



IMPREZA

okolicznościowa

239 pln

www.podzielonymdebem.pl

tel. +48 605 06 10 10

ZUPA

- Długo gotowany rosół wołowo-drobiowy ze swojskim makaronem

DANIE GŁÓWNE:

WARIANT I (jedno danie dla wszystkich gości):

- Policzki wołowe na porto / purée ziemniaczane / chrust cebulowy
- Medalionki z polędwiczki wieprzowej [lub/i] indyka / fasolka szparagowa z sezamem / purée ziemniaczane / sos béarnaise
- Roladka drobiowa z serem Gruyère w boczkach / ziemniaki opiekane / grillowany brokuł / sos supreme
- Noga z kaczki confit / purée z buraków / glazurowana marchewka / redukcja balsamiczna

WARIANT II (20 zł/os. dopłaty):

Mięsa podawane na paterach:

(2 kawałki/os., 6 rodzajów):

- rolada wołowa
- pieczone udko z kaczki
- drobiowy Gordon Blue w cornflakes
- kieszonki wieprzowe nadziewane serem ustrzyckim i żurawiną
- glazurowane szaszłyki z kurczaka w sezamie
- roladka drobiowa z serem feta, suszonymi pomidorami i szpinakiem

Dodatki:

- surówka z białej kapusty
- surówka z czerwonej kapusty
- sałatka sezonowa
- kluski śląskie
- ziemniaki pieczone
- sos tradycyjny

Opcje płatne dodatkowo:

- Zwiększenie porcji obiadu do 2,5 kawałka mięsa/os. - 16 zł/os.

DESER

- deser serwowany (jeden do wyboru):
 - beza pavlova
 - panna cotta z musem malinowym
 - szarlotka
 - sernik baskijski
- kawa z ekspresu przelewowego, herbata - podawane w termosach
- tort - we własnym zakresie w przypadku pełnej oferty - krojenie gratis, w przypadku ograniczonej oferty np. bez zimnej płyty/bez kolacji - opłata za krojenie tortu: 5 zł/os.

Opcje płatne dodatkowo:

- słodki stół (2 szt/os.)
100 zł + 28 zł/os. (minimum 50 szt.)
- ciasta tortowe - 8 zł/szt (minimum 40 szt.)
- ekspres do kawy do dyspozycji przez cały czas trwania imprezy - 9 zł/os.
- owoce - 10 zł/os.

ZIMNA PŁYTA

[serwowana na stoły gości lub w formie bufetu]

- patera przekąsek typu „finger-food”
- patera mięsnych przysmaków
- tatar wołowy
- deski serów
- oliwki, nadziewane papryczki, suszone pomidory
- galaretki drobiowe
- sałatka „Cezar” z kurczakiem
- sałatka makaronowa
- pieczywo (2 rodzaje), masło

Na ciepło:

- panierowane fileciki drobiowe podawane z pikantnym dipem
- domowy chleb z masłem czosnkowym

Opcje płatne dodatkowo:

- Urozmaicenie zimnej płyty o specjalny śródziemnomorskie (sery, szynki) - 19 zł/os.

KOLACJA I

- gulasz wołowy po czesku z knedlikiem
- canelloni ze szpinakiem i ricottą, serowy beszamel, gorgonzola, kapary

NAPOJE – bez limitu:

- na stołach głównych: woda niegazowana z cytryną, soki 100%

PŁATNE DODATKOWO – bez limitu: 18 zł/os.

- na bocznych stolikach: Pepsi, Mirinda, 7up – w szklanych butelkach
- w bufecie: Iana Kofola

Spożyte w trakcie trwania imprezy, na terenie lokalu

OPCJE

rozszerzenia menu

Przystawka – 20 zł/os.

- Bruschetta z pomidorami, bazylią, oliwką z oliwy i parmezanem
- Domowy pasztecik z morelowym chutney podawany z chrupiącą bagietką
- Krokiet z szarpanej kaczki, majonez chorizo, piklowana czerwona cebula

DODATKOWA KOLACJA:

Propozycja I – 60 zł/os.

(serwowana w formie bufetu, 1,5 k/os.)

