

Przyjęcia okolicznościowe w „Oranżeri”

Cena 50zł

Zupa (do wcześniejszego ustalenia).
Danie 1 (dwa rodzaje mięsa.)
Dodatki skrobiowe (dwa rodzaje).
Dodatki warzywne (dwa rodzaje).
2 rodzaje ciasta (sernik, szarlotka).
Kawa, herbata, woda mineralna, napoje owocowe.

Cena 100zł

Zupa (*do wcześniejszego ustalenia*).
Danie 1 (*trzy rodzaje mięsa*).
Dodatki skrobiowe (*dwa rodzaje*).
Dodatki warzywne (*dwa rodzaje*).
5 przystawek (*do wcześniejszego ustalenia*).
3 rodzaje ciasta (*sernik, szarlotka*).
Kawa, herbata, woda mineralna, napoje owocowe, napoje gazowane.
Danie 2 (*danie jednogarnkowe jedno do wyboru*).

Cena 130zł

Zupa (*do wcześniejszego ustalenia*).
Danie 1 (*trzy rodzaje mięsa*).
Dodatki skrobiowe (*trzy rodzaje*).
Dodatki warzywne (*trzy rodzaje*).
6 przystawek (*do wcześniejszego ustalenia*).
3 rodzaje ciasta (*sernik, szarlotka, ciasto czekoladowe*).
Kawa, herbata, woda mineralna, napoje owocowe, napoje gazowane.
Danie 2 (dwa rodzaje mięsa).
Dodatki skrobiowe (*dwa rodzaje*).
Dodatki warzywne (*dwa rodzaje*).

Przyjęcie Pana/i.....

Wariant cenowy.....

Zupa jedna do wyboru.

- Rosół z domowym makaronem.
- Krem z pieczonych pomidorów.
- Krem z białych warzyw z cytryną.
- Zupa bałkańska z klopsami mięsnymi.

Dania główne do wyboru.

- Kotlet schabowy panierowany.
 - Kotlet de volaille.
- Soczysta pierś z grila po wenecku
(pierś drobiowa zapiekana z pomidorami sechii i serem mozzarellą).
 - Kotlet schabowy z pieczarką i serem.
 - Udko faszerowane mięsem mielonym.
- Zawijasy wieprzowe nadziewane szpinakiem.
 - Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym.
- Udziec z kurczaka faszerowany ogórkiem i papryką.
 - Szaszłyk z karczku marynowany w ziołach.
- Żeberko pieczone z sosem sojowo-miodowym.
 - Dorsz saute.

Dodatki skrobiowe:

- Ziemniaki gotowane.
- Ziemniaki zapiekane.
 - Frytki.
- Kluski śląskie.

Dodatki warzywne:

- Buraczki zasmażane.
- Kapusta zasmażana.
 - Bukiet surówek.
- Warzywa blanszowane.
- Szpinak z pieczonym czosnkiem.

Danie jednogarnkowe:

- Węgierska zupa gulaszowa.
- Żurek z jajkiem i kiełbasą.
- Barszczyk czerwony z uszkami.

Przekąski zimne:

(Ilość w zależności od wariantu cenowego).

- Kurczak faszerowany mięsem mielonym i owocami.
 - Pasztet domowy z żurawiną.
 - Śledź w śmietanie z jabłkiem.
 - Śledź w oleju.
 - Deska mięs pieczystych
(schab w ziołach, karczek pieczony, rolada z boczku).
 - Sałatka grecka z vinegretem.
 - Sałatka z kurczakiem i dipem z granatu.
- Sałatka z brokołem, fetą, migdałami i sosem czosnkowym.
- Rolada z kurcząt nadziewana szpinakiem i pomidorami sechii.
- Tortilki z łososiem wędzonym, rucolą i serkiem mascarpone.
- Rostbef pieczony na różowo, serwowany z sosem kaparowym.
 - Sałatka z rucoli, boczku i sera pleśniowego.
 - Tymbaliki drobiowe.

SALA BANKIETOWA i RESTAURACJA

„ORANŻERIA”

SOSNOWIEC 35 STRYKÓW

Wjazd do centrum ogrodniczego „Tracz”

KONTAKT- 570 060 908, 510 44 44 23, 576 801 444