

# Przyjęcie okolicznościowe

*Oferta ważna do 30 czerwca 2024 roku*

Restauracja  
**Marcin**

# Informacje:

- Podane gramatury są gramaturami liczonymi na osobę.
- Podana oferta jest propozycją restauracji, można ją modyfikować wedle własnego uznania.
- Wartość menu cenowo może ulec zmianie w oparciu o wprowadzenie zmian przez organizatorów przyjęcia.

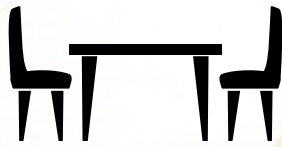


## -Dodatkowe opłaty:

- \*Za dostarczenie własnego tortu zostaje pobrana opłata serwisowa 3.00,- za osobę.
- \*Za wynajem sali restauracyjnej:  
z orkiestrą lub DJ 2 000.00,- (dwa tysiące złotych 00/100), jeśli liczba gości nie przekracza 50 osób dorosłych.
- \*Za wynajem sali bankietowej:  
500.00,- jeśli liczba gości nie przekracza 15 osób dorosłych- przy wyborze menu okolicznościowego.  
800.00,- jeśli liczba gości nie przekracza 20 osób- menu wybierane z karty codziennej.

## -Gwarancją rezerwacji jest wpłata zadatku w wysokości:

- 200.00,- (dwieście złotych 00/100) przyjęcia okolicznościowe oraz cateringi.
- 500.00,- (pięćset złotych 00/100) przyjęcia organizowane z orkiestrą lub DJ.



- Posiadamy 3 klimatyzowane sale:
  - Restauracyjna (parter) mieszcząca 100 osób.
  - Bankietowa (parter) mieszcząca 40 osób.
  - Kameralna (piętro) mieszcząca 22 osoby.
- Kącik zabaw dla dzieci wraz z "pokojem matki i dziecka".
- Taras ogólnodostępny dla wszystkich Gości wraz z placem zabaw.



Darmowe wi-fi



Bezpłatny parking



Toaleta dla niepełnosprawnych



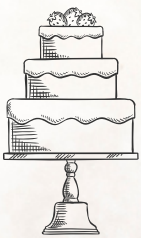
Ścianka kwiatowa do zdjęć



Napoje doliczane dodatkowo do podanej oferty.  
Posiadamy pakiet napoi bez limitu (odrębna oferta).  
Napoje wyłącznie w zakresie restauracji.



Pиво oraz wino musujące w zakresie restauracji- płatne dodatkowo.  
Pozostałe alkohole w zakresie organizatorów- nie jest pobierana opłata korkowa.  
Przyjmujemy tylko alkohole akcyzowe.



Ciasto wyłącznie w zakresie restauracji, która współpracuje z cukiernią "Jagło" z Żłnic- płatne dodatkowo.  
Tort okolicznościowy można dostarczyć we własnym zakresie za okazaniem dowodu zakupu (paragon lub FV).  
Jest możliwość zamówienia tortu przez restaurację, która współpracuje z cukiernią "Jagło"- płatne dodatkowo.

Nie przyjmujemy domowych wypieków.  
Zachęcamy również do skorzystania z naszej oferty słodkiego stołu (odrębna oferta).



Dzieci do 3 lat - GRATIS  
Dzieci 4-8 lat - 50% ceny



Mamy dla Państwa przygotowane odrębne menu wegetariańskie, wegańskie oraz bezglutenowe.



Standardowa dekoracja w cenie menu,  
obrusy w różnej gamie kolorystycznej świece, serwetki.  
Dekoracje kwiatowe dodatkowo płatne.



# Menu

## ZUPA

Rosół z makaronem (300g)

## DANIE ZASADNICZE

Płyta mięs (2.5 kawałka/330g na osobę)

Rolada wieprzowa

Kotlet schabowy

Devolay z szynką i serem

Roladka drobiowa z warzywami

Sakwa wieprzowa z grzybami

Sos pieczeniowy (120g)

Kluski śląskie jasne i ciemne (40g)

Kapusta czerwona gotowana (150g)

Bukiet warzyw gotowanych w sosie

śmietanowo-ziołowym (160g)

Surówka z białej kapusty (120g)

## PRZERWA DESEROWA

Napoje gorące: Kawa oraz herbata  
(serwowana w termosach bez ograniczeń)

Deser: Puchar lodowy lub patera z owocami  
(do wyboru jeden z wymienionych)

Tort i ciasta

(płatne dodatkowo z cukierni "JAGLO" z Żłinic)

---

Wartość menu za osobę 118.00,-



ZIMNA PŁYTA  
*(do wyboru jedna z wymienionych)*

60.00,- za osobę

**STANDARD:**

-Płyta (120g/os.)  
*(wędliny, roladki serowe, mięsa pieczone,  
pasztet w cieście francuskim)*

