



DELICJUSZ



MENU

OKOLICZNOŚCIOWE

2024 / 2025

ZESTAW 199 PLN

przyjęcie do 4 godzin

*wynajem i przygotowanie sali, obsługa kelnerska
dekoracje (pokrowce na krzesła, serwetki, świecznik, świeże kwiaty)
zupa • danie główne • deser lub słodkie • owoce
kawa i herbata w formie bufetu • woda niegazowana*

ZESTAW 249 PLN

przyjęcie do 6 godzin

*wynajem i przygotowanie sali, obsługa kelnerska
dekoracje (pokrowce na krzesła, serwetki, świecznik, świeże kwiaty)
zupa • danie główne • deser lub słodkie • owoce • zimny bufet • sałatki
kawa i herbata w formie bufetu • woda niegazowana*

ZESTAW 289 PLN

przyjęcie pow. 6 godzin (max do godz. 2.00)

*wynajem i przygotowanie sali, obsługa kelnerska
dekoracje (pokrowce na krzesła, serwetki, świecznik, świeże kwiaty)
zupa • danie główne • deser lub słodkie • owoce • zimny bufet • sałatki • kolacja ciepła
kawa i herbata w formie bufetu • woda niegazowana*

MENU

ZUPA

do wyboru jedna z propozycji

Rosół z kury / makaron / marchewka
Krem z białych warzyw / grzanka
Włoski krem pomidorowy / śmietana / bazylia
Krem szparagowy / śmietana / koperek
Krem z zielonych warzyw / śmietana / migdały

DANIE GŁÓWNE

do wyboru 5 propozycji (2,5 porcje na osobę)

De volaille
Tradycyjny kotlet schabowy
Polędwiczka wieprzowa / sos grzybowy
Filet drobiowy / ser / papryka / pieczarki / masło / pietruszka
Filet drobiowy / pomidor / mozzarella / sos z suszonych pomidorów
Grillowana pierś z kurczaka / grillowany ananas / żółty ser / żurawina
Roladka wołowa / ogórek kiszony / boczek/cebula
Karkówka pieczona / sos myśliwski
Miruna pieczona / szpinak / mozarella
Łosoś z grilla / masło / czosnek / zioła

DODATKI

do wyboru 6 propozycji

Ziemniaki gotowane / koperek
Ziemniaki pieczone / zioła
Pyzy
Frytki
Warzywa grillowane
Warzywa gotowane
Kapusta zasmażana
Kapusta modra
Zestaw surówek
Buraki na ciepło lub zimno

DESER

do wyboru jedna z propozycji

Ciasto domowe 2 szt./os
Deser lodowy / owoce / bita śmietana
Panna cotta / sos malinowy
Szarlotka / kulka lodów / śmietana
+ Plenery z owocami

MENU

ZIMNY BUFET

do wyboru 6 propozycji (1,5 porcje na osobę)

Łosoś gotowany / cytryna

Pstrąg / galareta

Dorsz / galareta

Schab z marynowanymi pomidorami

Polędwiczka wieprzowa pieczona z ziołami

Szparagi / szynka

Jajko / szynka / sałatka jarzynowa

Pieczeń ze schabu wieprzowego

Drobiowy filet / galareta

Indyk w maladze / żurawina

Karkówka wieprzowa / sos tatarski

Galart drobiowo-wieprzowy

Pasztet wieprzowy / ciasto francuskie / konfitura

Mini wrapy (meksykański / paprykowy / z tuńczykiem)

SALAŃKI*

do wyboru 2 propozycje (1 porcja na osobę)

Grecka oliwki / ser feta / pomidor / ogórek / sałata lodowa

Kapusta pekińska / grillowany kurczak / papryka / ogórki konserwowe / kukurydza / sos czosnkowy / pomidor

Sałata lodowa / rukola / suszone pomidory / ogórek / pestki słonecznika / vinegrette

Makaron / szynka / ser żółty / pietruszka / pomidor

Brokuł / jajko / majonez / kalafior / ziemniaki

Tuńczyk / kukurydza / papryka / jajko / ogórek konserwowy / koperek / oliwa z oliwek

** Standardowo podajemy pieczywo i masło*

CIEPŁA KOLACJA*

do wyboru 4 propozycje (2,5 porcji na osobę)

Barszcz z pasztecikiem / Żurek / Gulaszowa

Szaszłyk drobiowy

Pałki z kurczaka panierowane

Golonka po bawarsku / gotowana

Pekłówka w sosie chrzanowym

Strogonoff wołowy / kluski

Bigos / kapusta kwaszona zasmażana

** Standardowo podajemy pieczywo i masło*

DODATKOWE INFORMACJE

DODATKOWE OPŁATY

- Soki 100% / Napoje gazowane **12 zł / l**
Pakiet napojów zimnych b/alk bez limitu do 5h **30 zł / osoba**
Beczka piwa **700 zł / 30 l;**
Piwo butelkowe **12 zł / 0,5 l**
Wódka (poziom Wyborowa) **70 zł / 0,5L**
Wino **70 zł / but**
Opłata korkowego za dostarczony własny alkohol **20 zł/os dorosłej**

Dodatkowa porcja mięsa na danie główne **20 zł**
Dodatkowa porcja zimnego bufetu **12 zł**

Opłata serwisowa za dostarczone własne ciasto **8 zł/os. (ale nie mniej niż 120 zł)**
usługa możliwa tylko za okazaniem rachunku z cukierni
Ciasto (różne rodzaje / smaki) **8 zł / szt**
Możliwość zamówienia tortu o dowolnym smaku **120-140 zł/kg**

ATRAKCJE KULINARNE *dodatkowe*

- Przystawka na zimno (menu do ustalenia) **20 zł / porcja**
Udziec wieprzowy pieczony w całości / kapusta / kasza **20 zł / porcja**
Prosiak pieczony w całości faszerowany kaszą, mięsem i grzybami / ogórek kiszony /
pieczywo / smalec **1 500 zł / 100 porcji**
Dzik pieczony w całości / pieczywo / smalec **1 500 zł / 50 porcji**
Smalec, ogórki kiszone, pieczywo **6 zł / porcja**
Stół staropolski z wyrobami własnej produkcji **12 zł / osoba**
Fontanna czekolady **1 500 zł** (wafle, rurki, pianki, owoce)

INNE

- Dekoracja kwiatowa ustalana indywidualnie
Wstęp na kręgielnię **89 zł/h jeden tor**
Wstęp do Deli Parku **30 zł/os.**
Dzieci w wieku **3-8 lat** płatne **50% ceny**

Noclegi z rabatem 10%



DELICJUSZ

