



Bistro

Wspomnienie



Przyjęcia Okolicznościowe

Zapraszamy do zapoznania się z ofertą na
przyjęcia okolicznościowe i do kontaktu z
naszą restauracją.

Tel : 575 840 699





Bistro

Wspomnienie

OFERTA | Przyjęcia okazjonalnego

PROPOZYCJA 1

Cena za osobę dorosłą: 210zł | Czas trwania przyjęcia: 4 Godziny

ZUPA (dwie do wyboru)

- Rosół tradycyjny z makaronem
- Zupa pomidorowa z ryżem
- Flaki staropolskie
- Krem z białych warzyw
- Żurek z kiebasą i jajkiem
- Krem pomidorowy z groszkiem ptysiowym

II DANIE GORĄCE (jedno do wyboru)

- Kotlet Schabowy tradycyjny z pieczarkami z ziemniakami puree ze świeżym koperkiem oraz buraczki zasmażane
- Pierś Indyka podana na żurawinie, kopytka, bukiet warzyw parowanych
- Panierowana pierś z kurczaka z gotowanymi ziemniakami i zestawem surówek
- Schab karkowy pieczony w sosie pieczeniowym z kluskami śląskimi i surówką z marchwi z nutą świeżo tartego chrzanu

ZAKĄSKI ZIMNE (trzy do wyboru)

- Półmisek mięs pieczonych szarych z wyborem wędlin delikatesowych
 - Schab środkowy po warszawsku podany w galarecie
 - Ryba faszzerowana pod złocistą galaretą w dekoracji z warzyw
 - Galaretka z nóżek wieprzowych
 - Galaretka z kurczakiem i warzywami
 - Galantyna drobiowa rolowana z jajkiem w galarecie
 - Deska serów ze stosownymi dodatkami
 - Łosoś wędzony na cytrynie
 - Jajka faszzerowane (pieczarkami lub łososiem wędzonym lub szynką lub tuńczykiem) w gnieździe
 - Jajka w majonezie lub sosie tatarskim
 - Śledź z cebulą na sposób tradycyjny
 - Śledź po kaszubsku
 - Rolmopsy zwijane w zalewie octowej
- 
- 



Bistro

Wspomnienie

- Rożki szynki konserwowej z ziołowym serkiem i tartym serem żółtym
- Pasztet wykwinny w towarzystwie sosu tatarskiego
- Pomidor/papryka faszerowany/a bukietem parowanych warzyw
- Caprese z pomidora i sera mozzarellą w dekoracji świeżej bazylii

PROPONOWANE RODZAJE SAŁATEK (dwie do wyboru)

- Grecka ze świeżych warzyw, ser feta, czarnych oliwek, sałaty lodowej z sosem winegret
- Polska jarzynowa tradycyjna w majonezie
- Finezja z szynki, selera naciowego, sera żółtego, ananasa, kukurydzy z dodatkiem szczypty kminku i sosu majonezowego
- Sałatka śledziowa z cebulą, pieczarkami i ziemniakami
- Sałatka z kurczakiem, ananasem oraz żółtym serem
- Sałatka z szynką, oliwkami, kukurydzą serem żółtym i szczypiorkiem
- Chłopska z bekonu, ziemniaków, groszku, czerwonej cebuli z sosem czosnkowym

DODATKI

- Półmiseczki pikli domowych
- Świeże warzywa
- Wybór pieczywa
- Masło

BUFET SŁODKI (dwa do wyboru)

- Sernik domowy w czekoladowej dekoracji
- Szarlotka tradycyjna przepisu Babci
- Ciasto marchwiowe
- Makowiec z płaskiej blachy z pachnącą skórką pomarańczową
- Patero owoców sezonowych

NAPOJE GORĄCE I ZIMNE (dostępne przez cały czas trwania przyjęcia)

- Soki owocowe(jabłko, pomarańcz, porzeczka)
- Woda
- Kawa
- Wybór herbat

W przedstawionej propozycji alkohol zamawiającego za dodatkową opłatą (korkowe 10zł za 0,5 l). Tort okazjonalny we własnym zakresie. Do ostatecznego rozliczenia trzeba doliczyć 10% serwisu za obsługę kelnerską.





