

## **Przyjęcia okolicznościowe w „Oranżerii”**

### **Cena 60zł (Do 3 Godzin.)**

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 120zł (Do 6 Godzin.)**

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).  
Napoje gazowane 10zł/os.

### **Cena 150zł (Do 8 Godzin.)**

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 mozarellą).
  - 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.
  - Paszтет 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 brokułem, 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”**

**TEL. DO RESTAURACJI - 576 801 444**

**MANAGER - 576 802 444**