



[www.podzielonymdebem.pl](http://www.podzielonymdebem.pl)

tel. +48 605 06 10 10

# MENU

*urodzinowe*

239 pln

## ZUPA:

Długo gotowany rosół wołowo-drobiowy  
ze swojskim makaronem

## DANIE GŁÓWNE:

### WARIANT I

Mięsa podawane na paterach

(2 kawałki/os., 6 rodzajów):

- rolada wołowa
- pieczone udko z kaczki
- drobiowy Gordon Blue w cornflakes
- kieszek wieprzowa nadziewana serem ustrzyckim i żurawiną
- glazurowane szaszłyki z kurczaka w sezamie
- roladka drobiowa z serem feta, suszonymi pomidorami i szpinakiem

Dodatki:

- surówka z białej kapusty
- surówka z czerwonej kapusty
- sałatka sezonowa
- kluski śląskie
- ziemniaki pieczone
- sos tradycyjny

## DANIE GŁÓWNE:

### WARIANT II

[jedno do wyboru dla wszystkich Gości]

- Policzki wołowe na porto / purée ziemniaczane / chrust cebulowy
- Medalionki z polędwiczki wieprzowej [lub/i] indyka / fasolka szparagowa z sezamem / purée ziemniaczane / sos béarnaise
- Roladka drobiowa z serem Gruyère w boczku / ziemniaki opiekane / grilowany brokuł / sos supreme
- Noga z kaczki confit / purée z buraków / glazurowana marchewka / redukcja balsamiczna

## ZIMNA PŁYTA

- patera przekąsek typu „finger-food”
- patera mięsnych przysmaków
- tatar wołowy
- deski serów
- oliwki, nadziewane papryczki, suszone pomidory
- galaretki drobiowe
- sałatka „Cezar” z kurczakiem
- sałatka makaronowa
- pieczywo (2 rodzaje), masło

Na ciepło:

- panierowane fileciki drobiowe podawane z pikantnym dipem
- domowy chleb z masłem czosnkowym

## KOLACJA

- gulasz wołowy po czesku z knedlikami
- canelloni ze szpinakiem i ricottą, serowy beszamel, gorgonzola, kapary

## NAPOJE – bez limitu:

- na stołach głównych: woda niegazowana z cytryną, soki 100%

## PŁATNE DODATKOWO:

- na bocznych stolikach: Pepsi, Mirinda, 7up – w szklanych butelkach,
- w bufecie: Iana Kofola

## DESER

- deser serwowany (jeden do wyboru):
  - beza pavlova
  - panna cotta z musem malinowym
  - szarlotka
  - sernik baskijski
- kawa z ekspresu przelewowego,  
herbata – podawane w termosach
- tort – we własnym zakresie  
w przypadku pełnej oferty – krojenie gratis,  
w przypadku ograniczonej oferty np. bez zimnej  
płyty/bez kolacji – opłata za krojenie tortu: 5 zł/os.

### Opcje płatne dodatkowo:

- słodki stół (2 szt/os.) – 100 zł + 25 zł/os. (minimum 50 szt.)
- ciasta tortowe – 8 zł/szt (minimum 40 szt)
- ekspres do kawy do dyspozycji przez  
cały czas trwania imprezy – 8 zł/os.
- owoce – 10 zł/os.

## NA PODSTAWOWĄ WARTOŚĆ PRZYJĘCIA SKŁADAJĄ SIĘ:

- opłata za menu
- opłata za podstawowy pakiet dekoracji:
  - 250 zł (rezerwacja sali bankietowej)
  - 450 zł (rezerwacja całej sali balowej)
- opłata za napoje gazowane: według zużycia  
lub według wybranego pakietu
- opłata za alkohol: według zużycia lub opłata korkowa  
(dotyczy wina oraz alkoholu wysokoprocentowego)

### PAKIETY

## UZUPEŁNIAJĄCE

- wino musujące lub wermut na toast – od 8 zł/os.
- napoje gazowane bez limitu – 18 zł/os.  
(w trakcie trwania imprezy, spożyte na terenie lokalu)
- przystawka od 18 zł/os. np.
  - Bruschetta z pomidorami, bazylią, oliwką z oliwy  
i parmezanem
  - Domowy pasztecik z morelowym chutney podawany  
z chrupiącą bagietką
- zwiększenie porcji obiadu do 2,5 kawałka mięsa/os. – 15 zł/os.
- urozmaicenie zimnej płyty o specjalty śródziemnomorskie – 19 zł/os.
- tort: polecamy Pysia – Pracownia tortów artystycznych

## ALKOHOL

### Dodatkowo oferujemy:

- piwa: Oderberg (warzone dla nas piwo z pobliskiego,  
rodzinnego minibrowaru), Pilsner Urquell, Radegast
  - płatne dodatkowo (rabat 10%)
- wina z naszej karty win z rabatem 25%  
[lub własne wino – opłata 10 zł /os. pełnoletnia]
- alkohole mocne: 30% rabatu od cen z menu  
restauracyjnego [lub własne – opłata 5 zł / os.  
pełnoletnia]

### DODATKOWE

## INFORMACJE

- czas trwania imprezy w cenie: 8 godzin.  
Każda następna godzina to koszt 150 zł/h  
(godziny po 22.00 liczone są podwójnie)
- w przypadku imprez z tańcami lub wynajmie sali  
na wyłączność może obowiązywać dodatkowa  
opłata
- dzieci do 3 lat – koszt 35 zł/os.,  
dzieci 4-8 lat – połowa ceny

Istnieje możliwość zmodyfikowania ilości  
podawanych posiłków np.:

- obiad + deser – 155 zł/os.  
(czas trwanie: 4 godziny)
- obiad + deser + zimna płyta – 209 zł/os.  
(czas trwania: 7 godzin)

\*w cenie woda + soki, napoje gazowane płatne  
dodatkowo



# SŁODKI *stół*

Płatny dodatkowo.  
Przygotowywany na min. 25 osób.





# WÓZKI

## tematyczne

Cena zawiera:

- złoty wózek barowy
- kryształowe kieliszki
- dekorację kwiatową
- cooler z lodem bez limitu
- sezonowe owoce
- świeczniki

Alkohol płatny dodatkowo:  
od nas bądź własny.

**K O S Z T : 250 zł**





# STÓŁ

## środoziemnomorski

39 PLN / OS.

Stół możemy przygotować minimalnie dla 40 osób

**Wędliny:** prosciutto crudo D.O.P, chorizo sarta picante, salami Napoli, salami spienata picante, pancetta, coppa di parma

**Sery:** gorgonzola dolce D.O.P., primosale al peperoncino, primosale al pepe, primosale fantasia, ubriaco al vino rosso, grana padano D.O.P, taleggio D.O.P.

**Antipasti:** suszone pomidory, papryczki z nadzieniem, kapary, greckie oliwki: kalamata, corservolia

- Focaccia z ziołami
- Bagietka rustykalna
- Ser feta ChNP z ziołami i oliwą
- Hummus z paluszkami grissini
- Tzatziki
- Pesto rosso / verde
- Grecka niefiltrowana oliwa 0,3%:  
z czosnkiem, papryczkami chili, rozmarynem





# KWIA TY

Kwiaty to nieodzowny element każdego przyjęcia. To one stanowią "kropkę nad i". Dlatego tak dużą uwagę przywiązujemy do dekoracji kwiatowych.

Świadczymy na wyłączność usługi florystyczne, wykonywane przez naszą pracownię florystyczną. Ich przekrój znajdziecie w oddzielnym katalogu.