

Dodatki: ziemniaki gotowane, frytki, surówki sezonowe (2 rodzaje)

Deser

Lody z bitą śmietaną i owocami lub

Deser Daquase z daktylami i orzechami włoskimi

Drugie podanie

Roladki warszawskie podawane z kłuseczkami lanymi

Soczysty filet z piersi kurczaka z sosem serowym

podawany z mini marchewkami

Żurek Kujawski z kiełbasą lub Zupa gulaszowa

Przekąski

Patera mięs pieczonych

Tortilla z kurczakiem, świeżymi warzywami, rucolą

Salatka Cezara z grzankami i grillowanym filetem z kurczaka

Ciasto w bufecie (2 porcje na osobę)

Napoje

Kawa i herbata,

Woda z cytryną

Cena*: 195zł/osoba

Dodatkowo istnieje możliwość zamówienia:

-tatar wołowy 13,50 zł/porcja

-tatar z łososia z awokado 15 zł/porcja

-soki 1l/ 12,00 zł

-napoje gazowane 1l/ 10,50 zł/ osoba

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

- tort okolicznościowy (90 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
Przyjęcie okolicznościowe do 8 godzin*

Pierwsze podanie

Zupa do wyboru:

Zupa grzybowa, Krem z zielonych warzyw, Rosół z makaronem

Kotlet schabowy tradycyjny

Kotlet de Volaille z serem

Roladki wieprzowe nadziewane pieczarkami

podawane z kłuskami śląskimi

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

Medaliony z polędwiczki wieprzowej w sosie kurkowym

podawane z pieczonymi ziemniakami

Dodatki: ziemniaki gotowane, frytki, 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 kłuseczkami lanymi

Pizzerinki z pieczarkami

Pikantne polędwiczki w panierce a'la KFC

Podanie trzecie

Barszcz z pasztecikiem

Udko po tatarsku podawane z talarkami ziemniaczanymi

Przekąski

Patera mięs pieczonych

Ptysie z twarożkiem

Tortilla z kurczakiem, świeżymi warzywami, rucolą

Sałatką Cezara z grzankami i grillowanym filetem z kurczaka

Sałatką z szynką parmeńską

Ciasto w bufecie (3 porcje na osobę)

Napoje:

Kawa i herbata,

Woda z cytryną

Cena: 245 zł/osoba*

Dodatkowo istnieje możliwość zamówienia:

-tatar wołowy 13,50 zł/porcja

-tatar z łososia z awokado 15 zł/porcja

-soki 1l/ 12,00 zł

-napoje gazowane 1l/ 10,50 zł/ osoba

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

-tort okolicznościowy (90 zł/kg, dekoracja z kremu)

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

Istnieje możliwość indywidualnego wyboru menu.

Menu propozycja I

Przyjęcie okolicznościowe do 8 godzin

Pierwsze podanie

Zupa do wyboru:

Zupa grzybowa, Krem z zielonych warzyw, Rosół z makaronem

Kotlet schabowy tradycyjny

Kotlet de Volaille z serem

Roladki wieprzowe nadziewane pieczarkami

podawane z kłuskami śląskimi

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

Medaliony z polędwiczki wieprzowej w sosie kurkowym

podawane z pieczonymi ziemniakami

Dodatki: ziemniaki gotowane, frytki, surówki 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 kłuseczkami 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

Sałatką Cezara z grzankami i grillowanym filetem z kurczaka

Sałatką z szynką parmeńską

Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem i cytrynowym twarożkiem

Ciasto w bufecie (3 porcje na osobę)

Napoje:

Kawa i herbata,

Woda z cytryną

Cena*: 245 zł/osoba

Dodatkowo istnieje możliwość zamówienia:

-tatar wołowy 13,50 zł/porcja

-tatar z łososia z awokado 15 zł/porcja

-sok 1l/ 12,00 zł

-napoje gazowane 1l/ 10,50 zł/ osoba

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

-tort okolicznościowy (90 zł/kg, dekoracja z kremu)

W cenie przyjęcia: standardowy wystrój (białe obrusy, świece, kompozycje z kwiatów).

Istnieje możliwość indywidualnego wyboru menu.

Menu propozycja II
Przyjęcie okolicznościowe do 8 godzin

Pierwsze podanie

Zupa do wyboru:

Zupa grzybowa, Krem z zielonych warzyw, Rosół z makaronem

Kotlet schabowy tradycyjny

Kotlet de Volaille z serem

Łosoś w sosie porowym z warzywami na parze

Roladki wieprzowe nadziewane pieczarkami podawane z kopytkami

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

Medaliony z połówki wieprzowej w sosie kurkowym
podawane z pieczonymi ziemniakami

Dodatki: ziemniaki gotowane, frytki, surówki sezonowe (2 rodzaje)

Deser do wyboru:

Lody z bitą śmietaną i owocami lub

Deser Daquase z daktylami i orzechami włoskimi

Drugie podanie

Karkówka w sosie z kłuskami śląskimi

Kotlet drobiowy z masłem czosnkowym i boczkiem

Trzecie podanie

Barszcz z pasztecikiem

Roladki warszawskie podawane z kluseczkami lanymi

Przekąski

Patera mięs pieczonych

Sałatką gyros

Szynką z warzywami w galarecie

Tortilla z kurczakiem, świeżymi warzywami, rucolą

Ptysie nadziewane serkiem

Sałatką z szynką parmeńską

Ciasto w bufecie (2 porcje na osobę)

Napoje:

Kawa i herbata,

Woda z cytryną

Cena: 2565 zł/osoba

Dodatkowo istnieje możliwość zamówienia:

-tatar wołowy 13,50 zł/porcja

-tatar z łososia z awokado 15 zł/porcja

-sok 1l/ 12,00 zł

-napoje gazowane 1l/ 10,50 zł/ osoba

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

-tort okolicznościowy (90 zł/kg, dekoracja z kremu)

W cenie przyjęcia: standardowy wystrój (białe obrusy, świece, kompozycje z kwiatów).

