



PAŁAC NA OPIESZYNIE
RESTAURACJA

IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE

📍 WRZEŚNIA, Opieszyn 1





PALAC NA OPIESZYNIE
RESTAURACJA

ZUPA (DO WYBORU JEDEN RODZAJ)

dwa rodzaje do wyboru dodatkowy koszt 5 zł/os

Rosół z makaronem z kurczakiem i warzywami

Krem włoski z pomidorów z jogurtem

Krem kalafiorowy z gruszką i serem lazur

DANIE GŁÓWNE 2.5 POR/1OS (DO 20 OS. 3 RODZAJE, POWYŻEJ 4 RODZAJE)

Kurczak supreme na sosie pesto z gorgonzolą

Sakiewki ze schabu z suszonym pomidorem, mozzarellą, bazylią z sosem kaparowym

Kotlet po szwajcarsku (z serem i pieczarką)

Kotlet de Volaille (z masłem i pietruszką)

Filet z kurczaka capresse

Rolada wieprzowa w sosie pieczeniowym

DODATKI (DO WYBORU 5 RODZAJÓW)

Krokiety/ frytki/ ziemniaki gotowane/ kluski śląskie/ pyzy/ sos

Warzywa gotowane/ bukiet surówek/ kapusta czerwona lub biała / sałatka z sosem vinegret

KAWA Z EKSPRESU, SELEKCJA HERBAT, WODA NIEGAZOWANA- SEROWANE BEZ OGRANICZEŃ W
TRAKCIE IMPREZY

SOKI 100% OWOCOWE – 0,5L / 1OS

KOSZT MENU : ZUPA/ DANIE GŁÓWNE /NAPOJE CIEPŁE & ZIMNE 130 ZŁ /OS

KOSZT MENU DLA DZIECI : DO 3 ROKU ŻYCIA 0 ZŁ

POMIĘDZY 3 A 6 LAT 50% CENY MENU

DESER 1 POR / 20 ZŁ

Mus brzoskwiniowy lub truskawkowy , jogurt , lody rzemieślnicze

Ciasto domowego wypieku: sernik rosa / pianka z galaretką / snickers / szarlotka / milka (czekoladowy) 2p/os

TORT OKOLICZNOŚCIOWY 1 POR / 20-23zł

- śmietana z całymi owocami : truskawka, borówka, porzeczka, malina,

- oreo, ferero roche, nutella z chrupką, pistacja, kinder bueno

Tort własny opłata za serwis 8 zł/os

ZIMNY BUFET 2,5 PORCJE/ OS 60ZŁ (DO WYBORU 4 RODZAJE)

Tatar wołowy ze szczypiorkiem lub Łosoś wędzony z serkiem kremowym i szpinakiem

Wrapy z szynką, serem i warzywami lub Cukinia faszerowana serem z ziołami

Schab z musem chrzanowym

Galantyna z kurczaka z omletem i warzywami

Kruche babeczki z wytrawnym musem - mix

Sałatka grecka lub Sałatka z burakiem i granatem lub Sałatka cezarska z kurczakiem

Bułeczki bankietowe wypiekane na ciepło , masło

Barszcz czerwony



PALAC NA OPIESZYNIĘ
RESTAURACJA

KOLACJA 1,5 PORCJI/ OS 55 ZŁ (DO WYBORU 2 RODZAJE)

Golonki gotowane lub po bawarsku, kapusta zasmażana, chrzan, musztarda
Boeuf Stroganow z kluseczkami
Żeberka w sosie BBQ z frytkami
Medaliony z kurczaka z kolorowym ryżem

DANIA PREMIUM

Udko z kaczki w sosie własnym z pieczonym jabłkiem 45 zł / porcja
Połędwiczki wieprzowe w sosie śmietanowo kurkowym 40 zł / porcja
Halibut na warzywnym linguine z sosem cytrynowo-maślanym 45 zł / porcja

DANIA DLA DZIECI

Nuggetsy z kurczaka, frytki, marchewka 24,00/ porcja
Naleśniki biszkoptowe z serkiem waniliowym, nutellą i cukrem pudrem 18,00/ porcja

DANIA VEGE



Gołąbki wegańskie na sosie pomidorowym, kalafior romanesco 28 zł / 1 porcja
Linguinie warzywne z pomidorami na sosie maślano-winnym 25 zł / 1 porcja

NAPOJE ALKOHOLOWE:

Brak możliwość serwowania własnego alkoholu.
Możliwość ustalenia alkoholi w preferencyjnych cenach .



Wino domu (białe lub czerwone) 70 zł/ but

Wino domu musujące 70 zł/ but

Whisky - Jack Daniels 180 zł / but 0,7 l

Wódka od 80 zł/ but 0,5 l



NAPOJE BEZALKOHOLOWE :

Coca Cola / Sprite 15 zł / but 0,85 l

Soki owocowe jabłko/ pomarańcz – 15 zł / karafka 1l



KLASYCZNE NAKRYCIE STOŁU

WG. ZAPLANOWANEGO MENU - W CENIE

SPERSONALIZOWANE NAKRYCIE & DEKORACJE - do uzgodnienia

Zapraszam do kontaktu

Bartłomiej Juruć - Manager restauracji

519 138 323 restauracja@palacnaopieszynie.pl