

MENU

OFERTA

PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE 2026 - 2027



UL. OLSZEWSKIEGO 28
32-600 OŚWIĘCIM
TEL. 695 109 995

WWW.OGROD-SMAKOW.PL

MENU

WARIANT I
105 ZŁ/ OS.

ZUPA

**JEDNA DO WYBORU*

AROMATYCZNY ROSÓŁ Z MAKARONEM
KREM Z BIAŁYCH WARZYN

DANIE GŁÓWNE

**JEDNO DO WYBORU*

FILET Z KURCZAKA FASZEROWANY SEREM
SOS PIETRUSZKOWY / PUREE ZIEMNIACZANE

GRILLOWANY STEK WIEPRZOWY

PIECZONE ZIEMNIAKI W ZIOŁACH/ SOS Z KONFITOWANEJ CEBULI

ZESTAW SURÓWEK

Z BIAŁEJ KAPUSTY/ RUBINOWE BURACZKI/ MARCHEWKA Z JABŁKIEM

DESER

**JEDEN DO WYBORU, +28 ZŁ*

PUCHAR LODOWY Z OWOCAMI I BITĄ ŚMIETANĄ
PIECZONE JABŁKO Z BAKALIAMI I SOSEM MALINOWYM
BEZA PAWŁOWA Z KREMEM MASCARPONE I SOSEM OWOCOWYM

NAPOJE BEZ LIMITU

WODA GAZOWANA I NIEGAZOWANA Z CYTRUSAMI/ SOK JABŁKOWY/ SOK
POMARAŃCZOWY/ KAWA BIAŁA/ KAWA CZARNA/ HERBATY CZARNE I OWOCOWE

MENU

WARIANT II
125 ZŁ/ OS.

ZUPA

**JEDNA DO WYBORU*

AROMATYCZNY ROSÓŁ Z MAKARONEM
KREM Z PIECZONYCH POMIDORÓW Z PESTO PIETRUSZKOWYM

DANIE GŁÓWNE

**JEDNO DO WYBORU*

FILET Z KURCZAKA POD PIERZYNKĄ Z MOZARELLI I ORZECHÓW
FASOLKA SZPARAGOWA Z BOCZKIEM/ PIECZONE ZIEMNIAKI W ZIOŁACH

PIECZEŃ WIEPRZOWA PO HUZARSKU

KLUSECZKI ZIEMNIACZANE/ GLAZUROWANE BURAKI

PIECZONY DORSZ W SOSIE Z BIAŁEGO WINA

RISOTTO/ BUKIET WARZYW GOTOWANYCH

DESER

**JEDEN DO WYBORU, +28 ZŁ*

PUCHAR LODOWY Z OWOCAMI I BITĄ ŚMIETANĄ
PIECZONE JABŁKO Z BAKALIAM I SOSEM MALINOWYM
BEZA PAWŁOWA Z KREM MASCARPONE I SOSEM OWOCOWYM

NAPOJE BEZ LIMITU

WODA GAZOWANA I NIEGAZOWANA Z CYTRUSAMI/ SOK JABŁKOWY/ SOK
POMARAŃCZOWY/ KAWA BIAŁA/ KAWA CZARNA/ HERBATY CZARNE I OWOCOWE

MENU

WARIANT III
SERWOWANY NA PÓLMISKACH-
150 ZŁ/ OS.

ZUPA

**JEDNA DO WYBORU*

AROMATYCZNY ROSÓŁ Z MAKARONEM
KREM Z POMIDORÓW Z MOZZARELLĄ I PESTO ZIOŁOWYM

PÓLMISEK MIĘS

**TRZY RODZAJE DO WYBORU *₂ KAWAŁKI NA OSOBĘ*

ROLADKA WIEPRZOWA Z SOSEM STAROPOLSKIM

PIECZONE UDKO Z KACZKI Z ŻURAWINĄ

TRADYCYJNY KOTLET SCHABOWY

DE VOLAILLE Z MASŁEM PIETRUSZKOWYM

FASZEROWANY FILET Z KURCZAKA Z SEREM PLEŚNIOWYM

PIECZONY FILET Z INDYKA Z SOSEM MORELOWO - MUSZTARDOWYM

PIECZONY DORSZ W SOSIE POROWYM

DODATKI

**TRZY RODZAJE DO WYBORU*

ZIEMNIAKI GOTOWANE Z MASŁEM I KOPERKIEM

KLUSECZKI ZIEMNIACZANE

FRYTKI

PIECZONE ZIEMNIAKI W ZIOŁACH

SMAŻONE KULKI ZIEMNIACZANE

SURÓWKI

**TRZY RODZAJE DO WYBORU*

RUBINOWE BURACZKI Z JABŁKIEM

COLESŁAW Z BIAŁEJ KAPUSTY

MARCHEWKA W AROMACIE CYTRUSOWYM

SAŁATKA Z POMIDORÓW Z POREM W SOSIE JOGURTOWYM

MODRA KAPUSTA Z BOCZKIEM

DESER

**JEDEN DO WYBORU, +28 ZŁ*

PUCHAR LODOWY Z OWOCAMI I BITĄ ŚMIETANĄ

PIECZONE JABŁKO Z BAKALIAMI I SOSEM MALINOWYM

BEZA PAWŁOWA Z KREMEM MASCARPONE I SOSEM OWOCOWYM

NAPOJE BEZ LIMITU

WODA GAZOWANA I NIEGAZOWANA Z CYTRUSAMI/ SOK JABŁKOWY/ SOK
POMARAŃCZOWY/ KAWA BIAŁA/ KAWA CZARNA/ HERBATY CZARNE I OWOCOWE