Istnieje możliwość indywidualnego wyboru menu.

*Cena może ulec zmianie



Menu propozycja III
Przyjęcie okolicznościowe do 8 godzin

Pierwsze podanie

Zupa do wyboru:

Zupa grzybowa, Krem z zielonych warzyw, Rosół z makaronem

Kotlet schabowy tradycyjny

Kotlet de Volaille z masłem

Łosoś w sosie porowym z warzywami na parze

Udko kaczki z jabłkiem pieczonym i żurawiną

Roladki wieprzowe nadziewane pieczarkami podawane z kłuskami śląskimi

Medaliony z polędwiczki wieprzowej w sosie kurkowym
podawane z pieczonymi ziemniakami

Dodatki: ziemniaki gotowane i opiekane, frytki, surówki sezonowe (3 rodzaje)

Deser do wyboru:

Deser Daquase z daktylami i orzechami włoskimi lub

Lody z musem owocowy i bitą śmietaną

Drugie podanie

Zraz wołowy zawijany podawany z kopytkami

Kotlet drobiowy z masłem czosnkowym i boczkiem

Barszcz z pasztecikiem

Trzecie podanie

Flaki lub Zupa gulaszowa

Cordon blue z szynką i serem podawane z kulkami ziemniaczanymi

Przekąski

Patera mięs pieczonych

Salatką gyros

Szynką z warzywami w galarecie

Ptysie nadziewane serkiem

Tortilla z kurczakiem, świeżymi warzywami, rucolą

Salatką Cezara z grzankami i grillowanym filetem z kurczaka

Salatką z szynką parmeńską

Ciasto w bufecie (3 porcje na osobę)

Napoje:

Kawa i herbata,

Woda z cytryną

Cena: 290 zł/osoba

Dodatkowo istnieje możliwość zamówienia:

-tatar wołowy 13,50 zł/porcja

-tatar z łososia z awokado 15 zł/porcja

-soki 1l/ 12,00 zł

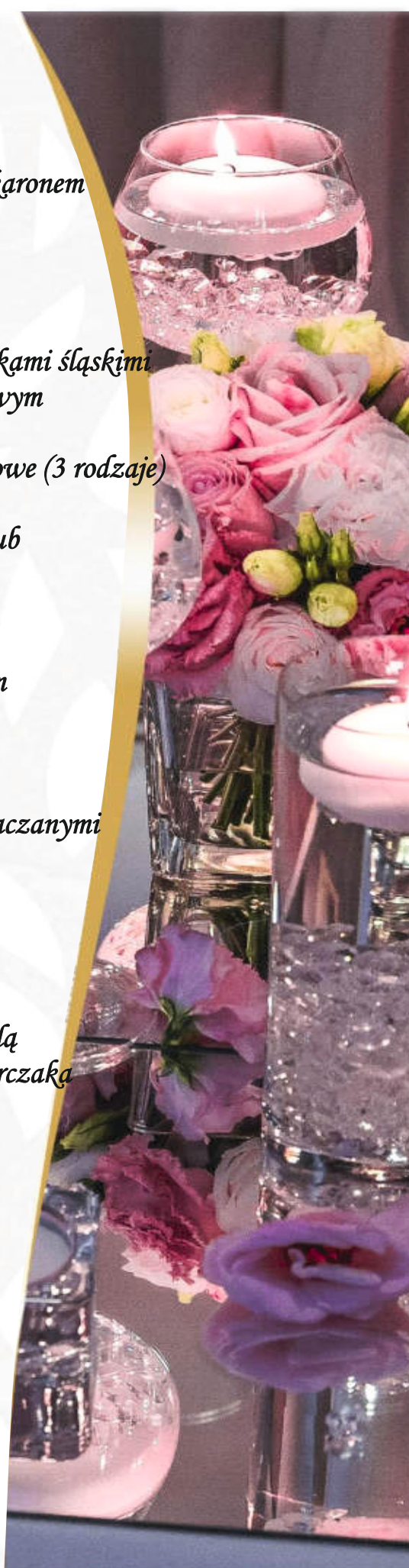
-napoje gazowane 1l/ 10,50 zł/ osoba

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

-tort okolicznościowy (90 zł/kg, dekoracja z kremu)

W cenie przyjęcia: standardowy wystrój (białe obrusy, świece, kompozycje z kwiatów).

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 300 zł za kilogram wędlin, kiełbas, a także przetwory ze spiżarni (ogórkę kiszone, żurawina, gruszkę, śliwkę i kiszonkę warzywne do wyboru, grzybkę), smalec domowej roboty, domowy chleb na zakwasie.

Indyk pieczony (z dodatkami) – 115zł za kilogram*

Udziec wieprzowy (z dodatkami) – 130 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 - 350 zł - fontanna z 1,2 kg czekolady. Dodatkowo owoce i pianki.

Każdy następny kilogram w cenie 160 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 7,20 zł/ porcja (minimalne zamówienie 50 porcji)
Zupa Ramen 35 zł/ porcja.

