

OFERTA GRUPOWA

WOZOWNIA GDAŃSKA



SALA DOLNA

SALA NA WYŁĄCZNOŚĆ DLA GRUP
OD 50 OSÓB WZWYŻ

FORMA SERWOWANIA

DLA GRUP DO 30 OSÓB
MOŻLIWOŚĆ SERWOWANIA
ZUP, DAŃ GŁÓWNYCH ORAZ
DESERÓW W FORMIE
"TALERZOWEJ"

GRUPY POWYŻEJ 30 OSÓB
SERWOWANIE MOŻLIWE
WYŁĄCZNIE NA PÓLMISKACH, LUB
W FORMIE BUFETU

W PRZYPADKU BUFETÓW OBOWIĄZUJĄ
TAKIE SAME CENY ORAZ WAGI NA
JEDNĄ OSOBE Z ZAZNACZENIEM, ŻE NA
JEDNĄ OSOBE PRZYPADA W TAKIM
WYPADKU
PO 80 G KAŻDEGO DODATKU Z DAŃ
GŁÓWNYCH

DODATKOWE ZAMÓWIENIA INNYCH
POZYCJI OLIBCZANE SĄ NA
PODSTAWIE WIELOKROTNOŚCI
GRAMATUR WYSTĘPUJĄCYCH NA
JEDNĄ OSOBE
I WYCENIANE INDYWIDUALNIE

SERWOWANIE W PÓLMISKACH DAŃ ½ : ½
DOPŁATA DO DAŃ GŁÓWNYCH 1:1
MENU I 20 ZŁ
MENU II 30 ZŁ
MENU III 40 ZŁ

DO KAŻDEGO MENU PODAJEMY PIECZYWO
I MASŁO

PRZYSTAWKI - OK. 80G. / OSOBA

SERWIS KENERSKI

DLA GRUP OD 5 OSÓB WZWYŻ
DOLICZAMY 10% SERWISU
KELNERSKIEGO OD CAŁOŚCI
RACHUNKU (DANIA + NAPOJE)

NAPOJE

NAPOJE ROZLICZANE SĄ
WEDŁUG ZUŻYCIA, BĄDŹ NA
PODSTAWIE WYBRANEGO PAKIETU
"OPEN-BAR"

MENU I

110 zł brutto
101,85 zł netto



PRZYSTAWKI

- ŚLEDŹ W ZALEWIE OCTOWEJ Z SAŁATKĄ ZIEMNIACZANĄ, KWAŚNĄ ŚMIETANĄ I KOPERKIEM
- DOMOWA SAŁATKA JARZYNOWA Z JAJKIEM I JABŁKAMI 🌿
- SMAŻONE PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI Z DODATKIEM OKRASY Z MASŁA I DUSZONEJ CEBULI
- PASZTET WOŁOWO-WIEPRZOWY Z CHUTNEYEM Z KARMELIZOWANEJ CEBULI
- KARP SMAŻONY Z MIGDAŁAMI

ZUPA

BARSZCZ CZERWONY
Z PASZTETEM Z KAPUSTĄ
I GRZYBAMI / 280 ML 🌿

DANIE GŁÓWNE

UDZIEC DROBIOWY (180 G)
Z ZIEMNIAKIEM GOTOWANYM
W MUNDURKU, SOSEM
BESZAMELOWYM I SAŁATKĄ
Z OGÓRKA KISZONEGO, CZERWONEJ
CEBULI I MUSZTARDY
FRANCUSKIEJ

LUB

FILET Z PSTRĄGA (180 G)
Z CRUSTEM ZIOŁOWYM, PALONYM
MASŁEM Z MIGDAŁAMI,
ZIEMNIAKIEM PIECZONYM
I WARZYWAMI KORZENIOWYMI
Z MIODEM, TYMIANKIEM
I POMARAŃCZĄ

DESER

SERNIK KRÓLEWSKI (150 G)
Z RODZYNKAMI I ŻURAWINĄ
PODANY Z SOSEM JAGODOWYM,
JEŻYŃĄ I MIĘTĄ

MENU II

137 zł brutto
126,85 zł netto



PRZYSTAWKI

- ŚLEDŹ W ZALEWIE OCTOWEJ Z SAŁATKĄ ZIEMNIACZANĄ, KWAŚNĄ ŚMIETANĄ I KOPERKIEM
- DOMOWA SAŁATKA JARZYNOWA Z JAJKIEM I JABŁKAMI
- SMAŻONE PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI Z OKRASĄ Z MASŁA I DUSZONEJ CEBULI
- PASZTET WOŁOWO-WIEPRZOWY Z CHUTNEYEM Z KARMELIZOWANEJ CEBULI
- KARP SMAŻONY Z MIGDAŁAMI
- SCHAB PIECZONY Z BAKALIAMI W GLAZURZE Z MIODU I MAJERANKU
- KARMAZYN SMAŻONY W SOSIE GRECKIM NA BAZIE JARZYN I POMIDORÓW
- SELEKCJA DOMOWYCH WĘDLIN Z MARYNATAMI, ĆWIKŁĄ I CHRZANEM

ZUPA

BARSZCZ CZERWONY Z PASZTECIKIEM Z FARSZEM Z KAPUSTY I GRZYBÓW /280 ML

LUB

GRZYBOWA Z PODGRZYBKÓW Z ŁAZANKAMI /280 ML

DANIE GŁÓWNE

KARKÓWKA WOLNO PIECZONA (180G) Z ZIEMNIAKAMI GRATIN, SOSEM GRZYBOWYM I SAŁATKĄ Z BURAKÓW

LUB

FILET Z DORSZA (180G) PODANY Z GNIECIONYMI ZIEMNIAKAMI, KAPUSTĄ WIGILIJNĄ, SALSĄ Z POMIDORÓW I MIĘKKICH ZIÓŁ, EMULSJĄ MAŚLANĄ I OLIWĄ KOPERKOWĄ

