OBIAD RODZINNY - WIELKANOC OFERTA 2026

PROPOZYCJA NR. 1

(obiad przewidziany do 3h)

OBIAD W FORMIE TRADYCYJNEJ / KOSZT ZA OSOBĘ – 188,00 ZŁ BRUTTO

Zupa serwowana

Rosół z domowymi kluskami lanymi, kurczakiem i warzywami (GLUTEN)

lub

Tradycyjny żur na zakwasie z grzybami i białą kiełbasą (GLUTEN/LAKTOZA)

Dania główne podane w półmisach

Łosoś zapiekany w sosie kaparowym z koprem i zielonym pieprzem
Zrazy wołowe w sosie własnym (GLUTEN/LAKTOZA)
Noga z kaczki podawana z sosem żurawinowym, pieczonym jabłkiem w majeranku Ziemniaki opiekane z tymiankiem i czosnkiem (WEGAN)
Kopytka domowe (WEGE/GLUTEN)
Karmelizowane buraczki z żurawiną (WEGE)
Młoda biała kapusta, czerwona papryka, koper, winegret ziołowe

Desery podane w stole
Wielkanocny pieczony sernik z lukrem
Babka piaskowa z pomarańczami
Mazurek kajmakowy z bakaliami

Napoje
Kawa z ekspresów ciśnieniowych, herbaty smakowe
Woda niegazowana / gazowana
Soki owocowe

PROPOZYCJA NR. 2

(obiad przewidziany do 3h)

OBIAD W FORMIE TRADYCYJNEJ / <u>KOSZT ZA OSOBĘ - 178,00 ZŁ BRUTTO</u>

Zupa serwowana

Krem chrzanowy z prażoną cebulką, pieczonymi ziemniakami i majerankiem (WEGAN)

Dania główne podane w półmisach

Łosoś zapiekany w sosie kaparowym z koprem i zielonym pieprzem
Zrazy wieprzowe w sosie własnym (GLUTEN/LAKTOZA)
De volaille z masłem i pietruszką (GLUTEN/LAKTOZA)
Puree ziemniaczane (WEGE/LAKTOZA)
Ziemniaki opiekane z tymiankiem i czosnkiem (WEGAN)
Marchewka z groszkiem na maśle
Młoda biała kapusta, czerwona papryka, koper, winegret ziołowe

Desery podane w stole
Wielkanocny pieczony sernik z lukrem
Babka piaskowa z pomarańczami
Mazurek kajmakowy z bakaliami

Napoje
Kawa z ekspresów ciśnieniowych, herbaty smakowe
Woda niegazowana / gazowana
Soki owocowe

PROPOZYCJA NR. 3

(obiad przewidziany do 4h)

OBIAD W FORMIE SERWOWANEJ / KOSZT ZA OSOBĘ - 228,00 ZŁ BRUTTO

Przekąski podane w stole do podziału przed lub po obiedzie

Pieczyste i pasztety domowe:
Rolada z boczku z farszem mięsno-grzybowym z tymiankiem
Pieczeń z indyka faszerowana suszonymi pomidorami i czosnkiem niedźwiedzim
Pasztety z kaczki
Pasztet wieprzowy
Pasztet z pieczonej białej fasoli z majerankiem i suszoną żurawiną (WEGAN)

Cytrynowa galaretka z sandaczem, gotowanym jajkiem, warzywami korzeniowymi i koperkiem

Jajka faszerowane z pastą z:

- ✓ - pieczarkami
- ✓ - tuńczyka
- ✓ - suszonymi pomidorami

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Chleb własnego wypieku (GLUTEN)
Masło (LAKTOZA)

Sosy:

- ✓ - sos żurawinowy z rozmarynem
- ✓ - sos chrzanowy z koperkiem
- ✓ - sos tatarski

Zupa serwowana do wyboru

Krem chrzanowy z prażoną cebulką, pieczonymi ziemniakami i majerankiem (WEGAN)

lub

Tradycyjny żur na zakwasie z grzybami i białą kiełbasą (GLUTEN/LAKTOZA)

Dania główne serwowane do wyboru

Łosoś zapiekany w sosie kaparowym z koprem i zielonym pieprzem / ziemniaki opiekane z tymiankiem i czosnkiem / pieczone warzywa korzeniowe

lub

Noga z kaczki podawana z sosem żurawinowym, pieczonym jabłkiem w majeranku / kopytka domowe / karmelizowane buraczki z żurawiną

Desery podane w stole

Wielkanocny pieczony sernik z lukrem
Babka piaskowa z pomarańczami
Mazurek kajmakowy z bakaliami

Napoje
Kawa z ekspresów ciśnieniowych, herbaty smakowe
Woda niegazowana / gazowana
Soki owocowe

MENU DLA DZIECI

KOSZT ZA OSOBĘ - 130,00 ZŁ BRUTTO

PROPOZYCJE MENU DLA DZIECI

- ✓ Rosół z domowym makaronem, warzywami i kawałkami kurczaka (GLUTEN)
- ✓ Paluszki z kurczaka z opiekanymi ziemniaczkami i warzywami (GLUTEN/LAKTOZA)