**lub**

-Wiejska deska (120g/os.)  
*(kiełbasy, salceson, kaszanka, smalec,  
ogórki kiszone)*

oraz:

-Galaretki drobiowe 60g (1szt./os.)  
-Pieczywo z masłem  
-Grzanka czosnkowa  
-Tatar wołowy (50g)  
-Sałatka ziemniaczana (120g)

**W NOWOCZYM WYDANIU:**

-Box imprezowy  
*(paluchy z ciasta francuskiego, sos czosnkowy, ślimaki  
z ciasta francuskiego z pieczarkami  
i serem, tortille z kurczakiem, mini burgery)*

-Kanapeczki koktajlowe (2szt./os.)  
-Pieczarki z musem ziołowym (1szt./os.)

-Bukiet sałat  
kiełki/ pestki dyni oraz sosem winegret (100g)

KOLACJA I  
*(Serwowana półmiskowo w stole zasiadającym)*

72.00,- za osobę

*(1.5 kawałka mięsa/200g na osobę)*

Polędwiczki w sosie kurkowym  
Roladka wieprzowa serowo-czosnkowa  
Szaszłyki drobiowe  
Kieszka ze szpinakiem i serem feta

Frytki z ketchupem (150g)  
Puree ziemniaczane (150g)  
Kapusta pekińska z prażonym słonecznikiem (100g)  
Sałatka z makaronem i suszonymi pomidorami (120g)

KOLACJA II  
*Serwowana półmiskowo w stole zasiadającym  
Jedna z wymienionych do wyboru*

18.00,- za osobę

Barszcz (250g) z krokietem (1szt.170g/os.)  
Bogracz z kluseczkami i bułeczkami bankietowymi (250g)

# Oferta zmian w menu

Poniższe produkty serwujemy na wszelkiego rodzaju przyjęcia  
Zachęcamy do zapoznania.  
Gramatury wskazane przy daniach liczone są na jedną porcję.

*Oferta ważna do 30 czerwca 2024 roku*

Restauracja  
**Marcin**

Restauracja  
**Marcin**

  
46-022 Zawada,  
ul. Oleska 43

  
77 474 00 17

  
restauracjamarcin@interia.pl





## ZUPY:

Rosół (300g)  
Żurek (250g)  
Bogracz (250g)  
Bogracz z kluseczkami (250g)  
Barszcz (250g)  
Flaki (250g)  
Grzybowa (250g)

## ZUPY KREM:

Czosnkowy (250g)  
Borowikowy (250g)  
Pieczarkowy (250g)  
Pomidorowy z makaronem (300g)  
Dyniowy- sezonowo (250g)  
Szparagowy- sezonowo (250g)  
(do wyboru z grzanką lub migdałami)

## SOSY:

Pieczeniowy (120g)  
Pieczarkowy (120g)  
Śmietankowo- ziołowy (120g)  
Kurkowy (120g)  
Grzybowy (120g)

## KAPUSTY NA CIEPŁO:

Czerwona gotowana (150g)  
Biała gotowana (150g)  
Kiszona zasmażana (150g)  
Warzywa gotowane (150g)  
Warzywa gotowane w sosie śmietanowo-ziołowym (160g)  
Fasolka szparagowa (150)

## MIĘSA WOŁOWE:

Rolada wołowa (120g)  
Sztuka mięsa (rozdbef) w sosie chrzanowym (130g)  
Burger z karmelizowaną czerwoną cebulką (130g)

## RYBY:

Filet z łososia grillowany (120g)  
Szaszłyk z łososia z cukinią (1szt./120g)  
Filet z sandacza grillowany (140g)  
Roladka z pstrąga ze szpinakiem (140g)



## MIĘSA DROBIOWE:

- Filet panierowany (tradycyjnie/ w chrupiącej panierce/ w migdałach/ w krakersach) (120g)
- Grillowany filet drobiowy (120g)
- Kotlet włoski (120g)
- Szaszłyk drobiowy (120g)
- Medaliony z pomidorem i serem camembert (60g)
- Pałki z kurczaka (60g)
- Udka z kurczaka (120/150g)
- Roladka drobiowa (z pieczarkami i serem/ z włoszczyzną) (120g)
- Kieszka drobiowa (z szpinakiem i serem feta/z salsa warzywną) (120g)
- Filet drobiowy zapiekany w sosie śmietanowo- cebulowym (100g)
- Koperta drobiowa nadziewana szynką serem i pietruszką (120g)
- Devolay (z pieczarkami i serem/ z szynką i serem/ z masłem czosnkowym) (120g)
- Roladka z indyka nadziewana grzybami owinięta boczkiem (120g)
- Pół kaczki- krojona (400g)

