

MENU IMPREZOWE

Zapoznajcie się proszę z naszymi propozycjami dla grupowych, okolicznościowych rezerwacji. Pamiętajcie tylko, że menu dedykowane jest grupom co najmniej **10-osobowym**, a jego kształt należy ustalić wspólnie z nami najpóźniej na **7 dni** przed planowaną datą imprezy.

Zachęcamy do kontaktu:

👤 **Daniel**
☎ **+48 607 668 414**
✉ **daniel@drzwizwanekoniem.pl**

OBIAD Z MIĘSEM

#1	→	krem pomidorowy z bazylią i kozim serem (250ml)	10,-	○
	→	filet z kurczaka otulony boczkiem (150g)	10,-	
	→	ziemniaki pieczone w ziołach (200g)	5,-	●
	→	surówka z kapusty kiszonej, marchewki i jabłka (100g)	5,-	●

CENA: 30 zł/os

#2	→	krem z zielonego groszku z groszkiem ptysiowym i boczkiem (250ml)	10,-	
	→	filet z kurczaka pod śmietankową pierzynką ze szpinakiem (150g)	14,-	
	→	purée ziemniaczane z masłem i koperkiem (200g)	6,-	○
	→	buraczki tarte z pomarańczą (100g)	5,-	●

CENA: 35 zł/os

#3	→	rosół na trzech mięsach z makaronem (250ml)	10,-	
	→	rolada wołowa (150g)	22,-	
	→	kluski śląskie (200g)	7,-	○
	→	modra kapusta z boczkiem i kiełbasą (100g)	6,-	

CENA: 45 zł/os

danie wegetariańskie - ○
danie wegańskie - ●



OBIAD BEZMIĘSNY

#1	→	grissini otulone cukinią z salsą na przystawkę (50g)	5,-	○
	→	krem pomidorowy z bazylią i kozim serem (250ml)	10,-	○
	→	makaron z pomidorkami cherry i szpinakiem w sosie śmietnakowym (300g)	15,-	○

CENA: 30 zł/os

#2	→	bułeczka drożdżowa z suszonym pomidorem (50g)	5,-	○
	→	krem z kukurydzy z popcornem (250ml)	10,-	●
	→	naleśnik z ratatuj z sosem czosnkowym (300g)	15,-	○
	→	surówka z marchewki i jabłka z majonezem (100g)	5,-	○

CENA: 35 zł/os

#3	→	krem z czerwonej soczewicy na mleku kokosowym (250ml)	10,-	●
	→	lasagne z pieczarkami, porem, tofu z beszamelem sojowym (300g)	20,-	●
	→	buraczki tarte z pomarańczą (100g)	5,-	●

CENA: 35 zł/os

CIEPŁA KOLACJA

#1	→	leczo z papryki z warzywami (300g)	10,-	●
#2	→	chilli con carne (300g)	12,-	
#3	→	curry z kurczakiem i batatami na ryżu (300g)	14,-	

DESER

#1	→	sernik waniliowy z rosą (150g)	10,-	○
#2	→	ciasto marchewkowe z kremem mascarpone (150g)	13,-	○
#3	→	brownie czekoladowe z czerwonej fasoli (300g)	15,-	●

danie wegetariańskie - ○
danie wegańskie - ●



ZIMNA PŁYTA

#1	→	pieczywo (50g)	3,-	○
	→	deska serów (50g)	5,-	○
	→	deska wędlin (50g)	5,-	
	→	deska szaszłyków warzywnych (50g)	5,-	●
	→	koreczki wytrawne z wędlinami, serami i warzywami (50g)	5,-	
	→	sałatka jarzynowa (50g)	6,-	○
	→	sałatka grecka (50g)	6,-	○

CENA: 35 zł/os

#2	→	pieczywo (50g)	3,-	○
	→	deska serów (50g)	5,-	○
	→	deska wędlin (50g)	5,-	
	→	deska szaszłyków warzywnych (50g)	5,-	●
	→	koreczki wytrawne z wędlinami, serami i warzywami (50g)	5,-	
	→	sałatka jarzynowa (50g)	6,-	○
	→	sałatka grecka (50g)	6,-	○
	→	kanapeczki wytrawne z pastami warzywnymi i dodatkami (50g)	6,-	
	→	tortille z farszami mięsnymi i warzywnymi zapiekane serem (50g)	7,-	
	→	sałatka makaronowa z kurczakiem teryiaki (50g)	7,-	

CENA: 55 zł/os

#3	→	pieczywo (50g)	3,-	○
	→	deska serów (50g)	5,-	○
	→	deska wędlin (50g)	5,-	
	→	deska szaszłyków warzywnych (50g)	5,-	●
	→	koreczki wytrawne z wędlinami, serami i warzywami (50g)	5,-	
	→	sałatka jarzynowa (50g)	6,-	○
	→	sałatka grecka (50g)	6,-	○
	→	kanapeczki wytrawne z pastami warzywnymi i dodatkami (50g)	6,-	
	→	tortille z farszami mięsnymi i warzywnymi zapiekane serem (50g)	7,-	
	→	sałatka makaronowa z kurczakiem teryiaki (50g)	7,-	
	→	pasztet swojski i soczewicowy z żurawiną (50g)	6,-	
	→	frittaty na zimno z farszami mięsnymi i warzywnymi (50g)	7,-	
	→	deska pieczonych mięs (50g)	7,-	

CENA: 75 zł/os

danie wegetariańskie - ○
danie wegańskie - ●



SERWIS KAWOWY

- #1**
- kawa (w warniku)
 - herbata czarna (w warniku)
 - woda niegazowana (w karafkach)
 - mleko krowie
 - cukier biały i trzcinowy
 - cytryna plastry

CENA: 10 zł/os

- #2**
- kawa (w warniku)
 - herbata czarna (w warniku)
 - woda niegazowana (w karafkach)
 - soki pomarańczowy i jabłkowy (w karafkach)
 - mleko krowie
 - mleko sojowe
 - cukier biały i trzcinowy
 - miód
 - cytryna plastry

CENA: 15 zł/os

- #3**
- kawa fair trade (w warniku)
 - wrzątek i wybór herbat w zafoliowanych torebkach (czarna, zielona, owocowe)
 - woda niegazowana (w karafkach)
 - soki pomarańczowy i jabłkowy (w karafkach)
 - lemoniada pomarańcza-imbir lub malina-rozmaryn (w dzbankach)
 - mleko krowie
 - mleko sojowe
 - cukier biały i trzcinowy
 - miód
 - cytryna plastry
 - ciasteczka deserowe

CENA: 20 zł/os

W przypadku zainteresowania wyborem **innych potraw** (np. ze względów dietetycznych) lub dostępnością **innych napojów**, w tym **alkoholu** – uprzejmie prosimy o kontakt!

danie wegetariańskie - ○
danie wegańskie - ●