- pieczone żeberka BBQ
- smażony ser
- fileć z łososia w ziołach na poduszce z grillowanych warzyw

Dodatki:

- frytki "super crunchy"
- młode ziemniaki w mundurkach
- sałatka Coleslaw
- sałatka fresh

NA PODSTAWOWĄ WARTOŚĆ PRZYJĘCIA SKŁADAJĄ SIĘ:

- opłata za menu
- opłata za podstawowy pakiet dekoracji:
 - 250 zł (rezerwacja sali bankietowej)
 - 450 zł (rezerwacja całej sali balowej)
- opłata za napoje gazowane: według zużycia lub według wybranego pakietu
- opłata za alkohol: według zużycia lub opłata korkowa (dotyczy alkoholu wysokoprocentowego)

ALKOHOL

Oferujemy:

- wino musujące na toast – od 10 zł/os.
- własne rzemieślnicze piwo: Oderberg z pobliskiego, rodzinnego minibrowaru, Pilsner Urquell, Radegast – płatne dodatkowo

- wino domu półwytrawne wina z naszej karty win z rabatem 25%

Nie ma możliwości wniesienia własnego piwa, wina, wina 0%, prosecco

- alkohole mocne: 30% rabatu od cen z menu restauracyjnego lub własne – opłata 5 zł/os. pełnoletnia

DODATKOWE

INFORMACJE

- czas trwania imprezy w cenie: 8 godzin.
Każda następna godzina to koszt 150 zł/h (godziny po 22.00 liczone są podwójnie). W przypadku dokupienia dodatkowej kolacji, czas trwania imprezy w cenie wydłuża się do 10 godzin.
- w przypadku imprez z tańcami lub wynajmie sali na wyłączność może obowiązywać dodatkowa opłata
- dzieci do 2 lat – koszt 35 zł/os., dzieci 3-9 lat – połowa cen

Istnieje możliwość zmodyfikowania ilości podawanych posiłków np.:

- obiad wariant I + deser – 155 zł/os.*
(czas trwania: 4 godziny)
- obiad wariant I + deser + zimna płyta – 209 zł/os.*
(czas trwania: 7 godzin)

*w cenie woda + soki, napoje gazowane płatne dodatkowo

SŁODKI STÓŁ

w naszym wykonaniu



OPCJA DODATKOWO PŁATNA

SŁODKI STÓŁ MOŻEMY PRZYGOTOWAĆ
MINIMALNIE NA 25 OSÓB
I DOSTOSOWAĆ DO MOTYWU PRZYJĘCIA



WÓZKI *tematyczne*

Cena zawiera:

- złoty wózek barowy
- kryształowe kieliszki
- cooler z lodem bez limitu
- sezonowe owoce
- świeczniki

Alkohol płatny dodatkowo:
od nas bądź własny.

K O S Z T : 300 zł



STÓŁ

śroziemnomorski

KOSZT: 300 ZŁ + 39 PLN / OS.

Stół wykonywany jest na całkowitą liczbę osób dorosłych, jednak nie mniej niż 50 osób

Wędliny: prosciutto crudo D.O.P, chorizo sarta picante, salami Napoli, salami spienata picante, pancetta, coppa di parma

Sery: gorgonzola dolce D.O.P., primosale al peperoncino, primosale al pepe, primosale fantasia, ubriaco al vino rosso, grana padano D.O.P, taleggio D.O.P.

Antipasti: suszone pomidory, papryczki z nadzieniem, kapary, greckie oliwki: kalamata, corservolia

- Focaccia z ziołami
- Bagietka rustykalna
- Ser feta ChNP z ziołami i oliwą
- Hummus z paluszkami grissini
- Tzatziki
- Pesto rosso / verde
- Grecka niefiltrowana oliwa 0,3%:
z czosnkiem, papryczkami chili, rozmarynem
- Konfitowane pomidory z ricottą
- Sałatka z cytrusów z szynką parmeńską i figami
- Marynowana gruszka z gorgonzolą i szynką parmeńską

Jamon de bodega: szynka długodojrzewająca, suszona w niskich temperaturach, przez co najmniej 9 miesięcy w suchym klimacie iberyjskiego płaskowyżu - **płatna dodatkowo: 400 zł**
(powyżej 90 os. w cenie)





KWIATY

Kwiaty to nieodzowny element każdego przyjęcia. To one stanowią "kropkę nad i". Dlatego tak dużą uwagę przywiązujemy do dekoracji kwiatowych.

Świadczymy na wyłączność usługi florystyczne, wykonywane przez naszą pracownię florystyczną. Ich przekrój znajdziecie w oddzielnym katalogu.