## MIĘSA WIEPRZOWE:

- Udziec wieprzowy- 12kg-do 450s. (200/250g)
- Rolada wieprzowa (120g)
- Golonko tylne - krojone na puree kapuściano-ziemniaczanym z boczkiem
- Klopsy (120g)
- Klopsy w sosie pieczarkowym (130g)
- Żeberka (120g)
- Żeberka BBQ (120g)
- Grillowany karczek (120g)
- Grillowany karczek z pomidorem i serem (130g)
- Pieczeń (120g)
- Kotlet schabowy panierowany (120g)
- Schab panierowany z pieczarkami i serem (130g)
- Medaliony ze schabu w sosie (cebulowym/ grzybowym) (120g)
- Roladka ze schabu ( z szpinakiem/ z włoszczyzną/ z grzybami) (120g)
- Polędwiczki w sosie kurkowym (130g)
- Szaszłyk fantazja wieprzowy (120g)
- Polędwiczka owinięta boczkiem i serem (120g)
- Roladka schabowa serowo-czosnkowa (120g)
- Sakwa wieprzowa z grzybami leśnymi (120g)



## DODATKI:

- Frytki (150g)
- Kulka ziemniaczana (150g)
- Ziemniaki pieczone z boczkiem i cebulą (150g)
- Talarki ziemniaczane (150g)
- Ziemniaki gotowane (150g)
- Puree ziemniaczane (150g)
- Pańczkraut - puree kapuściano-ziemniaczane z boczkiem (150g)
- Kluski śląskie (40g/szt.)
- Kluski ciemne (40g/szt.)
- Kluski panierowane (50g/szt.)
- Kopytka smażone z sosem czosnkowym (150g)
- Ryż z warzywami (150g)
- Panierowane pieczarki z sosem czosnkowym (120g)
- Brokuły zapiekane w beszamelu (120g)
- Kalafior panierowany (120g)
- Mix warzyw grillowanych (120g)

## SALATKI I SURÓWKI:

- Surówka z białej kapusty z marchewką (120g)
- Surówka z czerwonej kapusty z porem (120g)
- Buraczki na zimno (120g)
- Surówka z marchewki z brzoskwinią lub jabłkiem (100g)
- Pekińska z warzywami i sosem winegret (100g)
- Pekińska ze słonecznikiem i ogórkiem (100g)
- Lodowa z warzywami i sosem winegret (100g)
- Lodowa z warzywami i sosem czosnkowym (100g)
- Sałatka grecka (100g)
- Bukiet sałat z kiełkami, pestkami dyni i pomidorkami koktajlowymi (100g)
- Sałatka francuska z octem balsamicznym i kurczakiem (100g)
- Makaron tortellini z szynką i warzywami (120g)
- Makaron ryżowy z ogórkiem i sosem czosnkowym (120g)
- Makaron grandine z burakami (120g)
- Makaron z suszonymi pomidorami (120g)
- Gyrosowa z warzywami i kurczakiem (120g)
- Bawarska z ziemniakami, boczkiem, ogórkiem kiszonym i sosem musztardowym (120g)
- Ziemniaczana tradycyjna (120g)
- Ziemniaczana z rzodkiewką (120g)



## DODATKI DO ZIMNEGO BUFETU:

Płyta standard (120g/os.)

(wędliny, mięsa pieczone, roladka serowa, paszтет w cieście francuskim)

Wiejska deska (120g/os.)

(kiebasy, salceson, kaszanka, smalec, ogórki kiszone)

Box imprezowy

(paluchy z ciasta francuskiego, ślimaki z ciasta francuskiego z pieczarkami i serem, sos czosnkowy, nagetsy, mini burgery, tortille z kurczakiem)

Płyta śledziowa (80g)

Płyta serów (80g)

Galaretka drobiowa (60g)

Mix koreczków serowych lub śledziowych

Koreczki włoskie

Mini burgery

Tortille z kurczaka

Cykoria z kurczakiem, pestkami, kiełkami, octem balsamicznym

Jajka w sosie tatarskim

Jajka z pastą jajeczną

Plastry pomidora ułożone na grzance z serem

Tatar wołowy (50g)

Kanapeczki koktajlowe (z łososiem/ warzywami/ wędliną i warzywami/ jajkiem/ mozzarellą i pomidorem)

Pieczyno z masłem

Grzanka czosnkowa

Musze makaronowe (z sałatką ryżową i szynką/ z tuńczykiem)

Rulonik serowy z szynką nadziewany musem (ziołowym/ chrzanowym)

Pieczarki faszerowane z musem (chrzanowym/ czosnkowym/ ziołowym)

## CIEPŁE DODATKI:

Krokiety z serem i pieczarkami/ mięsem/ kapustą i grzybami (170g)

Paszteciki z ciasta francuskiego z mięsem/ kapustą i grzybami (100g)