DESER

SERNIK MIODOWO-CYNAMONOWY /120G/ Z SOSEM MALINOWYM, PUDREM MIĘTOWYM I CRUSTEM MIGDAŁOWYM

MENU III

166 zł brutto
153,70 zł netto



PRZYSTAWKI

- TATAR ZE ŚLEDZIA Z OGÓRKIEM KONSERWOWYM, SZALOTKĄ I KOPREM
- DOMOWA SAŁATKA JARZYNOWA Z JAJKIEM I JABŁKAMI
- SMAŻONE PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI Z OKRASĄ Z MASŁA I DUSZONEJ CEBULI
- PASZTET WOŁOWO-WIEPRZOWY Z CHUTNEYEM Z KARMELIZOWANEJ CEBULI
- KARP SMAŻONY Z MIGDAŁAMI
- SCHAB PIECZONY Z BAKALIAMI W GLAZURZE Z MIODU I MAJERANKU
- KARMAZYN SMAŻONY W SOSIE GRECKIM NA BAZIE JARZYN I POMIDORÓW
- ROSTBEF WOLNO PIECZONY PODANY NA GRZANCE Z MAJONEZEM DIJON I RUKOŁĄ
- PIEROGI Z DZIKA Z ÉCRASÉ DYNIOWYM



ZUPA

BARSZCZ CZERWONY Z PASZTECIKIEM Z FARSZEM Z KAPUSTY I GRZYBÓW /280 ML



LUB

GRZYBOWA Z PODGRZYBKÓW Z ŁAZANKAMI /280 ML



DANIE GŁÓWNE

UDKO Z KACZKI BARBARIE (220G) Z KOPYTKAMI, JABŁKIEM, MUSEM Z CZERWONEJ KAPUSTY, SOSEM MAJERANKOWYM, PUDREM Z BURAKA I CHIPSEM DYNIOWYM

LUB

TROĆ FIORDOWA (200G) Z PIECZONYMI ZIEMNIAKAMI GRATIN, BRUKSELKĄ, FASOLKĄ SZPARAGOWĄ, SOSEM MEUNIÈRE, OLIWĄ SZCZYPIORKOWĄ, PUDREM Z OLIWEK I KOPREM

DESER

SUFLET Z CRUSTEM MIGDAŁOWYM, LODEM WANILIOWYM, SOSEM MALINOWYM I JEŻYNAМИ /DLA GRUP WIĘKSZYCH NIŻ 20PAX PODAJEMY BROWNIE Z SOSEM SŁONY KARMEL I ORZECHAMI (NERKOWIEC, WŁOSKI, PISTACJA)/

MENU VEGE



PRZYSTAWKI

TAKIE JAK W WYBRANYM MENU
BAZOWYM

ZUPA

KREM Z PIECZONYCH BURAKÓW
Z KOZIM SEREM I OLIWĄ
KOPERKOWĄ (280 ML)

DANIE GŁÓWNE

KASZOTTO GRZYBOWE Z PĘCZAKU,
PODGRZYBKÓW, BOROWIKÓW
PODANY Z RUKOLĄ, SEREM GRANA
PADANO I CHIPSEM
PIETRUSZKOWYM (350 - 380G)

DESER

BROWNIE VEGE Z SOSEM SŁONY
KARMEL Z ORZECHAMI (150 G)



MENU KIDS

50 zł brutto
46,30 zł netto



ZUPA / 180 ML

ROSÓŁ WOŁOWY Z
MAKARONEM

LUB

POMIDOROWA Z MAKARONEM

DANIE GŁÓWNE

KURCZAK PANIEROWANY
/130G/, SAŁATA LODOWA, SOS
MAJONEZOWY PODANY
W PSZENNYM PLACKU

LUB

PIECZONY FILET Z ŁOSOSIA
/130G/ Z PUREE I DOMOWĄ
MIZERIĄ

DESER

3 GAŁKI LODA /CZEKOLADA,
WANILIA, TRUSKAWKA/
Z SOSEM MALINOWYM

KONTAKT W SPRAWIE REZERWACJI
DLA GRUP POWYŻEJ 10 OSÓB

602-173-227
DOMINIKA SZMELTER

OFERTA PAKIETÓW OPEN-BAR

PAKIETY DO 4H / DO 8H / DO 12H
NETTO / BRUTTO



BEZALKOHOLOWY

20,33 zł / 25 zł
28,46 zł / 35 zł
32,52 zł / 40 zł

WODA
SOKI
KAWA
HERBATA



BASIC

PAKIET BEZALKOHOLOWY +
PIWO
WINO BIAŁE
WINO CZERWONE

56,10 zł / 69 zł
64,23 zł / 79 zł
80,49 zł / 99 zł

PREMIUM

80,49 zł / 99 zł
88,62 zł / 109 zł
104,88 zł / 129 zł

PAKIET BASIC+
WÓDKA
NAPOJE GAZOWANE
(PEPSI / 7UP / MIRINDA)



LUX

PAKIET PREMIUM+
SCHWEPPE
GIN
WHISKY
RUM

104,88 zł / 129 zł
121,14 zł / 149 zł
137,40 zł / 169 zł