

NAZWISKO, IMIĘ:
NR. KONTAKTOWY:
DATA:
GODZINA:
ILOŚĆ OSÓB:
DJ (ZAIKS):



MENU IMPREZOWE

ZUPA

DOMOWY ROSÓŁ Z LANYMI KLUSKAMI I PIETRUSZKĄ

DRUGIE DANIE

TRADYCYJNY KOTLET DE VOLAILLE

SCHAB Z KOŚCIĄ Z KARMELIZOWANYMI JABŁKAMI

FILET Z KURCZAKA FASZEROWANY LEŚNYMI GRZYBAMI W SOSIE Z ZIELONEGO PIEPRZU

ZIEMNIAKI GOTOWANE Z KOPERKIEM

ZIEMNIACZANE TALARKI Z ZIOŁAMI

KAPUSTA ZASMAŻANA Z POMIDORAMI/BLANSZOWANE MARCHEWKI Z MIODEM

SELER Z BRZOSKWINIAMI

SŁODKI BUFET

WE WŁASNYM ZAKRESIE (ISTNIEJE OPCJA ZAMÓWIENIA DOMOWYCH CIAST W RESTAURACJI)

PRZEKĄSKI

SAŁATKA Z WĄTRÓBKĄ DROBIOWĄ, WIŚNIAMI I PLACUSZKIEM ZIEMNIACZANYM

TURECKI BUREK Z SOSEM TZATZIKI

BUŁECZKA BAO Z SZARPANĄ WIEPRZOWINĄ, CZERWONĄ KAPUSTĄ I ŚLIWKAMI

OGRÓDKOWA DESKA

(PIKANTNE SKRZYDEŁKA/ SMAŻONE SERY W PANKO/STRIPSY/KREWETKI W CIEŚCIE

ŻURAWINA/TZATZIKI/SALSA PAPRYKOWA)

GRZANKI Z BOCZKIEM, JAJKIEM I KASZANKĄ

GRZYBOWE GALARETKI Z KURCZAKIEM

KOLACJA

STAROPOLSKI ŻUREK Z BIAŁĄ KIEŁBASĄ

KURCZAK ZAPIEKANY Z WARZYSKAMI W SOSIE POMIDOROWYM

LUB

PULPECIKI W SOSIE Z SUSZONYCH GRZYBÓW

Restauracja Ogródek

KAWA, HERBATA, WODA Z CYTRYNĄ

Tel: 669-382-433- Właściciel Restauracji

Piotr Osnowski

Tel: 576-777-687- Menager Restauracji

Julia Arim

NAZWISKO, IMIĘ:
NR. KONTAKTOWY:
DATA:
GODZINA:
ILOŚĆ OSÓB:
DJ (ZAIKS):



MENU IMPREZOWE

ZUPA

KREM Z PIECZONEJ PIETRUSZKI Z MAŚLANĄ BUŁECZKĄ

DRUGIE DANIE

ESKALOPKI Z INDYKA W SZYNCE PARMEŃSKIEJ

TRADYCYJNY KOTLET DE VOLAILLE

DORSZ W ZIEMNIACZANEJ PANIERCE NA SŁODKIEJ KAPUŚCIE Z GROSZKIEM

ROLADKI Z KACZKI ZE ŚLIWKĄ, CZERWONĄ KAPUSTĄ I MALINAMI

KLUSKI ŚLĄSKIE

PUREE ZIEMNIACZANE

MAŚLANE ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM

BLANSZOWANE MARCHEWKI Z MIODEM/ SELER Z BRZOSKWINIAMI/KALAFIOR Z MASŁEM I PALONĄ BUŁKĄ

SŁODKI BUFET

WE WŁASNYM ZAKRESIE (ISTNIEJE OPCJA ZAMÓWIENIA DOMOWYCH CIAST W RESTAURACJI)

