



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 150 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 65ZŁ ( 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 cesar z kurczakiem

Bułeczki bankietowe wypiekane na ciepło , masło

Barszcz czerwony



**PALAC NA OPIESZYNIĘ**  
RESTAURACJA

**KOLACJA 1,5 PORCJI/ OS 60ZŁ ( 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**

Udka 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 24,00/ porcja

**DANIA VEGE**



Gołąbki wegańskie na sosie pomidorowym, kalafior romanesc 40 zł / 1 porcja  
Linguine warzywne z pomidorami na sosie maślano-winnym 35 zł / 1 porcja

**NAPOJE ALKOHOLOWE:**

Brak możliwości 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**

**Izabella Tokarska - Manager restauracji**

**519 138 323 restauracja@palacnaopieszynie.pl**