



Oh Baby!



CHYZEST & ROCZEK

MENU





PROPOZYCJA 1

OBIAD WIELOPORCJOWO MIĘSA 2 SZT./OS. DO WYBORU 3 GATUNKI

Rolada wieprzowa
Kotlet firmowy z bekonem
Sakiewka ze szpinakiem
Sakiewka z pieczarkami
Udko z rożna ½
Pierś z pieczarkami i serem



110 ZŁ
/osobę

DODATKI

Kluski
Ziemniaki z pieca

KAPUSTY/SURÓWKI:

Czerwona gotowana
Surówka z białej kapusty
Buraczki

DESER

Szpajza cytrynowa lub czekoladowa
Kawa





PROPOZYCJA 2

OBIAD WIELOPORCJOWO MIĘSA 2 SZT./OS. DO WYBORU 3 GATUNKI

Rolada wieprzowa
Devolaile z masłem czosnkowo- pietruszkowym
Tradycyjny schabowy
Sakiewka ze szpinakiem
Udko z różną
Pierś z pieczarkami i serem

DODATKI

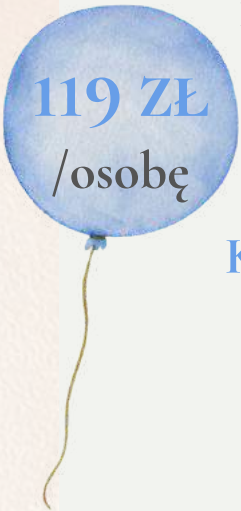
Kluski
Ziemniaki z pieca

KAPUSTY/SURÓWKI:

Czerwona gotowana
Surówka z białej kapusty
Marchewka z pomarańczą

DESER

Malinowa rozkosz
Kawa



119 ZŁ
/osobę



ZIMNA PŁYTA 1

10 POZYCJI DO WYBORU:

- Gruszka karmelizowana z szynką i orzechem
 - Wędzona pierś z kaczki z pomarańczą
 - Kanapeczki z camembertem i orzeszkami
- Roladki z łososia wędzonego z kremem chrzanowym
 - Tatar z żółtkiem i dodatkami
- Carpaccio wołowe na rukoli z parmezanem
 - Tortilla z wędzonym łososiem
 - Tortilla z twarogiem i pomidorami
 - Jajka z pastami
- Mięso pieczone (śliwka, morela)
 - Pomidor z mozzarellą
- Śledzik w oleju lub w śmietanie
 - Bruschetta z pomidorami
- Szynka szwarcwaldzka z melonem i truskawką
- Carpaccio z buraka na rukoli z fetą

od
75 ZŁ
/osobę

2 SAŁATKI DO WYBORU:

- Świeży szpinak, melon, malina
+ dip miodowo - musztardowy
 - Makaron, szynka, rukola, żurawina, suszone pomidory,
+ dressing miodowo-musztardowy
 - Warstwowa - szynka, jajko, seler, ananas, kukurydza, majonez
 - Tradycyjna jarzynowa
- 



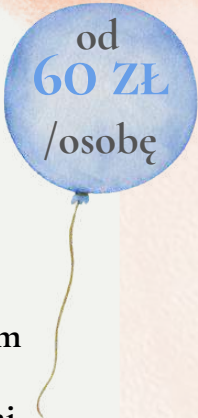
ZIMNA PŁYTA 2

10 POZYCJI DO WYBORU:

- Swojskie wędliny
 - Wyborne sery
 - Mięso pieczone ze śliwką
 - Tymbaliki
 - Szynka z puchem chrzanowym
 - Hekele - tatar z matjasa
 - Tatar wołowy z dodatkami
 - Carpaccio wołowe
 - Carpaccio z buraka z fetą i orzechem
 - Tortilla z szynką i serem
 - Tortilla z twarogiem i pomidorami
 - Roladki z łososia z kremem chrzanowym
 - Bruschetta z pomidorami
 - Śledź w oleju
 - Antipasti
 - Bagietka, szpinak, camembert
- + orzeszki i konfitura z cebuli i żurawiny

2 SAŁATKI DO WYBORU:

- Świeży szpinak, melon, feta, dip miodowo-musztardowy
- Warstwowa (szynka, jajko, ananas, seler, ser)
- Sałatka z makaronem i żurawiną
 - Tradycyjna jarzynowa



od
60 ZŁ
/osobę





ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ DOMÓWIENIA

- Zupa (tradycyjny rosół, krem z brokuł lub krem z buraka, krem z pieczarek) 19 zł/ os.

- Tort klasyczny od 13 zł/os.

- Tort artystyczny - indywidualna wycena

- Świeże owoce (ananas, melon itp.) 12zł/os.

- Artystyczne mini ciasteczka od 45 zł / pakiet

- Ciasto (sernik, marakuja, malina-jagoda, wz-ka, truskawka) 7,50 zł/szt.

- Swojski kołocz (2 smaki) 6 zł/szt.

- Lemoniada 15 zł / 330 ml

Napoje zimne rozliczane będą wg spożycia

Soki 12 zł / litr

Woda 10 zł / litr

Napoje gazowane 6 zł / szt.



ARTYSTYCZNE MINI CIASTECZKA



TORTY KLASYCZNE



TORTY ARTYSTYCZNE



PRZYJĘCIA Z MOTYWEM PRZEWODNIM



PRZYJĘCIA Z MOTYWEM PRZEWODNIM



PRZYJĘCIA Z MOTYWEM PRZEWODNIM



PRZYJĘCIA Z MOTYWEM PRZEWODNIM



PRZYJĘCIA Z MOTYWEM PRZEWODNIM



PRZYJĘCIA Z MOTYWEM PRZEWODNIM





Kontakt

Monika Holecka

Menager ds organizacji imprez

502 050 484