Napoje bezalkoholowe
Woda mineralna
Soki owocowe

PROPOZYCJE PRZEKĄSEK PO OBIEDZIE (OPCJONALNIE)

Minimum zamówienia - 10 osób

POCZĘSTUNEK W FORMIE PÓŁMISKÓW NA OK. 2H / KOSZT ZA OSOBĘ - 58,00 ZŁ BRUTTO

Przekąski zimne

Pieczyste i pasztety domowe:

- ✓ rolada z boczku z farszem mięsno-grzybowym z tymiankiem
- ✓ pieczeń z indyka faszerowana suszonymi pomidorami i czosnkiem niedźwiedzim
- ✓ pasztety z kaczki
- ✓ pasztet wieprzowy
- ✓ pasztet z pieczonej białej fasoli z majerankiem i suszoną żurawiną (VEGAN)

Galaretka drobiowa z gotowanym jajkiem, groszkiem,
warzywami korzeniowymi i natką pietruszki

Pasta jajeczna ze szczypiorkiem

Smarowidło z gęsi z majerankiem

Smarowidło z ciecierzycy z pieczoną papryką i czarnym czosnkiem (VEGAN)

Rilettes z wędzonego na zimno pstrąga tęczowego z smażonymi kaparami i cebulką perłową w balsamico
Tradycyjna sałatka jarzynowa

Chleb własnego wypieku (GLUTEN)
Masło (LAKTOZA)

Sosy:

- ✓ sos żurawinowy z rozmarynem
- ✓ sos chrzanowy z koperkiem
- ✓ sos tatarski

Napoje

Kawa z ekspresów ciśnieniowych, herbaty smakowe
Woda niegazowana / gazowana
Soki owocowe

ALKOHOLE LICZONE WG. SPOŻYCIA

NAPOJE ALKOHOLOWE NR. 1 **– 80 zł/btl. (BRUTTO)***

Wino białe:
Casa Maria Verdejo (D.O. Rueda, Hiszpania), Verdejo

Wino czerwone:
Casa Maria Tinto (D.O. Rueda, Hiszpania), Tempranillo

NAPOJE ALKOHOLOWE NR. 2 **– 120 zł/btl. (BRUTTO)***

Wino białe
2023 S. Osvaldo/ Veneto / Włochy / Pinot Grigio,

Wino czerwone
2022 Cantine Ionis Acanto, Pugilia, Italy / Primitivo

Wina musujące – 120 zł/btl. (brutto)*

Prosecco Montelvini Extra Dry (0,75l)
Vino Spumante
(D.O.C Italy), Glera,

WARUNKI REZERWACJI:

Rezerwacja sal bankietowych i minimalna liczba uczestników

- ✓ **Restauracja ArtBistro** – brak dodatkowych kosztów za rezerwację stolika.
- ✓ **Sala Zielona** – minimum 25 pełnopłatnych uczestników *(przy mniejszej liczbie osób koszt wynajmu sali: 800 zł)*
- ✓ **Sala Biała** – minimum 25 pełnopłatnych uczestników *(przy mniejszej liczbie osób koszt wynajmu sali: 800 zł)*
- ✓ **Sala Granatowa** – minimum 20 pełnopłatnych uczestników *(przy mniejszej liczbie osób koszt wynajmu sali: 400 zł)*

Zadatek i potwierdzenie rezerwacji

- ✓ Rezerwacja terminu jest potwierdzona po wpłacie **zadatku 1000 zł brutto** *(kwota zostanie odliczona od końcowego rachunku)*.
- ✓ Zadatek można wpłacić: – przelewem na rachunek wskazany na pro formie, – na miejscu w restauracji (kartą lub gotówką).
- ✓ Rezerwacja staje się wiążąca **w momencie zaksięgowania zadatku**.
- ✓ Po zaksięgowaniu wpłaty **nie ma możliwości zmiany terminu**.
- ✓ Zadatek jest **bezzwrotny**.

Ustalenia organizacyjne

- ✓ Na **7 dni przed uroczystością** należy przesłać: – ostateczny wybór menu, – potwierdzoną liczbę gości (osoby dorosłe, dzieci do 10 lat, diety specjalne).
- ✓ Tort może być dostarczony **wyłącznie w dniu uroczystości**; wcześniejsze dostarczenie możliwe tylko za zgodą Zleceniobiorcy.
- ✓ Do rachunku zostanie doliczony **serwis 10%**.
- ✓ Dania mogą ulec drobnym zmianom.
- ✓ Minimalne zamówienie w salach bankietowych: **20 osób**.

KONTAKT i REZERWACJE:

📞 +48 694 688 850 📞 +48 608 208 893 📞 +48 662 212 002

📧 restauracja@artbistrogdansk.pl

📧 kontakt@progres-event.pl