



POD ZIELONYM

Dębem

MENU

urodzinowe

239 pln

www.podzielonymdebem.pl

tel. +48 605 06 10 10

ZUPA:

Długo gotowany rosół wołowo-drobiowy ze swojskim makaronem

DANIE GŁÓWNE:

Mięsa podawane na paterach (2 kawałki/os., 6 rodzajów):

- rolada wołowa
- pieczone udko z kaczki
- stek z kurczaka z BBQ z chorizo i cheddarem
- kieszeń wieprzowa nadziewana serem ustrzyckim i żurawiną
- glazurowane szaszłyki z kurczaka w sezamie
- roladka drobiowa z serem feta, suszonymi pomidorami i szpinakiem

Dodatki:

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

DESER

- deser serwowany (jeden do wyboru):
 - beza pavlova
 - panna cotta z musem malinowym
 - szarlotka
 - sernik baskijski
 - eklerek z kremem pistacjowym (min. 12 osób) + 7 zł/os.
 - ptyś z nadzieniem mango-marakuja (min. 12 osób) + 7 zł/os.
- kawa z ekspresu przelewowego,
herbata - podawane w termosach

Opcje płatne dodatkowo:

- słodki stół (2 szt/os.) - 100 zł + 25 zł/os.
- ciasta tortowe - 8 zł/szt (minimum 40 szt)
- ekspres do kawy do dyspozycji przez cały czas trwania imprezy - 8 zł/os.
- owoce - 10 zł/os.

ZIMNA PŁYTA

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

Na ciepło:

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

KOLACJA

- gulasz wołowy po czesku z knedlikiem
- warzywne ratatouille z gnocho i parmezanem

NAPOJE - bez limitu:

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

PŁATNE DODATKOWO:

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

ALKOHOL

Dodatkowo oferujemy:

- piwa: Oderberg (warzone dla nas piwo z pobliskiego, rodzinnego minibrowaru), Pilsner Urquell, Radegast - płatne dodatkowo (rabat 10%)
- wina z naszej karty win z rabatem 25% [lub własne wino - opłata 10 zł /os. pełnoletnia]
- alkohole mocne: 30% rabatu od cen z menu restauracyjnego [lub własne - opłata 5 zł / os. pełnoletnia]

PAKIETY

UZUPEŁNIAJĄCE

- wino musujące lub wermut na toast - od 8 zł/os.
- napoje gazowane bez limitu - 18 zł/os. (w trakcie trwania imprezy, spożyte na terenie lokalu)
- przystawka od 18 zł/os. np.
 - Bruschetta z pomidorami, bazylią, oliwką z oliwy i parmezanem
 - Domowy pasztecik z morelowym chutney podawany z chrupiącą bagietką
- zwiększenie porcji obiadu do 2,5 kawałka mięsa/os. - 15 zł/os.
- urozmaicenie zimnej płyty o specjalty śródziemnomorskie - 19 zł/os.
- tort: polecamy Pysia - Pracownia tortów artystycznych

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 imprez z tańcami lub wynajmie sali na wyłączność może obowiązywać dodatkowa opłata
- dzieci do 3 lat - koszt 35 zł/os., dzieci 4-8 lat - połowa ceny

Istnieje możliwość zmodyfikowania ilości podawanych posiłków np.:

- obiad + deser - 145 zł/os. (czas trwania: 4 godziny)
- obiad + deser + zimna płyta - 199 zł/os. (czas trwania: 7 godzin)

*w cenie woda + soki, napoje gazowane płatne dodatkowo



POD ZIELONYM

Debem

SŁODKI *stół*

Płatny dodatkowo.
Przygotowywany na min. 20 osób.





WÓZKI

tematyczne

Cena zawiera:

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

Alkohol płatny dodatkowo:
od nas bądź własny.

K O S Z T : 250 zł





STÓŁ

śroziemnomorski

39 PLN / OS.

Stół możemy przygotować minimalnie dla 40 osób

Wędliny: prosciutto crudo D.O.P, chorizo sarta picante, salami Napoli, salami sopianata 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





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.