

Sala Bankietowa KARPACKA

oferta na imprezy – cennik 2025

❖ **Zestaw obiadowy**

- **Zupa – do wyboru :**
 - Domowy rosół z kaczki, z makaronem
 - Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym
 - Krem z pieczonej papryki i marchewki z grzankami
 - Aksamitny krem z porów z grzanką czosnkową
 - Krem z pomidorów, z szaszłykiem z bazylii i mozzarelli

- **Drugie danie porcjowane – do wyboru:**
 - Pieczeń ze schabu, sos pieczeniowy (nadzienie do wyboru: śliwka suszona, pieczarki, morela)
 - Kotlet de'Volaille z masłem i koperkiem
 - Kotlet szwajcarski z szynką i serem
 - Roladki z indyka z brokułowym nadzieniem, sos brokułowo – serowy
 - Roladki z indyka, z morelą w chrupiącej panierce
 - Pieczeń chłopska z kminkiem, sos z pieczonych warzyw
 - Roladka z kurczaka faszerowana suszonymi pomidorami i mozzarellą, sos serowy
 - Roladka drobiowa z czosnkiem, pieczarkami i serem żółtym , w chrupiącej panierce
 - Kotlet z kurczaka nadziewany warzywami i serem, w chrupiącej panierce
 - Kotlet drobiowy w cieście, zapiekany z pieczarkami i serem

*dodatkowe mięso do obiadu (obiad wydawany na półmiskach) – dopłata 16 zł / szt.

Dodatki do mięs:

- Młode ziemniaki z wody z masłem i koperkiem (sezonowo)
- Ziemniaki duszone z masłem i koperkiem
- Dufinki ziemniaczane lub frytki lub ziemniaczki opiekane

Zestaw trzech surówek obiadowych:

- Buraczki obiadowe lub ćwikła z chrzanem
- Surówka z marchewki z ananasem lub surówka z selera z orzechami i jogurtem
- Mizeria lub surówka z białej kapusty z cebulką i ogórkiem zielonym

- **Kompot lub sok do obiadu , w dzbankach – 0,20 ml na 1 osobę**
- **Woda w dzbankach z miętą i cytryną – bez limitu**
- **Kawa, herbata – bez limitu**

MENU DLA DZIECI (opłata 50% ceny)

- Nuggetsy, kotleciki drobiowe, pierogi ruskie, naleśniki, spaghetti bolognese

CENA ZESTAWU OBIADOWEGO 85 zł /osoba

(przy zamówieniu powyżej 50 osób – sala udostępniana jest na wyłączność)

❖ Deser

- Pucharek owoców w przezroczystej galaretkie z bitą śmietaną i czekoladą – 20 zł/szt
- Malinowa chmurka w pucharku – 25 zł/szt
- Tiramisu – 25 zł/szt
- Pana Cotta z musem truskawkowym w pucharku – 20 zł/szt
- Lody z bitą śmietaną , sosem owocowym i bakaliami - 20 zł/szt
- Szarlotka na ciepło z lodami i bitą śmietaną – 27 zł/szt
- Gruszka zapiekana z żurawiną, z serem gorgonzola, orzechami – 20 zł/szt (dwie połówki)

❖ Dania gorące kolacyjne – cena 40 zł / osoba

- Polędwiczki w sosie kurkowym, podawane z kluskami śląskimi i puree z marchewki
- Wołowy gulasz meksykański z czerwoną fasolą. Podawany z kartaczem lub pyzą ziemniaczaną i surówką z kiszzonej kapusty
- Roladki z karkówki faszerowane kapustą kiszoną w sosie z grzybami. Podawane z kluskami śląskimi lub kopytkami i bukietem warzyw z masłem i prażonym sezamem
- Zraz wołowy z boczkiem, marchewką i ogórkiem kiszonym, sos. Podawany z kluskami śląskimi i surówką z czerwonej kapusty
- Karkówka po królewsku, z ryżem i surówką z kapusty pekińskiej
- Rolada z indyka z żurawiną w sosie żurawinowym, podawana z perłową kaszą kus-kus i surówką z czerwonej kapusty
- Roladka drobiowa faszerowana serem camembert i winogronami, podawana z ryżem po hindusku oraz sałatą lodową z brzoskwinia

❖ Dania gorące kolacyjne – cena 33 zł / osoba

- Pieróg Bieszczadzki z sosem pieczarkowo - grzybowym. Surówka z czerwonej kapusty
- Podudzia pieczone z sezamem. Podawane z ryżem po hindusku i surówką z sałaty lodowej
- Szaszłyk w chrupiącej panierce podawany z frytkami i surówką z sałaty lodowej

