

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 (250ml)	15,-	○
	→	filet z kurczaka otulony boczkiem (150g)	13,-	
	→	ziemniaki pieczone w ziołach (200g)	5,-	●
	→	surówka z kapusty kiszanej, marchewki i jabłka (100g)	5,-	●

CENA: 38 zł/os

#2	→	krem z zielonego groszku z groszkiem ptysiowym i boczkiem (250ml)	13,-	
	→	filet z kurczaka pod śmietankową pierzynką ze szpinakiem (150g)	17,-	
	→	purée ziemniaczane z masłem i koperkiem (200g)	5,-	○
	→	buraczki tarte z pomarańczą (100g)	5,-	●

CENA: 40 zł/os

#3	→	rosół na trzech mięsach z makaronem (250ml)	12,-	
	→	rolada wołowa (150g)	22,-	
	→	kluski śląskie (200g)	8,-	○
	→	modra kapusta z boczkiem i kiełbasą (100g)	8,-	

CENA: 50 zł/os

danie wegetariańskie - ○
danie wegańskie - ●



OBIAD BEZMIĘSNY

- | | | | | |
|----|---|---|------|---|
| #1 | → | grissini otulone cukinią z salsą na przystawkę (50g) | 6,- | ○ |
| | → | krem pomidorowy z bazylią (250ml) | 15,- | ○ |
| | → | makaron z pomidorkami cherry i szpinakiem w sosie śmietnakowym (300g) | 16,- | ○ |

CENA: 32 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) | 15,- | ● |
| | → | lasagne z pieczarkami, porem, tofu z beszamelem sojowym (300g) | 20,- | ● |
| | → | buraczki tarte z pomarańczą (100g) | 5,- | ● |

CENA: 40 zł/os

CIEPŁA KOLACJA

- | | | | | |
|----|---|--|------|---|
| #1 | → | leczo z papryki z warzywami (300g) | 12,- | ● |
| #2 | → | chilli con carne (300g) | 15,- | |
| #3 | → | curry z kurczakiem i batatami na ryżu (300g) | 18,- | |

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: 30 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 - ●

