



Oferta menu przyjęcia weselnego

O nas :

Jesteśmy Restauracją zlokalizowaną w samym centrum Katowickiego Osiedla Tysiąclecie. Wpisujemy się w krajobraz naszego osiedla od 1991r. Od samego początku naszej działalności stawiamy na smak naszych potraw, na jakość przyrządzanych przez nas produktów, oraz na zadowolenie naszych gości. Specjalizujemy się we wszystkich uroczystościach : Jubileusze, wesela, stypy, bankiety, studniówki, urodziny, pokazy, szkolenia, eventy.

Dysponujemy trzema niezależnym klimatyzowanymi salami które łącznie są w stanie pomieścić do 100 osób, posiadamy wykwalifikowany personel, który jest w stanie sprostać każdym oczekiwaniom naszych gości. Na przestrzeni lat zbudowaliśmy na Katowickim rynku gastronomicznym silną markę Naszej Restauracji, a dowodem na to są powracający do nas goście i kontrahenci. Jesteśmy partnerem elastycznym – słuchamy oczekiwań, jesteśmy otwarci na nietypowe rozwiązania dotyczące potraw spoza standardowej oferty menu jak i samego wystroju sali. W bezpośredniej rozmowie szczegółowo przedstawiamy naszą ofertę oraz chętnie poznamy Państwa oczekiwania względem naszej współpracy.

Wszelkie informacje odnośnie terminów, rezerwacji lub jakichkolwiek dodatkowych pytań można uzyskać u menadżera lokalu pod numerem telefonu 888 110 888

Wersja za 160 zł od osoby :

Tradycyjnie powitanie chlebem i solą
Toast za zdrowie Państwa Młodych wzniesiony lampką szampana

Obiad :

Rosół
Rolada wieprzowa, kotlet de volaille
(półtora kawałka mięsa na osobę)
Kluski Śląskie, ziemniaki z wody
Kapusta czerwona na ciepło, surówka z kapusty pekińskiej

Deser :

Szarlotka na ciepło z gałką lodów

Napoje gorące :

Kawa, herbata – bez ograniczeń

Zimna płyta :

Patery wędlin, pasztet z dziczyzny, deska serów, śledzie w oleju,
Jajka w sosie tatarskim, tymbaliki drobiowe, roladki z szynki nadziewane serem
twarogowym i chrzanem, sałatka nicejska, sałatka grecka, masło, pieczywo.

Gorące kolacje :

(1) – Filet z kurczaka zapiekany z żółtym serem i pomidorami
Frytki, surówka z białej kapusty

(2) – Barszcz z krokietem

Wersja za 190 zł od osoby :

Tradycyjnie powitanie chlebem i solą
Toast za zdrowie Państwa Młodych wzniesiony lampką szampana

Obiad :

Rosół
Rolada wołowa Śląska, Roladki z kurczaka w sosie kurkowym
(półtora kawałka mięsa na osobę)
Kluski Śląskie jasne i ciemne, kapusta czerwona na ciepło, buraczki, surówka z marchwi

Deser :

Trzy rodzaje ciast podawanych na paterach :
Sernik, szarlotka, bakaliowe

Napoje gorące :

Kawa, herbata – bez ograniczeń

Zimna płyta :

Patery wędlin i pieczonych mięs w galarecie, pasztet z dziczyzny, deska serów,
Tymbaliki drobiowe, śledzie w oleju, jajka faszerowane pieczarkami, roladki z szynki
nadziewane serem twarogowy i chrzanem, półmiski ryb w galarecie, sałatka nicejska,
sałatka z selerem i ananasem, pieczywo, masło

Gorące kolacje :

(1) – Trójka z schabu nadziewany pieczarkami
Ziemniaki księżycowe, surówka z selera

(2) – Bogracz

Wersja za 220 zł od osoby :

Tradycyjnie powitanie chlebem i solą
Toast za zdrowie Państwa Młodych wzniesiony lampką szampana

Obiad :

Rosół

Rolada wołowa śląska, pieczeń w sosie pieczeniowym, filec z kurczaka zapiekany z żółtym serem i pomidorami,
(dwa kawałki mięsa na osobę)
Kluski Śląskie jasne i ciemne, ziemniaki z wody, frytki,
Kapusta czerwona na ciepło, kapusta zasmażana, surówka z marchwi, surówka z kapusty pekińskiej.

Deser :

Tort weselny

Trzy rodzaje ciast podawanych na paterach :
Sernik, szarlotka, bakaliowe
Owoce na paterach
Lody z gorącymi wiśniami

Napoje :

Kawa, herbata – bez ograniczeń
Soki, woda niegazowana – bez ograniczeń

Zimna płyta :

Patery wędlin i pieczonych mięs w galarecie, roladki z szynki nadziewane serem twarogowym i chrzanem, tymbaliki drobiowe, jajka z kawiozem, deska serów pleśniowych, śledzie w oleju, śledzie w sosie musztardowym, ryba po grecku, półmiski ryb w galarecie, sałatka jarzynowa, sałatka meksykańska, sałatka grecka, pieczywo, masło.

Gorące kolacje :

(1) – Gorąca kolacja do wyboru przy ustalaniu menu :

Schab z grilla, szaszłyk, kotlet de volaille, trójkąt schabowy faszerowany pieczarkami.
Ziemniaczane półksiężycy, frytki, dufinki, zestaw surówek.

(2) – Gorąca kolacja do wyboru przy ustalaniu menu :

Bogracz, żurek śląski, barszcz z krokietem, strogonow.