RESTAURACJA – POKOJE GOŚCINNE – IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE
Białki Dolne 127, 08-504 Ułęż, WWW.DWOROSMOLICE.PL

Oferta bankietowa

Rezerwacja pokoi i stolików na restauracji: tel. 500 755 700, imprezy okolicznościowe: tel. 519 084 809
mail: biuro@dworosmolice.pl

Z nami życie smakuje lepiej!

Bankiety organizujemy w przypadku spotkań powyżej 15 osób. Mniejsze grupy Gości zapraszamy do rezerwacji stolika na restauracji i zamawiania dań bezpośrednio z karty restauracyjnej. Na bankiety organizowane w środku tygodnia **udzielamy 10% zniżki**.

Czas trwania bankietu: od 6 do 8h *(w zależności od wybranej oferty),* po przekroczeniu określonej w ofercie liczby godzin naliczona zostanie dodatkowa opłata 50 zł/h *(koszt obsługi oraz dostawianych napoi).*
Alkohol: istniej możliwość wniesienia własnego alkoholu (opłata korkowa: 100 zł w przypadku przyjęć do 40 osób, przy większych bankietach 3 zł/osoba) lub zamówienia u nas w preferencyjnych cenach: Biały Bocian 0,5l /35zł, Stumbras 0,5l/40zł, Finlandia 0,4l/45zł.
Oferta zawiera: odrębną obsługę *(na określony czas trwania bankietu)*, szklaną zastawę oraz dekorację stołów.

Wariant I, 100 zł/osoba, dzieci 50% (menu dziecięce)

Czas trwania: do 6h
Skład menu: zupa, danie główne, deser serwowany do stołu lub 3 rodzaje ciast na stole deserowym, 6 przekąsek, kawa i herbata oraz napoje zimne – nielimitowane przez określony czas trwania bankietu.

ZUPY

Dworski rosół z domowym makaronem z nutą lubczyku
Krem z białych warzyw
Krem z kiszonej kapusty
Staropolski żur z jajkiem i kiełbasą
Włoska zupa jarzynowa
Zupa francuska

DANIA GŁÓWNE

Tradycyjny kotlet schabowy z zasmażaną kapustą i ziemniakami z wody
Pieczeń karkowa w sosie własnym serwowana z kluskami śląskimi i zasmażanymi buraczkami
Gulasz wieprzowy po osmolicku serwowany z kaszą gryczaną i ogórkiem
Gulasz z indyka z kurkami podany z ziemniakami z wody i surówką z sezonowych warzyw
Panierowana pierś kurczaka podana z puree ziemniaczanym i surówką z sezonowych warzyw
Kotlet de volaille w towarzystwie opiekanych ziemniaków otulonych polskimi ziołami i sałaty ze śmietaną
Pieczone udko z kurczaka/udko z kurczaka faszerowane podane z opiekanymi ziemniakami i bukietem surówek

DESER

Szarlotka z lodami
Panna cotta z musem owocowym
Mus jabłkowo-cynamonowy z kremem mascarpone
Lody w owocach *(sezonowo)*

MENU DZIECIĘCE

Dworski rosół z domowym makaronem z nutą lubczyku
Panierowana pierś kurczaka podana z frytkami i mizerią/gotowaną marchewką
Makaron spaghetti z sosem pomidorowym i klopsikami

PRZEKĄSKI

(6 sztuk, każda dodatkowa przekąska 7 zł/osoba)

Półmis mięs pieczonych Dworu Osmolice
Półmis pasztetów dworskich z orzechami i żurawiną
Schab z musem chrzanowo-jajecznym
Tymbaliki drobiowe
Cząstki piersi kurczaka z sosami
Rolada z kurczaka ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
Jaja faszerowane/jaja w majonezie
Tatar ze śledzia
Wariacje śledziowe *(lub oddzielnie konkretny rodzaj: tradycyjny w oleju z cebulą, po kaszubsku, myśliwsku, w śmietanie)*
Ryba po grecku
Pomidory z żółtym serem i czosnkiem *(sezonowo)*
Sałatka jarzynowa
Sałatka mediolańska
Sałatka brokułowa
Sałatka grecka

PRZEKĄSKI DODATKOWO PŁATNE

(serwowane w trakcie przyjęcie lub na początku jako starter)

Tatar wołowy, 15 zł/osoba
Tatar z łososia, 15 zł/osoba
Carpaccio z polędwicy wołowej, 20 zł/osoba
Carpaccio z pieczonego buraka z kozim serem, 15 zł/osoba

CIASTA NA STOLE DESEROWYM

(w miejsce deseru lub za dodatkową opłatą 15 zł/osoba, trzy rodzaje do wyboru)

Szarlotka
Karpatka
Miodownik
Królewiec

NAPOJE ZIMNE

Woda w dzbanach z miętą i cytryną
Dwa rodzaje soków owocowych – do wyboru jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy, porzeczkowy
Woda gazowana i niegazowana w butelkach
Dwa rodzaje napoi gazowanych – do wyboru Coca-cola, Fanta, Sprite

Wariant II, 120 zł/osoba, dzieci 50% (menu dziecięce)

Czas trwania: do 6h
Skład menu: zupa, danie główne, deser serwowany do stołu lub 3 rodzaje ciast na stole deserowym, patera owoców, 7 przekąsek, kawa i herbata oraz napoje zimne – nielimitowane przez określony czas trwania bankietu.

