



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!



RESTAURACJA – POKOJE GOŚCINNE – IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE

Białki Dolne 127, 08-504 Ułęż, WWW.DWOROSMOLICE.PL

Bankiety organizujemy w przypadku spotkań powyżej 15 osób. Mniejsze grupy Gości zapraszamy do rezerwacji stolika w 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: istnieje możliwość wniesienia własnego alkoholu (opłata korkowa: 100 zł w przypadku przyjęć do 40 osób, przy większych bankietach 3 zł/osoba)

Oferta zawiera: odrębną obsługę (na określony czas trwania bankietu), szklaną zastawę oraz dekorację stołów.

Wariant I, 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, 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

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!



RESTAURACJA – POKOJE GOŚCINNE – IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE

Białki Dolne 127, 08-504 Ułęż, WWW.DWOROSMOLICE.PL

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

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!



RESTAURACJA – POKOJE GOŚCINNE – IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE

Białki Dolne 127, 08-504 Ułęż, WWW.DWOROSMOLICE.PL

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 przyjęcia lub na początku jako starter)

Tatar wołowy, 15 zł/osoba

Tatar z łososia, 15 zł/osoba

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!



RESTAURACJA – POKOJE GOŚCINNE – IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE

Białki Dolne 127, 08-504 Ułęż, WWW.DWOROSMOLICE.PL

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 dzbankach 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, 140 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

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!



RESTAURACJA – POKOJE GOŚCINNE – IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE

Białki Dolne 127, 08-504 Ułęż, WWW.DWOROSMOLICE.PL

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

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!



RESTAURACJA – POKOJE GOŚCINNE – IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE

Białki Dolne 127, 08-504 Ułęż, WWW.DWOROSMOLICE.PL

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 łososa w naleśniku szpinakowym z serkiem

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!



RESTAURACJA – POKOJE GOŚCINNE – IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE

Białki Dolne 127, 08-504 Ułęż, WWW.DWOROSMOLICE.PL

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*)

Sałátka jarzynowa

Sałátka z kurczakiem

Sałátka mediolańska

Sałátka brokułowa

Sałátka grecka

Sałátka mediolańska z salami i oliwkami

Sałátka 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

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!



RESTAURACJA – POKOJE GOŚCINNE – IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE

Białki Dolne 127, 08-504 Ułęż, WWW.DWOROSMOLICE.PL

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, 170 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

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!



RESTAURACJA – POKOJE GOŚCINNE – IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE

Białki Dolne 127, 08-504 Ułęż, WWW.DWOROSMOLICE.PL

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

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!



RESTAURACJA – POKOJE GOŚCINNE – IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE

Białki Dolne 127, 08-504 Ułęż, WWW.DWOROSMOLICE.PL

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 paszтетów 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 bakaliarni

Jaja faszerowane/jaja w majonezie

Roladki z wędzonego łososa w naleśniku szpinakowym z serkiem

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!



RESTAURACJA – POKOJE GOŚCINNE – IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE

Białki Dolne 127, 08-504 Ułęż, WWW.DWOROSMOLICE.PL

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 przyjęcia 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

Karpotka

Miodownik

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!



RESTAURACJA – POKOJE GOŚCINNE – IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE

Białki Dolne 127, 08-504 Ułęż, WWW.DWOROSMOLICE.PL

Orzechowiec

Królewiec

Pychotka

PATERA SEZONOWYCH OWOCÓW

NAPOJE ZIMNE

Woda w dzbankach 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!