

Kacze Sioło, lato -jesień 2025 roku

Szanowni Państwo

Miło nam będzie gościć Państwa u nas, w Kaczym Siole.
Poniżej przedstawiamy przykładowe menu na uroczystości rodzinne:

”Rodzinne obiady i uroczystości dzienne”

W ramach oferty zapewniamy podstawowy wystrój miejsca uroczystości
i obsługę cateringową oraz możliwość korzystania z ogrodu.

*Podane ceny obowiązują dla grup od 30 osób i więcej;
Koszt dla mniejszej liczby Gości jest uzgadniany indywidualnie.*

Menu

Wersja I: 195 zł/os

Zupa:

- Rosół z makaronem, marchewką i pietruszką

Dania główne:

- Kotlet devolay z masłem czosnkowym i pietruszką
- Pieczeń wieprzowa
- Udko faszerowane pieczarkami, serem i pietruszką

Dodatki:

- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Frytki
- Zestaw dwóch surówek, np. : Colesław i buraczki

Ciasta na paterach i deser, np.:

- Kruche z malinami i budyniową pianką
- sernik królewski
- Deserki serwowane w pucharkach: np. deser z chia z musem z mango

Napoje:

- woda z cytryną
- Kawa i herbata
- Napoje niegazowane

Przekąski serwowana na półmiskach:



- Galaretki drobiowe własnej produkcji
- Tortille z humusem/kurczakiem/łososiem/warzywami
- Mini burgery z szarpaną wieprzowiną i sosem własnej produkcji
- Sałatka jarzynowa ze świeżym zielonym groszkiem
- Gyros
- Pieczywo i masło

Wersja II: 230 zł/os

Zupa do wyboru:

- Rosół z makaronem, marchewką i pietruszką
- Krem z białych warzyw

Dania główne:

- Kotlet devolay z masłem czosnkowym i pietruszką
- Żeberka w sosie Jack Daniels
- Zraz wieprzowy
- Łosoś zapiekany z suszonymi pomidorami i z cytryną i migdałami

Dodatki:

- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Frytki
- Kluski śląskie
- Zestaw dwóch surówek, np.: Colesław i warzywa pieczone na parze z masłem i bułką tartą

Ciasta na paterach i deser, np.:

- Kruche z malinami i budyniową pianką
- sernik królewski
- Deserki serwowane w pucharkach: np. deser z chia z musem z mango

Napoje:

- woda z cytryną
- Kawa i herbata
- Napoje niegazowane

Przekąski serwowana na półmiskach:

- Boczek rolowany pieczony
- Karkówka pieczona

- Galaretki drobiowe własnej produkcji
- Tortille z humusem/kurczakiem/łososiem/warzywami
- Mini burgery z szarpaną wieprzowiną i sosem własnej produkcji
- Sałatka jarzynowa ze świeżym zielonym groszkiem
- Gyros
- Pieczywo i masło

Kolacja na ciepło do wyboru:

- Barszcz czerwony z pasztecikiem
- Żurek

Wersja III: 280 zł/os

Zupa do wyboru:

- Rosół z makaronem, marchewką i pietruszką
- Krem z białych warzyw

Dania główne:

- Kotlet devolay z masłem czosnkowym i pietruszką
- Żeberka w sosie Jack Daniels
- Zraz wołowy
- Kaczka pieczona z jałkami

Dodatki:

- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Frytki
- Kluski śląskie
- Zestaw dwóch surówek, np.: Colesław i warzywa pieczone na parze z masłem i bułką tartą

Ciasta na paterach i deser, np.:

- Kruche z malinami i budyniową pianką
- sernik królewski
- Deserki serwowane w pucharkach: np. deser z chia z musem z mango

Napoje:

- woda z cytryną
- Kawa i herbata
- Napoje niegazowane



Przekąski serwowana na półmiskach:

- Boczek rolowany pieczony
- Karkówka pieczona
- Pierogi z kaczki z cebulką własnej produkcji
- Galaretki drobiowe własnej produkcji
- Galaretki z łososiem własnej produkcji
- Tortille z humusem/kurczakiem/łososiem/warzywami
- Mini burgery z szarpaną wieprzowiną i sosem własnej produkcji
- Sałatka jarzynowa ze świeżym zielonym groszkiem
- Gyros
- Pieczywo i masło

Kolacja na ciepło do wyboru:

- Barszcz czerwony z pasztecikiem
- Żurek
- Flaki wołowe

Okolicznościowe torty można zamówić oddzielnie lub kupić/ zrobić we własnym zakresie (jednak istnieje obowiązek podpisania oświadczenia o ponoszeniu odpowiedzialności za dostarczone wypieki)

Planowany czas pobytu uzgadniany indywidualnie z Gośćmi.

Zapraszamy

Tamara Duško
Tel. 600 826 340
Mail. fundacja.kaczesiolo.pl

