



PAŁAC NA OPIESZYNI



PROPOZYCJA ORGANIZACJI IMPREZ OKOLICZNOŚCIOWYCH



Sala Parkowa 47 m²

Sala Restauracyjna 80 m²

Ogród zimowy 82 m²

www.palacnaopieszynie.pl



PALAC NA OPIESZYNIE
RESTAURACJA

ZUPA

(serwowanie dwóch rodzajów do wyboru dodatkowy koszt 5 zł/os)

Rosół z makaronem z kurczakiem i warzywami

Krem włoski z pomidorów z jogurtem

Krem kalafiorowy z gruszką i serem lazur

DANIE GŁÓWNE 2.5 POR/1OS (DO 20 OS. 3 RODZAJE, POWYŻEJ 4 RODZAJE)

Kurczak supreme na sosie pesto z gorgonzolą

Sakiewki ze schabu z suszonym pomidorem, mozzarellą, bazylią z sosem kaparowym

Kotlet po szwajcarsku (z serem i pieczarką)

Kotlet de Volaille (z masłem i pietruszką)

Filet z kurczaka capresse

Rolada wieprzowa w sosie pieczeniowym

DODATKI (DO WYBORU 5 RODZAJÓW)

Krokiety/ frytki/ ziemniaki gotowane/ kluski śląskie/ pyzy/ sos

Warzywa gotowane/ bukiet surówek/ kapusta czerwona lub biała / sałatka z sosem vinegret

KAWA Z EKSPRESU, SELEKCJA HERBAT, WODA NIEGAZOWANA- DOSTĘPNA BEZ
OGRANICZEŃ W TRAKCIE IMPREZY

KOSZT MENU : ZUPA/ DANIE GŁÓWNE /NAPOJE CIEPŁE & ZIMNE 160 ZŁ /OS

KOSZT MENU DLA DZIECI : DO 3 ROKU ŻYCIA 0 ZŁ

POMIĘDZY 3 A 6 LAT 50% CENY MENU

DESER 25 ZŁ/ OS

1p/ os Mus brzoskwiniowy lub truskawkowy , jogurt , lody rzemieślnicze

Ciasto 2p/os – Pracownia cukiernicza “ZACHCIANKOWO”

TORT OKOLICZNOŚCIOWY

-możliwość zamówienia w cukierni rekomendowanych przez restaurację

- własny opłata za serwis 10 zł/os

ZIMNY BUFET 2,5 PORCJE/ OS 70 ZŁ (DO WYBORU 4 RODZAJE)

Tatar wołowy ze szczypiorkiem lub Łosoś wędzony z serkiem kremowym i szpinakiem

Wrapy z szynką, serem i warzywami lub Cukinia faszerowana serem z ziołami

Schab z musem chrzanowym

Galantyna z kurczaka z omletem i warzywami

Kruche babeczki z wytrawnym musem – mix

Sałatka grecka lub Sałatka z burakiem i granatem lub Sałatka cezarska z kurczakiem

Bułeczki bankietowe wypiekane na ciepło , masło

Barszcz czerwony



PAŁAC NA OPIESZYNIE
RESTAURACJA

KOLACJA 1,5 PORCJI/ OS 65ZŁ (DO WYBORU 2 RODZAJE)

Golonki gotowane lub po bawarsku, kapusta zasmażana, chrzan, musztarda
Boeuf Stroganow z kluseczkami
Żeberka w sosie BBQ z frytkami
Medaliony z kurczaka z kolorowym ryżem

DANIA PREMIUM

Udko z kaczki w sosie własnym z pieczonym jabłkiem 45 zł / porcja
Polędwiczki wieprzowe w sosie śmietanowo kurkowym 40 zł / porcja
Halibut na warzywnym linguine z sosem cytrynowo-maślanym 45 zł / porcja

DANIA DLA DZIECI

Nuggetsy z kurczaka, frytki, marchewka 31,00/ porcja
Naleśniki biszkoptowe z serkiem waniliowym, nutellą i cukrem pudrem 30,00/ porcja

DANIA VEGE

Gołąbki wegańskie na sosie pomidorowym, kalafior romanesco 40 zł / 1 porcja
Linguinie warzywne z pomidorami na sosie maślano-winnym 35 zł / 1 porcja

NAPOJE ALKOHOLOWE:

Brak możliwości serwowania własnego alkoholu.
Możliwość ustalenia alkoholi w preferencyjnych cenach .

Wino domu (białe lub czerwone) 80 zł/ but
Wino domu musujące 80 zł/ but
Whisky - Jack Daniels 180 zł / but 0,7 l
Wódka od 80 zł/ but 0,5 l

NAPOJE BEZALKOHOLOWE :

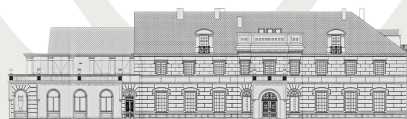
Coca Cola / Sprite 15 zł / but 0,85 l
Soki owocowe jabłko/ pomarańcz – 15 zł / karafka 1l

KLASYCZNE NAKRYCIE STOŁU WG. ZAPLANOWANEGO MENU - W CENIE
SPERSONALIZOWANE NAKRYCIE & DEKORACJE - do uzgodnienia

Zapraszam do kontaktu : Izabella Tokarska - Manager restauracji
519 138 323, restauracja@palacnaopieszynie.pl

Podane ceny to wartości brutto

*Spółka Pałac na Opieszynie zastrzega sobie prawo do zmiany cen po upływie 30 dni od dnia wysłania, przedstawienia oferty.



Opieszyn 1, Września