



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 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 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

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 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 WARZYSZAMI

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

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.

B U F E T G O R A C Y
(JEDNO DANIE DO WYBORU)

Dopłata 40 zł/os.

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.

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. 22.00.

Za jej koniec 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.

JEŻELI MAJĄ PAŃSTWO
DODATKOWE PYTANIA,
Z PRZYJEMNOŚCIĄ NA NIE
ODPOWIEM!

Izabela Ancypo

TEL. 501 512 540

IZABELA@ANCYPO.PL