ZUPY

Dworski rosół z domowym makaronem z nutą lubczyku
Tradycyjne flaki wołowe
Staropolski żur z jajkiem i kiełbasą
Krem z pieczonych pomidorów z ziołowymi grzankami
Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym
Krem z białych warzyw
Zupa cebulowa podana z bagietką czosnkową

Zupa kurkowa ze świeżym chrzanem *(sezonowo)*
Zupa francuska

DANIA GŁÓWNE

Pieczeń karkowa szpikowana czosnkiem podana z kaszą pęczak i zasmażanymi buraczkami
Eskalopki ze schabu w sosie kurkowym serwowane z kopytkami i surówką z sezonowych warzyw *(danie sezonowe)*
Polędwiczka wieprzowa w sosie musztardowym podana z ziemniakami z wody i bukietem surówek
Zrazy wieprzowe serwowane z kaszą gryczaną i zasmażaną kapustą
Pierś kurczaka nadziewana szpinakiem i suszonymi pomidorami/pierś kurczaka faszerowana kozim serem i warzywami w towarzystwie opiekanych ziemniaków i sałaty ze śmietaną
Rolada z indyka podana z ziemniakami z wody i mizerią
Udo z kaczki w sosie żurawinowym serwowane z puree ziemniaczanym i zasmażanymi buraczkami
Sandacz po polsku podany z opiekanymi ziemniakami i surówką z sezonowych warzyw
Łosoś w sosie kaparowym podany z pęczakiem i bukietem sałat

DESER

Szarlotka z lodami
Puchar lodów
Beza babci Eli
Krem bawarski
Krem czekoladowy z wiśniami

MENU DZIECIĘCE

Dworski rosół z domowym makaronem z nutą lubczyku
Panierowana pierś kurczaka podana z frytkami i mizerią/gotowaną marchewką
Makaron spaghetti z sosem pomidorowym i klopsikami

PRZEKĄSKI

(7 sztuk, każda dodatkowa przekąska 7 zł/osoba)

Półmis mięs pieczonych Dworu Osmolice
Półmis pasztetów dworskich z orzechami i żurawiną
Schab z musem chrzanowo-jajecznym
Rostbef na gruszce
Ozory w galarecie
Rolada karkowa z koprem w galarecie
Tymbaliki drobiowe
Cząstki piersi kurczaka z sosami
Rolada z kurczaka ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
Rolada z kaczki z bakaliami
Jaja faszerowane/jaja w majonezie
Roladki z wędzonego łososia w naleśniku szpinakowym z serkiem chrzanowym
Tatar ze śledzia
Wariacje śledziowe *(lub oddzielnie konkretny rodzaj: tradycyjny w oleju z cebulą, po kaszubsku, myśliwsku, w śmietanie)*
Ryba po grecku
Pomidory z żółtym serem i czosnkiem *(sezonowo)*
Sałatka jarzynowa
Sałatka z kurczakiem
Sałatka mediolańska
Sałatka brokułowa

Sałatka grecka
Sałatka mediolańska z salami i oliwkami
Sałatka nicejska z tuńczykiem

PRZEKĄSKI DODATKOWO PŁATNE

(serwowane w trakcie przyjęcie lub na początku jako starter)

Tatar wołowy, 15 zł/osoba
Tatar z łososia, 15 zł/osoba
Carpaccio z polędwicy wołowej, 20 zł/osoba
Carpaccio z pieczonego buraka z kozim serem, 15 zł/osoba

CIASTA NA STOLE DESEROWYM

(w miejsce deseru lub za dodatkową opłatą 15 zł/osoba, trzy rodzaje do wyboru)

Sernik
Szarlotka
Karpatka
Miodownik
Orzechowiec
Królewiec
Pychotka

PATERA SEZONOWYCH OWOCÓW

NAPOJE ZIMNE

Woda w dzbanach z miętą i cytryną
Dwa rodzaje soków owocowych – do wyboru jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy, porzeczkowy
Woda gazowana i niegazowana w butelkach
Dwa rodzaje napoi gazowanych – do wyboru Coca-cola, Fanta, Sprite

Wariant III, 135 zł/osoba, dzieci 50% (menu dziecięce)

Czas trwania: do 8h
Skład menu: zupa, danie główne, deser serwowany do stołu lub 3 rodzaje ciast na stole deserowym, patera owoców, III danie ciepłe, 7 przekąsek, kawa i herbata oraz napoje zimne – nielimitowane przez określony czas trwania bankietu.

