

## 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 kiszanej, 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 własnego wypieku (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 własnego wypieku (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 własnego wypieku (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: 12 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: 17 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: 23 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 - ●

