



POD SOKOŁEM

RESTAURACJA

Menu OKOLICZNOŚCIOWE

Wzrost od

190 zł/os.

Z U P A

(PROSZĘ WYBRAĆ JEDNĄ POZYCJĘ)

1. KREM Z BIAŁYCH SZPARAGÓW Z ZIOŁOWĄ GRZANKĄ, OLIWĄ PIETRUSZKOWĄ I PŁATKAMI MIGDAŁÓW
2. CONSOMME Z KURY Z MARCHEWKOWYM BRUNOISE I LANĄ KLUSKĄ
3. STAROPOLSKI ŻUREK NA WĘDZONYCH KOŚCIACH Z BOROWIKAMI I PIECZONĄ KIEŁBASĄ

D A N I E S E R W O W A N E

(PROSZĘ WYBRAĆ JEDNĄ POZYCJĘ)

1. DŁUGO PIECZONA ŚWIECA WOŁOWA Z TRUFLOWYM PUREE, MŁODĄ FASOLKĄ SZPARAGOWĄ, DEMI-GLACE Z CHERRY I CHRUSTEM Z BATATA
2. ŻŁOCISTA PIERŚ DROBIOWA SUPEREME Z FRANCUSKIM GRATIN ZIEMNIACZANYM, PUREE Z ZIELONEGO GROSZKU, SALSA VERDE I KARMELIZOWANĄ MARCHEWKĄ
3. POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA SOUS VIDE W BOCZKU, KREMOWE PUREE, MŁODA MARCHEWKA GLAZUROWANA W MIODZIE, SOS DEMI GLACE

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

A decorative background featuring a bouquet of flowers, including a large pink carnation and several white lilies, arranged in a clear glass vase. The flowers are set against a light, neutral background.

B U F E T Z I M N Y

(S T A Ł A K O M P O Z Y C J A)

KLASYCZNY TATAR WOŁOWY Z OGÓRKIEM I CEBULKĄ
MINI PTYSIE Z MUSEM Z TUŃCZYKA
MINI CROISSANT Z SZYNKĄ PARMEŃSKĄ I SEREM TALEGGIO
MINI BURGERKI Z PASTRAMI I KISZONKAMI
KREWETKI TORPEDO Z SOSEM MARY ROSE
WRAPY Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM I WARZYSKAMI
SELEKCJA NASZYCH NAJLEPSZYCH WĘDLIN I SERÓW
SALATA CEZAR Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM
SALATA Z KARMELIZOWANĄ BRZOSKWINIĄ I BURRATĄ
OGÓRKI MAŁOSOLNE
PIECZYWO

N A P O J E

(S E R W O W A N E B E Z L I M I T U W C Z A S I E T R W A N I A
U R O C Z Y S T O Ś C I)

WODA Z CYTRUSAMI
SOK JABŁKOWY LUB SOK POMARAŃCZOWY
NAPOJE GAZOWANE (COLA, SPRITE)
KAWA Z EKSPRESU, HERBATA ORAZ DODATKI



O P C J E D O D A T K O W E

B U F E T S Ł O D K I

D O P Ł A T A + 3 2 Z Ł / O S O B A

KLASYCZNE CIASTA I TARTY - RODZAJ USTALANY
INDYWIDUALNIE (220 G/OS.)

D A N I E G O R Ą C E

(JEDNO DANIE DO WYBORU, SERWOWANE
PÓŁMISKOWO W TRAKCIE TRWANIA UROCZYSTOŚCI)

D O P Ł A T A + 4 0 Z Ł / O S O B A

DE VOLAILLE Z MASŁEM PIETRUSZKOWYM
KARKÓWKA PIECZONA W SOSIE Z PALONEJ CEBULI
SCHAB SOUS VIDE W LEŚNYM SOSIE GRZYBOWYM
ROLADA Z KURCZAKA Z RICOTTĄ I SZPINAKIEM
KLASYCZNY KOTLET SCHABOWY

DODATKI DO WYBORU:

KREMOWE PUREE ZIEMNIACZANE
KASZOTTO Z WARZYWAMI
PIECZONE ZIEMNIACZKI Z MASŁEM I ROZMARYNEM

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!

Isabella Ancypo

TEL. 501 512 540

IZABELA@ANCYPO.PL