



POD SOKOŁEM

RESTAURACJA

Już od
190 zł/os.

CHRZCINY

menu

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 KIEŁBASKĄ 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 POLĘDWICZKI WIEPRZOWEJ W SZYNCE PARMEŃSKIEJ,

KREMOWE PUREE, CHIMICHURRI, FASOLKA SZPARAGOWA

Bezpłatnie modyfikujemy dania gorące dla 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.

B U F E T G O R Ą C Y

(JEDNO DANIE DO WYBORU)

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

Dania są serwowane na półmiskach, w zestawie
z ziemniakami oraz surówką.

B U F E T Z I M N Y

(STAŁA KOMPOZYCJA)

KLASYCZNY TATAR WOŁOWY
CAPRESSE Z MOZARELLI I POMIDORÓW
MINIBRIOCHE Z WŁOSKĄ MORTADELLĄ I MOZARELLĄ, PESTO
BAZYLIOWE
MINICROISSANTY Z SEREM TELAGGIO, PROSCIUTTO CRUDO
ORAZ 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

DOPŁATA 28 zł/os.

B U F E T S Ł O D K I

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

Informacje OGÓLNE

Warunkiem rezerwacji jest wpłata zadatku w wysokości 500 zł na rachunek bankowy Organizatora. Ostateczne rozliczenie następuje w terminie do 2 dni roboczych po uroczystości.

Gwarantujemy wyłączność sali dla przyjęć powyżej 20 osób dorosłych.

Ostateczne ustalenia powinny nastąpić 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 godziny 18.
Za godzinę zakończenia uroczystości uznajemy moment
umożliwienia obsłudze porządkowania sali.

Zapewniamy podstawowe dekoracje stołów, a na Państwa życzenie
udostępniamy fotel oraz kołyskę do sesji fotograficznej.

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

Wykorzystanie własnego bufetu słodkiego wiąże się z dopłatą
w wysokości 150 zł. Kwota ta obejmuje przechowywanie ciasta,
porcjowanie, rozłożenie na patery oraz kompleksową obsługę stołu
w trakcie uroczystości.

W razie konieczności zapewnienia jednorazowych opakowań
doliczamy 60 zł do końcowego rachunku.

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