❖ Dania gorące – cena 27 zł / osoba

- Flaczki wołowe z pieczywem
- Zupa wiejska z mięsem wieprzowym i warzywami, pieczywo
- Zupa francuska z mięsem drobiowym i curry, grzanki
- Boeuf Strogonow z pieczywem
- Forszmak z grzanką czosnkową

❖ Dania gorące – cena 20 zł / osoba

- Barszcz czerwony czysty, podawany z tartaletką lub mini zapiekanką lub pierogami drożdżowymi lub pasztecikiem
- Żurek z tłuczonymi ziemniakami, jajkiem i chipsem z boczku

❖ **Przystawki (zimna płyta)**

- Półmisek wędlin i serów - **cena 15zł/osoba**
- Półmisek przekąsek (nuggetsy, stripsy, krążki cebulowe) – **cena 12zł/osoba(100g)**
- Nuggetsy z kurczaka, dip czosnkowy – **cena 12 zł/osoba(100g)**
- Galaretki drobiowe – **cena 6,50 zł/osoba**
- Roladki z szynki w galarecie – **cena 6,50 zł/osoba**
- Pierogi gyrosowe, dip czosnkowy – **cena 2,20 zł + dip 1zł / szt.**
- Rożki tortillkowe z serem, warzywami i chrupiącym stripsem – **cena 6,20 zł /osoba**
- Pomidorki pod pierzynką serowo-czosnkową – **cena 6 zł/osoba**
- Skrzydełka zawijane w boczku, zapiekane z suszoną śliwką – **cena 5,50 zł/osoba**
- Śliwka suszona zapiekana w boczku - **cena 1 zł/osoba**
- Śledzie zawijane z pastą jajeczno –serową – **cena 12 zł/osoba**
- Śledzie dla smakosza w asyście trzech sosów - **cena 13 zł/osoba**
- Rolada „Serowa mozaika” - **cena 8 zł/osoba**
- Rolada szpinakowa z łososiem – **cena 8 zł/osoba**
- Rolada z suszonymi pomidorami i papryką – **cena 8 zł/osoba**
- Rolada z kurczakiem i pieczarkami – **cena 8 zł/osoba**
- Koreczki – **cena 3,0 zł/szt.**
- Tostowe przekąski zapiekane z serem i szynką – **3 zł/szt.**
- Mini burgery – **10zł/szt.**
- Mini kanapeczki – **3zł/szt.**
- Proziaki z masłem czosnkowym – **3zł/szt.**

❖ **Salatki – cena 17 zł/ osoba (100g)**

- Sałatka z tortellini – tortellini, ogórek świeży, papryka świeża, ser żółty, koperek, pomidorki koktajlowe
- Sałatka „Gyros”- makaron „ryż”, kukurydza, papryka konserwowa, filet z kurczaka, przyprawa gyros, olej
- Sałatka królewska – por, ananas w puszcze, szynka, jajko, kukurydza, ser żółty, seler konserwowy, majonez
- Sałatka z suszonymi pomidorami – makaron muszelki, suszone pomidory, kukurydza, filet z kurczaka, szczypior, olej
- Sałatka z kurczakiem i cebulką marynowaną – filet z kurczaka, kukurydza, fasolka czerwona, cebulka konserwowa, czosnek marynowany, majonez, zioła prowansalskie
- Sałatka brokułowa – brokuł, pomidor, ogórek, jajko, cebulka dymka, czosnek, majonez, śmietana
- Sałatka śledziowa – jajka, groszek konserwowy, jabłko, ogórek kiszony, śledzie, por, majonez, śmietana
- Sałatka ze szpinakiem – szpinak, ser typu feta, pomidorki koktajlowe, pomidory suszone, słonecznik, sos słodko – kwaśny (opcjonalnie słodki akcent owocowy)
- Sos tatarski- pieczarki marynowane, ogórki konserwowe, jajka, majonez
- Sałatka węgierska – papryka marynowana, ogórek kiszony, cebula, jajka, groszek konserwowy, kukurydza w puszcze, pieczarki marynowane, jabłko, ser żółty, szczypior, majonez

❖ **Napoje zimne (rozliczamy wg zużycia) lub („no limit” – cena 25zł / osoba)**

Pepsi 0,5 l – 7 zł/szt.

Tymbark 0,33 l – 3,50 zł/szt.

Celestynka smakowa 0,33 l – 2,5 zł/szt.

Wysowianka (woda mineralna) 0,2 l – 2,0 zł/szt.

Soki owocowe w karafkach 1,2 l – 15 zł/szt.

Cennik ważny do 30.12.2025