PRZEKĄSKI

SAŁATKA CESAR Z KURCZAKIEM I TARTYM PARMEZANEM

TURECKI BUREK Z SOSEM TZATZIKI

PLACUSZKI ROSTI Z PSTRĄGIEM WĘDZONYM

BUŁECZKI BAO Z SZYNKĄ PARMEŃSKĄ

OGRÓDKOWA DESKA

(PIKANTNE SKRZYDEŁKA/ SMAŻONE SERY W PANKO/STRIPSY/KREWETKI W CIEŚCIE

ŻURAWINA/TZATZIKI/SALSA PAPRYKOWA)

TATAR WOŁOWY Z GRZANKAMI

CROISSANTY Z JAJKIEM I BEKONOWYM CHRUSTEM

KEBAB Z DOMOWYMI FRYTKAMI

KOLACJA

BARSZCZ CZERWONY Z PASZTECIKIEM

GULASZ Z PIECZARKAMI W CHRUPIĄCYM CHLEBIE

LUB

PIECZONE ŻEBERKA W CAŁOŚCI W SOSIE BBQ Z PIECZONYMI ZIEMNIAKAMI

KAWA, HERBATA, WODA Z CYTRYNĄ

Restauracja Ogródek

Tel: 669-382-433- Właściciel Restauracji

Piotr Osnowski

Tel: 576-777-687- Menager Restauracji

Julia Arim

NAZWISKO, IMIĘ:
NR. KONTAKTOWY:
DATA:
GODZINA:
ILOŚĆ OSÓB:
DJ (ZAIKS):



MENU IMPREZOWE

ZUPA

BOROWIKOWA Z KLUSECZKAMI I OLIWĄ PIETRUSZKOWĄ
LUB
CONSOMME POMIDOROWE ZE SMAŻONYMI WARZYSKAMI

DRUGIE DANIE

POŁĘDWICA WIEPRZOWA NADZIEWANA POREM W SOSIE KURKOWYM
PIECZONA PIERŚ Z KACZKI W SOSIE ŚLIWKOWYM
TRADYCYJNY KOTLET DE VOLAILLE
PSTRĄG ŁOSOSIOWY W SZYNCE WĘDZONEJ NA FASOLCE SZPARAGOWEJ

ZIEMNIAKI FASZEROWANE BOCZKIEM
PUREE ZIEMNIACZANE
BLANSZOWANE MARCHEWKI Z MIODEM/BURACZKI Z ŻURAWINĄ/KALAFIOR Z PALONYM MASŁEM I BUŁKĄ/
KAPUSTA ZASMAŻANA Z POMIDORAMI

SŁODKI BUFET

WE WŁASNYM ZAKRESIE (ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ ZAMÓWIENIA DOMOWYCH CIAST W RESTAURACJI)

PRZEKĄSKI

KREWETKI W CIEŚCIE Z PRAŻONYM SEZAMEM
TATAR WOŁOWY Z GRZANKAMI
GOFR Z WĘDZONYM KURCZAKIEM I ŻURAWINĄ

OGRÓDKOWA DESKA

(PIKANTNE SKRZYDEŁKA/ SMAŻONE SERY W PANKO/STRIPSY/KREWETKI W CIEŚCIE
ŻURAWINĄ/TZATZIKI/SALSA PAPRYKOWA)
TURECKI BUREK Z SOSEM TZATZIKI
SAŁATKA Z FLAMBIROWANĄ PIERSIĄ Z KURCZAKA
BRUSCHETTA Z POMIDOREM I MOZARELLĄ
PLACUSZKI ROSTI Z PSTRĄGIEM WĘDZONYM
BUŁECZKI BAO Z SZYNKĄ PARMEŃSKĄ
GRZYBOWE GALARETKI Z KURCZAKIEM

KOLACJA

BOGRACZ Z KIEŁBASĄ I SIEKANYM JAJKIEM
PŁONĄCA SZYNKA Z BURACZKAMI I ŻURAWINĄ ORAZ ZIEMNIAKAMI OPIEKANYMI
BARSZCZ CZERWONY Z PASZTECIKIEM

KAWA, HERBATA, WODA Z CYTRYNĄ

Restauracja Ogródek

Tel: 669-382-433- Właściciel Restauracji

Piotr Osnowski

Tel: 576-777-687- Menager Restauracji

Julia Arim