

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:

„Wieczorne spotkania i kolacje okolicznościowe”

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: 180 zł/os

Gorąca kolacja:

- Kotlet devolay z masłem czosnkowym, pietruszką i frytki serwowane na talerzach
+ dwie surówki

Ciasta na paterach i deser:

- 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:

- Karkówka pieczona
- Galaretki drobiowe własnej produkcji
- Tortille z humusem/kurczakiem/łososiem/warzywami
- Mini burgery z szarpaną wieprzowiną i sosem własnej produkcji
- Jajka faszerowane (np. tuńczykiem, pieczarkami, szynką)
- Gyros
- Grzanki ze szprotkami, pomidorkiem i pietruszką
- Pieczywo i masło



Danie na gorąco (do wyboru):

- Nuggetsy z sosem czosnkowym
- Pieczone skrzydełka
- Pieczone pałki z kurczaka

Wersja II: 220 zł/os

Zupa:

- Rosół z makaronem, marchewką i pietruszką

Dania główne:

- Kotlet devolay z masłem czosnkowym i pietruszką
- Żeberka w sosie Jack Daniels
- Zraz wieprzowy

Dodatki:

- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Frytki
- Kluski śląskie
- Zestaw dwóch surówek

Ciasta na paterach i deser:

- 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:

- Karkówka pieczona
- Galaretki drobiowe własnej produkcji
- Tortille z humusem/kurczakiem/łososiem/warzywami
- Mini burgery z szarpaną wieprzowiną i sosem własnej produkcji
- Jajka faszerowane (np. tuńczykiem, pieczarkami, szynką)

- Gyros
- Grzanki ze szprotkami, pomidorkiem i pietruszką
- Koreczki śledziowe
- Śledź w oleju
- Pieczywo i masło

Danie na ciepło do wyboru:

- barszcz czerwony z pasztecikami
- Żurek
- Flaczki

Wersja III: 260 zł/os

Zupa:

- Rosół z makaronem, marchewką i pietruszką

Dania główne:

- Kotlet devolay z masłem czosnkowym i pietruszką
- Kieszonki ze schabu z pieczarkami
- Żeberka w sosie Jack Daniels
- Zraz wieprzowy

Dodatki:

- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Frytki
- Kluski śląskie
- Zestaw dwóch surówek

Ciasta na paterach i deser:

- 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:

- Karkówka pieczona
- Pierogi z kaczki okraszone cebulką
- Galaretki drobiowe własnej produkcji
- Tortille z humusem/kurczakiem/łososiem/warzywami
- Mini burgery z szarpaną wieprzowiną i sosem własnej produkcji
- Jajka faszerowane (np. tuńczykiem, pieczarkami, szynką)
- Gyros
- Grzanki ze szprotkami, pomidorkiem i pietruszką
- Koreczki śledziowe
- Śledź w oleju
- Pieczywo i masło

Danie na ciepło do wyboru:

- barszcz czerwony z pasztecikami
- Żurek
- Flaczki

Istnieje możliwość upieczenia kielbasek na grillu lub na ognisku.

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 do godziny 02.00 (możliwość zmiany po wcześniejszym uzgodnieniu).

Zapraszamy

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

