



ŚNIEŻKA

2025 MENU

PRZYJĘĆ OKOLICZNOŚCIOWYCH

APERITIF

Kieliszek Prosecco

14 zł

PRZYSTAWKA

Oscypek z grilla otulony soczystym boczkiem

19 zł

Podgrzybki zapiekane w cieście francuskim ✓

29 zł

Carpaccio z kaczki marynowane w Ginie, młotkowanym pieprzu serwowane na miodowym sosie Dijońkim z sałatą rucola oraz dzika borówka

39 zł

ZUPA

Tradycyjny żurek z jajkiem

26 zł

Krem z borowików z grzankami

28 zł

Dwu kolorowy krem z cukinii ✓

25 zł

Domowy rosół z makaronem

22 zł

Włoska zupa Minestrone ✓

24 zł

DANIA GŁÓWNE serwowane

Polędwiczki duszone w sosie borowikowym, kluski śląskie, mix świeżych sałat

59 zł

Policzki wołowe, sos chrzanowy, puree ziemniaczane, buraczki

55 zł

Pieczone gęsie udko, sos pieczeniowy, ziemniaki puree, czerwona kapusta

89 zł

Kotlet DeVolaille, frytki, surówka z marchewki

55 zł

Naleśniki ze szpinakiem i sosem czosnkowym ✓

39 zł

Risotto z borowikami ✓

44 zł

Łosoś na szpinaku serwowany z białym ryżem ✓

69 zł

DANIE GŁÓWNE wieloporcyjowo - 2,5 kawałka mięsa na osobę

ZESTAW I

Kotlet schabowy w złocistej panierce, pieczeń wieprzowa w sosie własnym

De Volaille z masłem i pietruszką

Ziemniaczki pieczone z cebulką i ziołami, kluski śląskie

Zestaw surówek

cena zestawu 69 zł

ZESTAW II

Polędwiczki duszone w sosie borowikowym, roladki z kurczaka nadziewane szpinakiem, Tradycyjna rolada Śląska

Ziemniaczki pieczone z cebulką, kluseczki Śląskie, zestaw świeżych sałat z winegretem

Czerwona kapusta z żurawiną, zestaw surówek

cena zestawu 89 zł

DESER podany w oprawie suchego lodu

Beza z konfiturą borówkową i kremowym sosem Mascarpone	25 zł
Lody serwowane z młotkowanym pieprzem na świeżym ananasie	28 zł
Krem marakujowy, kruche ciasteczko czekoladowe, kremem Chantilli	21 zł

ZIMNA PŁYTA minimum 10 osób

Selekcja wędlin włoskich, selekcja serów europejskich, pasztet szefa kuchni nadziewany śliwką, śliwki kalifornijskie w chrupiącym boczku, filet z matiasa na sałatce z jabłkiem owinięty awokado, tatar z łososia wędzonego z awokado, tatar z polędwicy wołowej, sashimi z polędwicy wołowej, mozzarella z pomidorami, sałatka grecka pieczywo, masło
koszt 79 zł/osoba

KOLACJA

Gordon Blue z serem i szynką łódzkiej ziemniaczane, mix sałat z winegretem	49 zł
Chrupiące placki ziemniaczane serwowane z gulaszem	43 zł
Pikantny bogracz serwowany z pieczywem	32 zł
Rubinowy barszcz z krokietem	27 zł
Camembert panierowany z żurawiną i frytkami 	36 zł
Leczo z warzyw z kaszą 	33 zł
Gołąbki warzywne z sosem pomidorowym 	35 zł

KOLACJA BUFETOWA minimum 20 osób

Zupa do wyboru jedna pozycja

Krem z dyni / krem z pomidorów / Żurek z jajkiem / Kwaśnica / Rosół z makaronem

Danie główne do wyboru dwie pozycje

Tradycyjny schabowy / indyk z serem i pomidorami / kacze udko / karczek w sosie pieczeniowym / dorsz w sosie pieprzowym / potrawka z kurczaka

Dodatki do wyboru cztery pozycje

Ziemniaki puree / ryż z warzywami / dufinki / opiekane ziemniaki z cebulką / warzywa na parze / brokuł z fetą / pierogi mięsne / spaghetti aglio olio / tagliatelle z wieprzowiną / pierogi z owocami / kopytka z serem / mix sałat z winegretem

Desery do wyboru dwie pozycje

Tiramisu / panna cotta / jabłecznik / torcik miodowy / sernik

Napoje

Kawa / herbata / woda mineralna

koszt 100 zł/osoba

KOLACJA GRILLOWA w zadaszonej, altanie minimum 20 osób

Kiełbasa / karczek w marynacie / oscypki / kaszanka

Sałatki / sosy / pieczywo

Wino grzane / herbata

koszt 90 zł/osoba

Kolacja grillowa / ognisko z przytupem z udziałem gawędziarza górala z dziada pradziada

+ 15zł/osoba

NAPOJE

Wino (Pinotage / Muscat)	70 zł
Woda 1l	12 zł
Sok 1l	15 zł
Kawa	10 zł
Herbata	8 zł
Gazowane 250ml (Cola, Fanta, Sprite)	9 zł