



SWOJSKI SMAK

Podstawowe informacje dotyczące oferty

Przed Państwem menu okolicznościowe w trzech wariantach cenowych oraz menu dziecięce. Jest to propozycja menu, którą mogą Państwo modyfikować.

W cenę każdego z wariantów wliczamy:

- menu wraz z wymienionymi jego elementami,
- pełną zastawę stołową,
- wynajęcie sali lub jej części,
- podstawową dekorację stołu (obrusy, świece, serwetki).

Możliwe jest także przygotowanie menu i wyceny według Państwa sugestii.

Terminy:

- potwierdzenie wstępnej rezerwacji na miesiąc przed uroczystością,
- w celu potwierdzenia rezerwacji należy wpłacić zaliczkę w wysokości 200zł,
- ustalenie menu na 10 dni przed uroczystością,
- ostateczna liczba gości na 2 dni przed uroczystością.

W celu omówienia menu i szczegółów rezerwacji prosimy umawiać się na spotkanie pod numerem tel. +48 58 320 19 12.

Istnieje możliwość przesłania wybranego menu drogą mailową:
restauracja@swojskismak.pl

Prosimy wziąć pod uwagę, że:

- nasza restauracja nie przygotowuje tortów,
- Państwa torty możemy przyjmować dopiero w dniu uroczystości (od godz. 10:00),
- nasi kelnerzy nie kroją tortów w trakcie uroczystości,
- przyjmujemy wyłącznie torty (brak możliwości przyniesienia własnych ciast),
- możliwe jest spożywanie alkoholu tylko zakupionego w restauracji.

Menu okolicznościowe 65zł/os.

Zupy – serwowane (proszę wybrać jedną pozycję):

- Rosół z makaronem własnego wyrobu
- Zupa pomidorowa z makaronem własnego wyrobu
- (W)** Zupa ze świeżych warzyw, gotowana na maśle
- Krem z białych warzyw z pesto pietruszkowym

Danie główne - półmiskowo (proszę wybrać dwie pozycje):

- Pieczeń z szynki wieprzowej w sosie grzybowym
- Kotlet schabowy
- Roladki z siekanej wieprzowiny z ogórkiem i boczkiem
- Rolada drobiowa ze szpinakiem na sosie koperkowym
- Duszona pierś z kurczaka z szynką dojrzewającą i mozzarellą
- Pieczona karkówka na ostro z warzywami
- (W)** Ratatouille warzywne

Dodatki do dania głównego (proszę wybrać cztery rodzaje):

- Ziemniaki gotowane
- Ziemniaki pieczone
- Placki ziemniaczane
- Surówka
- Warzywa gotowane
- Zasmażane buraczki

Deser -półmiskowo (proszę wybrać jedną pozycję):

- Sernik tradycyjny
- Ciasto czekoladowe z gorącymi malinami

(W) – dania wegetariańskie

**W cenie woda (nielimitowna), soki (0,33l/os.) oraz kawa lub herbata
Istnieje możliwość dokupienia pakietu „open bar” na napoje bezalkoholowe 20zł/os.**

Powyższa oferta przeznaczona jest dla grup minimum 10 osobowych

Menu okolicznościowe 85zł/os.

Zupa – serwowana (proszę wybrać jedną pozycję):

- Barszcz czerwony z pasztecikiem
- Żur śląski na wędzonce z kiełbasą i borowikami
- (W) Krem z buraka na mleczku kokosowym z papryczkami chilli

Danie główne – półmiskowo (proszę wybrać dwie pozycje):

- Filet z dorsza na pesto pietruszkowym
- Zrazy z młodej wołowiny zawijane z boczkiem, ogórkiem kiszonym i suszonym borowikiem
- Polędwiczki wieprzowe w sosie śmietanowym z kurkami
- Pieczona pierś z indyka na sosie miodowo-winnym
- Sznyce cielęce w sosie myśliwskim
- (W) Naleśniki ze szpinakiem i ricottą

Dodatki do dania głównego (cztery rodzaje do wyboru):