Bistro

Wspomnienie

OFERTA | Przyjęcia okazjonalnego

PROPOZYCJA 2

Cena za osobę dorosłą: 250zł | Czas trwania przyjęcia: 5 Godziny

ZUPA (dwie do wyboru)

- Rosół tradycyjny z makaronem
- Zupa pomidorowa z ryżem
- Flaki staropolskie
- Krem z białych lub zielonych warzyw
- Żurek z kiebasą i jajkiem
- Krem pomidorowy z groszkiem ptysiowym
- Grzybowa ze świeżych leśnych grzybów z makaronem

II DANIE GORĄCE (jedno do wyboru)

- Kotlet Schabowy tradycyjny z ziemniakami puree ze świeżym koperkiem oraz buraczki zasmażane
- Pierś Indyka podana na żurawinie, włoskie kluseczki gnocchi, bukiet warzyw parowanych
- Panierowana pierś z kurczaka z pieczarkami, gotowanymi ziemniakami i surówka z czerwonej kapusty
- Karkówka w sosie z zielonego pieprzu z kluseczkami śląskimi i buraczkami
- Schab w sosie własnym z pęczakiem oraz zestawem surówek
- Polędwica wieprzowa w sosie grzybowym z ziemniakami i buraczkami

ZAKĄSKI ZIMNE (cztery do wyboru)

- Półmisek mięs pieczonych szarych z wyborem wędlin delikatesowych
 - Schab środkowy po warszawsku podany w galarecie
 - Ryba faszerowana pod złocistą galaretą w dekoracji z warzyw
 - Galaretka z nóżek wieprzowych
 - Galaretka z kurczakiem i warzywami
 - Galantyna drobiowa rolowana z jajkiem w galarecie
 - Deska serów ze stosownymi dodatkami
 - Łosoś wędzony na cytrynie
 - Jajka faszerowane (pieczarkami lub łososiem wędzonym lub szynką lub tuńczykiem) w gnieździe
 - Jajka w majonezie lub sosie tatarskim
 - Śledź z cebulą na sposób tradycyjny
- 
- 



Bistro

Wspomnienie

- Śledź po kaszubsku
- Rolmopsy zwijane w zalewie octowej
- Rożki szynki konserwowej z ziołowym serkiem i tartym serem żółtym
- Pasztet wykwinny w towarzystwie sosu tatarskiego
- Pomidor/papryka faszerowany/a bukietem parowanych warzyw
- Caprese z pomidora i sera mozzarellą w dekoracji świeżej bazylii

PROPONOWANE RODZAJE SAŁATEK (dwie do wyboru)

- Grecka ze świeżych warzyw, ser feta, czarnych oliwek, sałaty lodowej z sosem winegret
- Polska jarzynowa tradycyjna w majonezie
- Finezja z szynki, selera naciowego, sera żółtego, ananasa, kukurydzy z dodatkiem szczypty kminku i sosu majonezowego
- Sałatka śledziowa z cebulą, pieczarkami i ziemniakami
- Sałatka z kurczakiem, ananasek oraz żółtym serem
- Sałatka z szynką, oliwkami, kukurydzą serem żółtym i szczypiorkiem
- Chłopska z bekonu, ziemniaków, groszku, czerwonej cebuli z sosem czosnkowym

DODATKI

- Półmisek pikli domowych
- Świeże warzywa
- Wybór pieczywa
- Masło

BUFET SŁODKI (trzy do wyboru)

- Sernik domowy w czekoladowej dekoracji
- Szarlotka tradycyjna przepisu Babci
- Ciasto marchwiowe
- Makowiec z płaskiej blachy z pachnącą skórką pomarańczową
- Paterki owoców sezonowych

NAPOJE GORĄCE I ZIMNE (dostępne przez cały czas trwania przyjęcia)

- Soki owocowe(jabłko, pomarańcz, porzeczka)
- Woda
- Kawa
- Wybór herbat

W przedstawionej propozycji alkohol zamawiającego za dodatkową opłatą (korkowe 10zł za 0,5 l). Tort okazjonalny we własnym zakresie. Do ostatecznego rozliczenia trzeba doliczyć 10% serwisu za obsługę kelnerską.





