

MENU

BANKIETOWE



Awilla

2027

MENU BANKIETOWE 2027

Przystawki 20zł/osoba:

- ☐ Pajda chleba ze smalcem i ogórkiem kiszonym
- ☐ Pasztet z konfiturą z czerwonej cebuli podany na pumperniku
- ☐ Łosoś gravlax wędzony na zimno podany na grzance

Zupy 30zł/osoba:

- ☐ Rosół z makaronem
- ☐ Pomidorowa z makaronem
- ☐ Krem z gruszki i pietruszki oraz chips z boczku
- ☐ Krem z pomidorów
- ☐ Żurek
- ☐ Gulaszowa z bułeczką

Danie główne

Serwis talerzowy 60zł/osoba:

Serwis półmiskowy 110zł/osoba:

- ☐ Kotlet schabowy panierowany
- ☐ Filet z piersi kurczaka panierowany
- ☐ Grillowany filet z kurczaka z pomidorami i mozzarellą
- ☐ Roladki drobiowe ze szpinakiem w sosie serowym
- ☐ Pieczone golonki z indyka w sosie własnym
- ☐ Zrazy wieprzowe w sosie pieczeniowym
- ☐ Zrazy wołowe w sosie pieczeniowym - cena wyższa o 20 zł
- ☐ Karkówka w sosie własnym
- ☐ Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym – cena wyższa o 10 zł
- ☐ Łosoś zapiekany w sosie miodowo - musztardowym – cena wyższa o 10 zł
- ☐ Panierowany filet z dorsza
- ☐ Dorsz w papilotach z warzywami
- ☐ Stek z kalafiora
- ☐ Falafel

Dodatki do dania głównego:

- ☐ Ziemniaki gotowane
- ☐ Ziemniaki łobowe
- ☐ Ziemniaki pieczone
- ☐ Puree ziemniaczane
- ☐ Frytki
- ☐ Kluski śląskie
- ☐ Risotto z warzywami
- ☐ Kaszotto z warzywami

MENU BANKIETOWE 2027

Dodatki warzywne do dania głównego:

- ☐ Bukiet surówek (3 rodzaje)
- ☐ Colesław
- ☐ Kapusta zasmażana
- ☐ Buraczki
- ☐ Modra kapusta
- ☐ Warzywa na parze z masłem ziołowym
- ☐ Miks sałat z sosem vinegret

Desery:

- ☐ Deser lodowy z owocami, bitą śmietaną i sosem 25zł/osoba
- ☐ Szarlotka z sosem toffee 30zł/osoba
- ☐ Panna cotta z sosem malinowym 20zł/osoba

Przekąski 60zł/osoba(4-5 opcji):

- | | |
|--|--|
| ☐ Półmisek mięs pieczonych (schab, karkówka, boczek) | ☐ Carpaccio z buraka z serem Feta |
| ☐ Półmisek serów | ☐ Tortilla z kurczakiem |
| ☐ Wrap ze stripsem z kurczaka i warzywami | ☐ Tortilla z łososiem |
| ☐ Tymbaliki drobiowe | ☐ Tortilla z szynką |
| ☐ Śledzik w 3 odsłonach | ☐ Roladka z cukinii z serem i burakiem pieczonym |
| ☐ Łosoś wędzony na zimno z sosem miodowo musztardowym | ☐ Rolada z łososia w sezamie |
| ☐ Mini burgery | ☐ Croissanty z prosciutto i serem |
| ☐ Sałatka grecka | ☐ Krewetki w tempurze z sosem słodko-pikantnym |
| ☐ Sałatka Cezar | ☐ Caprese z mozzarellą, pomidorkami koktajlowymi i oliwkami |
| ☐ Sałatka Gyros | ☐ Sałatka z serem halloumi i granatem |
| ☐ Sałatka z gruszką i serem Gorgonzola oprószone prażonymi orzechami włoskimi | |

Ilgi ciepły posiłek:

- ☐ Zupa gulaszowa 28zł/osoba
- ☐ Barszcz czerwony z pasztecikiem 24zł/osoba
- ☐ Golonka z kością na kapuście zasmażanej, pieczywo 55zł/osoba

MENU BANKIETOWE 2027

Dania dla dzieci:

Zupa 20zł/osoba:

- ☐ Rosół z makaronem
- ☐ Pomidorowa z makaronem

Danie główne 40zł/osoba:

- ☐ Stripsy z kurczaka, frytki, surówka z marchewki i jabłka
- ☐ Paluszki rybne, frytki, surówka z marchewki i jabłka
- ☐ Naleśniki z serem i owocami

Napoje:

- ☐ Stolik kawowo- herbaciany - 20 zł/os(kawa, herbata, cytryna, woda niegazowana z cytryną, 2 rodzaje soków)

Dodatkowe usługi

- ☐ Serwis Tortu - BEZPŁATNIE
- ☐ Bufet słodki (2 rodzaje ciasta i deserek monoporcja) - 45zł / osoba
- ☐ Owoce na bufecie słodkim (arbuz, ananas, winogrona, pomarańcze, borówki)- 30zł / osoba lub 1 półmisek 130zł
- ☐ Strojenie łuku 200zł
- ☐ Napoje gazowane, soki i woda gazowana i nie gazowana (produkty z baru - według zużycia)
- ☐ Ciasta i owoce własne - wyserwowanie bezpłatne pod warunkiem, że wszystko będzie pokrojone
- ☐ Możliwość wniesienia własnego alkoholu pod warunkiem zakupienia 1 butelki na 10 osób dowolnego alkoholu z baru

W cenie uroczystości zawarte zostały: kwiaty sezonowe cięte, świece, serwetki, podtalerze, pełen serwis kelnerski.

Opakowania jednorazowe oraz reklamówki - dodatkowo płatne według zużycia.

Powyższe ceny obowiązują przy organizacji uroczystości na minimum 15 osób.

Dzieci do 3 lat GRATIS - BEZ TALERZYKA

Dzieci do 3 lat – 60% rabatu od ceny uroczystości przy przygotowaniu nakrycia dla dziecka.

Dzieci od 3 do 10 lat – 50% ceny uroczystości.

Zadatek wynosi 30% szacowanych kosztów przyjęcia, płatny na konto:

MBank 84 1140 2004 0000 3502 7608 5923

W tytule prosimy wpisać nazwisko organizatora oraz datę uroczystości.

Ostateczna ilość gości oraz akceptacja wybranego menu musi nastąpić najpóźniej 7 dni przed datą uroczystości.