

Restauracja Olimpijska

Skomponuj własny zestaw.

Grupa I - 120,00 osoba - serwowane

1 zupa do wyboru, 2 dania główne do wyboru, 1 deser do wyboru
Kawa/herbata/woda - bez ograniczeń

Grupa I i II - 140,00 osoba - serwowane

2 zupy do wyboru, 2 dania główne do wyboru, 1 deser do wyboru
Kawa/herbata/woda - bez ograniczeń

Grupa I i II - 160,00 osoba - wykładane

2 zupy do wyboru, 3 dania główne (1,5 porcji mięsa na osobę), 2 deser
Kawa/herbata/woda - bez ograniczeń

M E N U

Z U P Y

Rosół z makaronem (gr. I)

Krem z pomidorów z grzankami i bazylią (gr. I)

Barszczyk z pasztecikiem (gr. I)

Barszcz z kołdunami (gr. II)

Grzybowa z łazankami (gr. II)

Soczewicowa z batatami na mleku kokosowym (gr. II)

D A N I E G Ł Ó W N E

Mięso:

- De volaille z masłem (gr. I)
- Polędwiczki w sosie borowikowym (gr. I)
- Zrazy wołowe duszone w czerwonym winie (gr. II)
- Indyk w sosie kurkowym (gr. I)
- Kotlet schabowy (gr. I)
- Poliki wołowe w sosie z czerwonego wina (gr. II)



Dania wegetariańskie (gr. I):

- *Curry z warzyw sezonowych*
- *Boczniki a'la schabowy*
- *De volaille serowo-ziemniaczane*
- *Placki ziemniaczane z sosem kurkowym*



Ryby (gr. II):

- *Łosoś z pieca na szpinaku*
- *Pstrąg pieczony z cytryną i ziołami*
- *Łosoś na parze w sosie limonkowym*



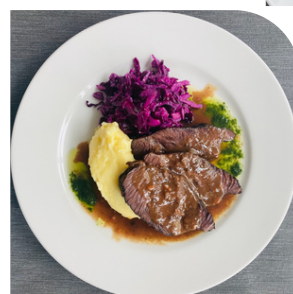
Dodatki skrobiowe:

- *ziemniaki pieczone z rozmarynem (gr.I)*
- *kluski śląskie (gr.II)*
- *Ryż żółty (gr.I)*
- *frytki (gr.I)*
- *ziemniaki z wody z koperkiem (gr.I)*



Warzywa: (dwa do wyboru)

- *Sałaty z vinegret (gr.II)*
- *kapusta modra zasmażana (gr.I)*
- *buraczki (gr.I)*
- *sezonowe warzywa na ciepło (gr.II)*
- *surówka z kapusty (gr.I)*
- *surówka z marchewki (gr.I)*



D E S E R

Szarlotka na ciepło z lodami (gr.I)

Sernik tradycyjny (gr.I)

Tiramisu (gr.II)

Panna cotta z musem (gr.I)

Czekoladowa Lava cake z lodami (gr.II)

Pistacjowy torcik (gr.II)

Red velvet (gr.II)



MENU DLA DZIECI (3 - 8 LAT)

ZUPA
ROSÓŁ Z MAKARONEM

DANIE GŁÓWNE
(JEDNO DO WYBORU)

CHRUPIĄCE FILECIKI Z KURCZAKA, ZIEMNIAKI PURE, MARCHEWKA
SPAGHETTI BOLOGNESE
CHRUPIĄCA RYBKA, ZIEMNIAKI PURE, MARCHEWKA

DESER

LODY Z OWOCAMI I POLEWĄ Z TRUSKAWEK

CENA: 75,00/OSOBA

TORT

- Truskawkowy - 250,00
- Czekoladowy - 250,00
- Tiramisu - 250,00
- Bezowy z musem i owocami - 270,00
- Kinder Bueno - 270,00
- Pistacja z porzeczką - 280,00
- Oreo - 280,00
- Red Velvet - 270,00

Wyserwowanie własnego tortu -
8,00 osoba oraz paragon zakupu.



P R Z E K ą S K I

*Przekąski finger food serwowane na paterach lub deskach 40 szt - 250,00
7 rodzaj do wyboru*

mini buritto, quiche ze szpinakiem, samosa z soczewicą, wrap z jajkiem i warzywami, bułeczka z wołowiną, bułeczka z brie i owocem, croissant z jajkiem i bekonem, croissant z tuńczykiem, ruloniki z cukinii z musem ziołowym, babeczka z pastą makrelową, papryczki faszerowane musem ziołowym, diabełki (bekon/wątróbka/pijana śliwka), śledzik na ziemniaku, gruzińskie bakłażany na chleбку

Przekąski:

Tatar wołowy z marynatami - 28,00

Łosoś w galarecie - 15,00

Pstrąg w galarecie - 13,00

Vitello tonnato (gotowany schab w sosie tuńczykowo - kaparowym) - 15,00

Tymbaliki z kurczaka - 13,00

Carppaccio z buraka z kozim serem, orzechami i owocami sezonowymi - 13,00

Śledź w oliwce - 12,00

Smalec/domowy chleb/ogórek kiszony - 15,00

Bruschetta z burattą i konfitowanymi pomidorkami - 13,00

Sałatki:

Krabowa: surimi/jajko/koperek/sos majonezowy - 13,00

Cezar: sałaty/kurczak/bekon/ser rubin/achois/sos cezara - 13,00

Wątróbka: sałaty/miodowa wątróbka/owoce sezonowe/ogórek/truskawkowy vinegret - 14,00

Jarzynowa: tradycyjna polska - 12,00

Słodki kurczak: kurczak/ananas/brzoskwinie/kukurydza/sos curry - 13,00

Meksykańska: papryka/fasola/seler naciowy/kukurydza/ser żółty/sos curry - 13,00

N A P O J E

Kawa / Herbata z ekspresu od 10,00

Karafka wody - 10,00

Karafka soku - 15,00

Wino białe i czerwone - 60,00 butelka

Napoje gazowane od 8,00