ZUPY

Dworski rosół z domowym makaronem z nutą lubczyku
Tradycyjne flaki wołowe
Staropolski żur z jajkiem i kiełbasą
Krem z pieczonych pomidorów z ziołowymi grzankami
Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym
Krem z białych warzyw
Zupa cebulowa podana z bagietką czosnkową
Zupa kurkowa ze świeżym chrzanem
Zupa francuska

DANIA GŁÓWNE

Pieczeń karkowa szpikowana czosnkiem podana z kaszą pęczak i zasmażanymi buraczkami
Eskalopki ze schabu w sosie kurkowym serwowane z kopytkami i surówką z sezonowych warzyw
Polędwiczka wieprzowa w sosie musztardowym podana z ziemniakami z wody i bukietem surówek
Zrazy wieprzowe serwowane z kaszą gryczaną i zasmażaną kapustą

Pierś kurczaka nadziewana szpinakiem i suszonymi pomidorami/pierś kurczaka faszerowana kozim serem i warzywami w towarzystwie opiekanych ziemniaków i sałaty ze śmietaną
Rolada z indyka podana z ziemniakami z wody i mizerią
Udo z kaczki w sosie żurawinowym serwowane z puree ziemniaczanym i zasmażanymi buraczkami
Sandacz po polsku podany z opiekanymi ziemniakami i surówką z sezonowych warzyw
Łosoś w sosie kaparowym podany z pęczakiem i bukietem sałat

DESER

Szarlotka z lodami
Puchar lodów
Beza babci Eli
Krem bawarski
Krem czekoladowy z wiśniami

MENU DZIECIĘCE

Dworski rosół z domowym makaronem z nutą lubczyku
Panierowana pierś kurczaka podana z frytkami i mizerią/gotowaną marchewką
Makaron spaghetti z sosem pomidorowym i klopsikami

III DANIE CIEPŁE, *serwowane w trakcie przyjęcia*

Bouef Strogonow
Gulasz wieprzowy po osmolicku z kaszą gryczaną i ogórkiem kwaszonym
Barszczyk czerwony z pasztecikiem/krokietem
Bogracz z bułeczką
Mix najlepszych pierogów Dworu Osmolice *(serwowany w stół na dużych półmisach)*

PRZEKĄSKI

(7 sztuk, każda dodatkowa przekąska 7 zł/osoba)

Półmis mięs pieczonych Dworu Osmolice
Półmis pasztetów dworskich z orzechami i żurawiną
Schab z musem chrzanowo-jajecznym
Rostbef na gruszce
Ozory w galarecie
Rolada karkowa z koprem w galarecie
Tymbaliki drobiowe
Cząstki piersi kurczaka z sosami
Rolada z kurczaka ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
Rolada z kaczki z bakaliami
Jaja faszerowane/jaja w majonezie
Roladki z wędzonego łososia w naleśniku szpinakowym z serkiem chrzanowym
Tatar ze śledzia
Wariacje śledziowe *(lub oddzielnie konkretny rodzaj: tradycyjny w oleju z cebulą, po kaszubsku, myśliwsku, w śmietanie)*
Ryba po grecku
Pomidory z żółtym serem i czosnkiem *(sezonowo)*
Sałatka jarzynowa
Sałatka z kurczakiem
Sałatka mediolańska
Sałatka brokułowa
Sałatka grecka
Sałatka mediolańska z salami i oliwkami
Sałatka nicejska z tuńczykiem

PRZEKĄSKI DODATKOWO PŁATNE

(serwowane w trakcie przyjęcie lub na początku jako starter)

Tatar wołowy, 15 zł/osoba
Tatar z łososia, 15 zł/osoba
Carpaccio z polędwicy wołowej, 20 zł/osoba
Carpaccio z pieczonego buraka z kozim serem, 15 zł/osoba

CIASTA NA STOLE DESEROWYM

(w miejsce deseru lub za dodatkową opłatą 15 zł/osoba, trzy rodzaje do wyboru)

Sernik
Szarlotka
Karpatka
Miodownik
Orzechowiec
Królewiec
Pychotka

PATERA SEZONOWYCH OWOCÓW

NAPOJE ZIMNE

Woda w dzbanach z miętą i cytryną
Dwa rodzaje soków owocowych – do wyboru jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy, porzeczkowy
Woda gazowana i niegazowana w butelkach
Dwa rodzaje napoi gazowanych – do wyboru Coca-cola, Fanta, Sprite

Zapraszamy do skorzystania z naszej oferty!

Rezerwacja pokoi i stolików na restauracji: tel. 500 755 700, imprezy okolicznościowe: tel. 519 084 809
mail: biuro@dworosmolice.pl

Z nami życie smakuje lepiej!