- Kluski śląskie
- Placki gryczane
- Ziemniaki smażone z boczkiem i rozmarynem
- Kasza po staropolsku
- Warzywa grillowane
- Glazurowane warzywa sezonowe

Deser – półmiskowo (proszę wybrać jedną pozycję):

- Pleśniak
- Sernik pomarańczowy z polewą z gorzkiej czekolady

Zakąski – półmiskowo (proszę wybrać trzy rodzaje):

- (W) Liście sałat z warzywami, serem kozim oraz winegretem malinowym
- Smażony filet z dorsza marynowany w cydrze z warzywami
- Filet ze śledzia w sosie musztardowym
- Pasztet wieprzowy z sosem żurawinowym
- Karkówka pieczona w czosnku i majeranku z chutney paprykowym
- Pieczyno własnego wypieku

(W) – dania wegetariańskie

**W cenie woda (nielimitowana), soki (2x 0,33l/os.) oraz kawa lub herbata
Istnieje możliwość dokupienia pakietu „open bar” na napoje bezalkoholowe 20zł/os.**

**Powyższa oferta przeznaczona jest dla grup minimum 10 osobowych
Istnieje możliwość zamiany powyższych pozycji na dania z menu okolicznościowego
65zł**

Menu okolicznościowe 110zł/os.

Zupa – serwowana (proszę wybrać jedną pozycję):

- Bulion z kołdunami z baraniną
- Zupa z leśnych grzybów z domowym makaronem
- Bogracz na wołowinie
- (W) Zupa z kurek leśnych z warzywami

Danie główne - półmiskowo (proszę wybrać dwie pozycje):

- Filet z łososia na porach duszonych w winie i miodzie
- Duszona karkówka z dzika z wytrawnym sosem śliwkowym
- Eskalopki cielęce w sosie z grzybów leśnych
- Pierś z kaczki w sosie żurawinowym
- Filet z sandacza na sosie chrzanowym
- (W) Pierogi z kurkami leśnymi podane z oliwą

Dodatki do dania głównego (proszę wybrać cztery rodzaje dodatków):

- Kaszotto z grzybami leśnymi
- Kasza bulgur z żurawiną i warzywami
- Krokiety ziemniaczanej ręcznie wyrabiane
- Sałaty z winegretem malinowym
- Kapusta modra z jabłkami
- Groszek cukrowy smażony na pikantnej oliwie

Deser – półmiskowo (Proszę wybrać jedną pozycję):

- Sernik cyjamonowo-miodowy
- Tarta czekoladowa na orzechowym spodzie
- (sezonowo: Tarta z owocami)

Zakąski – półmiskowo (proszę wybrać trzy rodzaje):

- Terrina z dorsza
 - Tatar z łososia
 - Rostbef z młodej wołowiny z kozim serem
 - Pierogi z dziczyzną na sosie kurkowym
 - Plastry pieczonej polędwicy wołowej
 - Bigos ugotowany na dziczyźnie i borowikach
 - Pieczyno własnego wypieku
 - LUB:**
 - Deska naszych specjałów
- (m.in. mięsa wędzone i pieczone, marynaty, śledzie, grillowane warzywa, sosy)

(W) – dania wegetariańskie

**W cenie woda (nie limitowana), soki (2x 0,33l/os.) oraz kawa lub herbata
Istnieje możliwość dokupienia pakietu „open bar” na napoje bezalkoholowe 20zł/os.**

**Powyższa oferta przeznaczona jest dla grup minimum 10 osobowych
Istnieje możliwość zamiany powyższych pozycji na dania z menu okolicznościowego
65zł i 85zł**

Menu dziecięce 35zł/dz.

Zupa:

Rosół z makaronem własnego wyrobu

Danie główne:

Panierowane kawałki piersi kurczaka podane z frytkami, surówką i ketchupem

Deser:

Zgodnie z Państwa wyborem menu

W cenie napoje (soki, woda).

Oferta obowiązuje dla dzieci do 12 roku życia.