Bistro

Wspomnienie

OFERTA | Przyjęcia okazjonalnego

PROPOZYCJA 3

Cena za osobę dorosłą: 280zł | Czas trwania przyjęcia: 6 Godziny

ZUPA (dwie do wyboru)

- Rosół tradycyjny z makaronem
- Zupa pomidorowa z ryżem
- Flaki staropolskie
- Krem z białych warzyw
- Żurek z kiebasą i jajkiem
- Krem pomidorowy z groszkiem ptysiowym
- Grzybowa ze świeżych leśnych grzybów
-

II DANIE GORĄCE (jedno do wyboru)

- Pierś Indyka podana na żurawinie, włoskie kluseczki gnocchi, bukiet warzyw parowanych
- Karkówka w sosie z zielonego pieprzu z kluseczkami śląskimi i buraczkami lub z surówką z marchwi z nutą świeżo tartego chrzanu
- Schab w sosie własnym z pęczakiem oraz zestawem surówek
- Pieczona noga kaczki z kluskami śląskimi, jabłkiem i czarną porzeczką
- Bitki wołowe z bdomowymi kopytkami lub kluskami śląskimi i surówką z ogórka kiszzonego
- Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym z ziemniakami i buraczkami na ciepło
- Łosoś saute ze szpinakiem z gotowanymi ziemniakami i gotowanymi warzywami

ZAKĄSKI ZIMNE (pięć do wyboru)

- Półmisek mięs pieczonych szarych z wyborem wędlin delikatesowych
 - Schab środkowy po warszawsku podany w galarecie
 - Ryba faszerowana pod złocistą galaretą w dekoracji z warzyw
 - Galaretką z nóżek wieprzowych
 - Galaretką z kurczakiem i warzywami
- 
- 



Bistro

Wspomnienie

- Galantyna drobiowa rolowana z jajkiem w galarecie
- Deska serów ze stosownymi dodatkami
- Łosoś wędzony na cytrynie
- Jajka faszerowane (pieczarkami lub łososiem wędzonym lub szynką lub tuńczykiem) w gnieździe
- Jajka w majonezie lub sosie tatarskim
- Śledź z cebulą na sposób tradycyjny
- Śledź po kaszubsku
- Rolmopsy zwijane w zalewie octowej
- Rożki szynki konserwowej z ziołowym serkiem i tartym serem żółtym
- Pasztet wykwinny w towarzystwie sosu tatarskiego
- Pomidor/papryka faszerowany/a bukietem parowanych warzyw
- Caprese z pomidora i sera mozzarellą w dekoracji świeżej bazylii

PROPONOWANE RODZAJE SAŁATEK (dwie do wyboru)

- Grecka ze świeżych warzyw, ser feta, czarnych oliwek, sałaty lodowej z sosem winegret
 - Polska jarzynowa tradycyjna w majonezie
 - Finezja z szynki, selera naciowego, sera żółtego, ananasa, kukurydzy z dodatkiem szczypty kminku i sosu majonezowego
 - Sałatka śledziowa z cebulą, pieczarkami i ziemniakami
 - Sałatka z kurczakiem, ananasem oraz żółtym serem
-
- Sałatka z szynką, oliwkami, kukurydzą serem żółtym i szczypiorkiem
 - Chłopska z bekonu, ziemniaków, groszku, czerwonej cebuli z sosem czosnkowym

DODATKI

- Półmiseczki pikli domowych
- Świeże warzywa
- Wybór pieczywa
- Masło

BUFET SŁODKI (trzy do wyboru)

- Sernik domowy w czekoladowej dekoracji
 - Szarlotka tradycyjna przepisu Babci
 - Ciasto marchwiowe
 - Makowiec z płaskiej blachy z pachnącą skórą pomarańczową
 - Paterki owoców sezonowych
- 
- 



Bistro

Wspomnienie

NAPOJE GORĄCE I ZIMNE (dostępne przez cały czas trwania przyjęcia)

- Soki owocowe(jabłko, pomarańcz, porzeczka)
- Woda
- Kawa
- Wybór herbat

W przedstawionej propozycji alkohol zamawiającego za dodatkową opłatą (korkowe 10zł za 0,5 l). Tort okazjonalny we własnym zakresie. Do ostatecznego rozliczenia trzeba doliczyć 10% serwisu za obsługę kelnerską.

MENU DZIECIĘCE

ZUPA (jedna do wyboru)

- Rosół tradycyjny z makaronem
- Zupa pomidorowa z ryżem/makaronem
-

II DANIE GORĄCE (jedno do wyboru)

- Pierś panierowana z ziemniakami i surówką z marchwi i jabłka
- Nuggetsy z frytkami z surówka do uzgodnienia

Koszt menu dla dzieci:

- do 3 lat życia – bezpłatnie
 - do 13 roku życia – 50% rabatu
- 
- 



Bistro

Wspomnienie