MENU

ZIMNA PŁYTA , PRZYSTAWKI, MENU DZIECIĘCE

PRZYSTAWKA

**JEDNA DO WYBORU - 30 ZŁ/ OS.*

DESKA SERÓW I WĘDLIN

PARMEZAN, SER OWCZY, KIEŁBASA LISIECKA, SZYNKA DOJRZEWAJĄCA,
KONFITURA ŻURAWINOWO - CEBULOWA

TERRINA Z ŁOSOSIA Z SOSEM Z PIECZONYCH POMIDORÓW I
KOMPRESOWANYM OGÓRKIEM

CROSTINI Z POMIDORAMI I AROMATYZOWANYM SERKIEM
BAZYLIĄ I CZOSNKIEM

ZIMNA PŁYTA

35 ZŁ/ OS.

SAŁATKA JARZYNOWA, SAŁATKA Z KURCZAKIEM, PÓŁMISEK WĘDLIN
I SERÓW, ŚLEDŹ W SMIECIANIE, CHLEB NASZEGO WYPIEKU, MASŁO
ZIOŁOWE

ZIMNA PŁYTA

55 ZŁ/ OS.

SAŁATKA JARZYNOWA, SAŁATKA Z KURCZAKIEM, PÓŁMISEK WĘDLIN
I SERÓW, TARTA Z BOCZKIEM I SEREM CHEEDAR, KREWETKA
SMAŻONA W PANCO NA PUREE Z KUKURYDZY I CHILI, ROLADKI Z
TORTILLI Z WARZEWAMI, SAŁATKA CAPERESSO Z MOZZARELLĄ I
POMIDOREM, SOS Tatarski i Chrzanowy, PASZTET Z SOSEM
ŻURAWINOWYM, CHLEB NASZEGO WYPIEKU, MASŁO ZIOŁOWE

KOLACJA WARIANT I

**JEDNA DO WYBORU - 35 ZŁ/ OS.*

BARSZCZ CZERWONY Z MIĘSNYM KROKIETEM
TRADYCYJNY ŻUREK Z BIAŁĄ KIEŁBASĄ I JAKIEM

KOLACJA WARIANT II

**JEDNA DO WYBORU - 48 ZŁ/ OS.*

WIEPRZOWINA PO WĘGIEJSKU Z TOSTOWANĄ BAGIETKĄ FRANCUSKĄ
FILET Z KURCZAKA ZAPIEKANY W BOCZKU Z WARZEWAMI I KASZĄ BULGUR

MENU DLA DZIECI

**JEDNO DO WYBORU - 30 ZŁ / OS.*

NUGETTYSY Z FRYTKAMI I SURÓWKĄ Z MARCHWI
PANKEJKI Z SOSEM OWOCOWYM I BITĄ ŚMIETANĄ

PATERA OWOCÓW

50 ZŁ

ANANAS, MELON, TRUSKAWKI, WINOGRONO, KIWI

MENU

POZOSTALE SZCZEGÓŁY

*

*ORGANIZACJA PRZYJĘCIA MOŻLIWA JEST W SALI OGRODOWEJ, SALI KAMERALNEJ LUB W OGRODZIE

*MOŻLIWOŚĆ PRZYGOTOWANIA DAŃ WEGAŃSKICH I WEGETARIAŃSKICH

*MOŻLIWOŚĆ ZAMÓWIENIA Z NASZEJ CUKIERNI TORTU I CIAST

*OPŁATA SERWISOWA ZA WNIESIENIE WŁASNEGO CIASTA I TORTU - 100.00 PLN (CIASTA PRZYNIESIONE DO NAS POWINNY BYĆ POKROJONE)

***ALKOHOLE;**

-WÓDKA WYBOROWA 0,7L 85.00 PLN

-WÓDKA FINLANDIA 0,7L 100.00 PLN

-WÓDKA OSTOYA 0,7L 110.00 PLN

-PROSSECO "MASHIO PINOT GRIGIO 55,00 PLN

-PROSSECO FRANCUSKIE DENIS MEUNIER 100.00 PLN

-WINO BUTELKOWE WYTRAWNE CZERWONE PORTUGALSKIE ATLANTICO TINTO 100.00 PLN

-WINO BUTELKOWE WYTRAWNE BIAŁE WŁOSKIE KRIYA ORGANIC

COCOCCIOLA 100.00 PLN

-KARAFKA WINA CZERWONEGO LUB BIAŁEGO WYTRAWNEGO 45,00 PLN 0,5L

DEKORACJE

*MOŻLIWOŚĆ PRZYGOTOWANIA ZA DODATKOWĄ OPŁATĄ BUKIETÓW KWIATÓW

*BIEŻNIKI I ŚWIECZNIKI W CENIE ORGANIZACJI PRZYJĘCIA

*OPAKOWANIE NA WYNOS 2.25 PLN / SZT.