



POD SOKOŁEM

RESTAURACJA

Menu OKOLICZNOŚCIOWE

*Już od
190 zł/os.*

Z U P A
(JEDNA POZYCJA DO WYBORU)

KREM Z POMIDORÓW SAN MARZANO Z MOZARELLĄ ORAZ PESTO
BAZYLIOWYM

ROSÓŁ Z PERLICZKI Z LANĄ KLUSKĄ I MŁODĄ MARCHEWKĄ

ŻUREK NA ZAKWASIE Z BIAŁĄ KIELBASKĄ ORAZ JAJKIEM

D A N I E S E R W O W A N E
(JEDNA POZYCJA DO WYBORU)

PIERŚ Z KURCZAKA SUPREME, PUREE Z BATATA I DYNI, ZIELONY
GROSZEK, SOS DEMI GLACE

PIECZEŃ WOŁOWA, KREMOWE PUREE, FASOLKA SZPARAGOWA, SOS
DEMI GLACE

MOZAIKA Z POŁĘDWICZKI WIEPRZOWEJ W SZYNCE PARMIEŃSKIEJ,
KREMOWE PUREE, CHIMICHURRI, FASOLKA SZPARAGOWA

Bezpłatnie dostosowujemy dania gorące do potrzeb osób
na dietach specjalnych.



M E N U D Z I E C I Ę C E

ROSÓŁ Z LANĄ KLUSKĄ I MŁODĄ MARCHEWKĄ

PANIEROWANY FILET Z KURCZAKA, FRYTKI, MIZERIA

50% zniżki dla dzieci powyżej 5 lat,
dzieci młodsze - 70 zł

Dopłata 40 zł/os.

BUFET GORĄCY (JEDNO DANIE DO WYBORU)

DEVOLAY Z MASŁEM I KOPERKIEM
WOLNO PIECZONA KARKÓWKA SZPIKOWANA CZOSNKIEM I ZIOŁAMI
ROLADA Z KURCZAKA Z MOZARELLĄ, BAZYLIĄ, SUSZONYM
POMIDOREM ORAZ SOSEM
KLASYCZNY KOTLET SCHABOWY

Dania serwujemy na półmiskach, w zestawie z ziemniakami
oraz surówką.

BUFET ZIMNY (STAŁA KOMPOZYCJA)

KLASYCZNY TATAR WOŁOWY
CAPRESSE Z MOZARELLI I POMIDORÓW
MINIBRIOCHE Z WŁOSKĄ MORTADELLĄ I MOZARELLĄ, PESTO
BAZYLIOWE
MINICROISSANTY Z SEREM TELAGGIO, PROSCIUTTO CRUDO I RUKOLĄ
MINITARTALETKI Z SERKIEM PHILADELPHIA, ŁOSOSIEM I RZODKIEWKĄ
DESKA WĘDLIN ANCYPPO ORAZ SELEKCJI SERÓW
KREWETKI TORPEDO Z SOSEM MARY ROSE
ŚLEDZIK PO KASZUBSKU
SAŁATA CEZAR Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM, GRZANKAMI ORAZ
PARMEZANEM
WRAPY Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM I ŚWIEŻYMI WARZYSKAMI

B U F E T S Ł O D K I

Dopłata 28 zł/os.

RODZAJ USTALANY INDYWIDUALNIE (220 G/OS.)

Istnieje możliwość dostarczenia własnych wypieków.

N A P O J E (SERWOWANE BEZ LIMITU)

WODA Z CYTRUSAMI

SOK JABŁKOWY LUB SOK POMARAŃCZOWY

NAPOJE GAZOWANE (COLA, SPRITE)

KAWA Z EKSPRESU, HERBATA ORAZ DODATKI

Ważne INFORMACJE

Warunkiem rezerwacji jest wpłata zadatku w wysokości 500 zł na rachunek bankowy Organizatora, natomiast pozostałą kwotę regulują Państwo w ciągu 2 dni roboczych po uroczystości.

Gwarantujemy wyłączność sali dla przyjęć powyżej 20 osób dorosłych.

Informację o wybranym menu oraz liczbie gości powinniśmy otrzymać od Państwa w nieprzekraczalnym terminie do 10 dni przed przyjęciem.

W restauracji korzystamy z sezonowych produktów, dlatego dopuszczamy możliwość modyfikacji dodatków w zależności od ich dostępności.

Uroczystość powinna zakończyć się do godz. 21.00.



Przy wyborze menu powiększonego o 2 dania gorące (koszt: 240 zł/os.) oferujemy opcję wydłużenia czasu jej trwania aż do godz. 2.00.

Za koniec przyjęcia uznajemy moment umożliwienia naszym pracownikom porządkowania sali.

Obsługa muzyczna jest zobowiązana do dostosowywania głośności utworów w taki sposób, aby nie zakłócały one spokoju pozostałym gościom obiektu.



Nie pobieramy opłaty za dostarczony przez Państwa alkohol, tzw. opłaty korkowej.

Zapewniamy podstawowe dekoracje stołów.



Skorzystanie z opcji przygotowania własnego bufetu słodkiego wiąże się z dopłatą 150 zł. Kwota ta obejmuje przechowywanie wyrobów, porcjowanie, rozłożenie na patery oraz kompleksową obsługę stołu podczas przyjęcia.

W razie konieczności użyczenia jednorazowych opakowań doliczamy 60 zł stałej opłaty.

J E Ż E L I M A J Ą P A Ń S T W O
D O D A T K O W E P Y T A N I A ,
Z P R Z Y J E M N O Ś C I Ą N A N I E
O D P O W I E M !

Izabela Ancypo

TEL. 501 512 540

IZABELA@ANCYPO.PL