

Dopasowujemy ofertę w taki sposób, by czas spędzony w naszej restauracji był niezapomnianym, wspaniałym przeżyciem, które zostanie piękną pamiątką. Nasz doświadczony zespół płynnie przeprowadzi Państwa przez wszystkie etapy organizacyjnie dbając o spójność menu i organizację bankietu w restauracji.

Menu, które proponujemy dobieramy do indywidualnych życzeń i preferencji. Jesteście Państwo otoczeni opieką Managera Sali, który bezpośrednio odpowiada za koordynację całego przyjęcia.

---

**DEKORACJA KWIATOWA W PREZENCIE!**  
**NIEOGRANICZONE NAPOJE CIEPŁE I ZIMNE**  
**DRUK MENU**  
**DZIECI DO LAT 3 - GRATIS**  
**DZIECI OD 3 DO 10 LAT - 50%**






---

PRZYSTAWKA / ZUPA / DANIE GŁÓWNE / DESER / ZIMNY BUFET + SAŁATKI / CIEPŁA KOLACA	210 zł / os.
PRZYSTAWKA / ZUPA / DANIE GŁÓWNE / DESER / ZIMNY BUFET + SAŁATKI	180 zł / os.
ZUPA / DANIE GŁÓWNE / DESER / ZIMNY BUFET + SAŁATKI	170 zł / os.
ZUPA / DANIE GŁÓWNE / DESER	150 zł / os.
ZUPA / DANIE GŁÓWNE / DESER (1p/1os.)	110 zł / os.

---

## PRZYSTAWKI

(1 porcja na osobę, 1 pozycja do wyboru)

- Carpaccio z buraka z kozim serem i oliwą truflową 
- Bruschetta z pomidorami i bazylią 
- Babeczki z ciasta kruchego z polędwiczką sous vide i żurawiną
- Babeczki z ciasta kruchego z guacamole 
- Terrina z wędzonego łososia

---






## ZUPY

(1 porcja na osobę, 1 pozycja do wyboru)

- Rosół z makaronem
- Krem pomidorowy z oliwą ziołową
- Krem z białych warzyw
- Krem grzybowy (sezonowo)
- Krem brokułowy
- Chłodnik z botwinki i ogórka (sezonowo)
- Krem szparagowy (sezonowo)

## DANIA GŁÓWNE

(2 porcje na osobę, 3 pozycje do wyboru, serwis na półmiskach)

- Schab panierowany w panko z pieczarką
- Pieczeń z karkówki z sosem pieczeniowym
- Zraz wieprzowy w sosie pieczeniowym
- Grillowany schab z sosem grzybowym
- Żeberko wieprzowe duszone po poznańsku
- Schab saute z serem i szynką crudo duszony w białym winie z szatwią
- Polędwiczka wieprzowa duszona z porem i wędzonym boczkiem
- Polędwiczka wieprzowa sous-vide w sosie kurkowym
- Polik wieprzowy pieczony z warzywami
- Kotlet de volaille
- Filet panierowany w migdałach w sosie z owoców leśnych
- Eskalopki drobiowe w cieście serowym
- Roladka drobiowa saute z mozzarellą bufala, suszonym pomidorem i zielonym pesto sosem bazyliowym
- Roladka drobiowa z delikatnym serkiem
- Roladka drobiowa z brokułami
- Ryba maślana z kaparami
- Miruna pieczona
- Camembert z żurawiną i prażonymi pestkami dyni 
- Stek z pieczonego kalafiora 
- Kotlet z cieciorke i buraka pieczonego 
- Szaszłyk z tofu z warzywami 
- Kotleciki sojowe 

## DODATKI SKROBIOWE

(1,5 porcji na osobę, 3 pozycje do wyboru)

- Ziemniaki gotowane
- Ryż
- Frytki
- Kopytka
- Pyzy

## DODATKI WARZYWNE

(1,5 porcji na osobę, 3 pozycje do wyboru)

- Surówka z białej kapusty
- Surówka z marchwi
- Surówka z selera z migdałami
- Surówka z kapusty pekińskiej
- Surówka z kapusty kiszzonej
- Szatkwany burak na ciepło
- Marchewka glazurowana
- Jarzyny gotowane



## **DESER**

(1 porcja na osobę, 1 pozycja do wyboru)

Ciasto domowe  
Selekcja lodów z owocami i bitą śmietaną  
Szarlotka z lodami i bitą śmietaną



## **ZIMNY BUFET**

(2 porcje na osobę, 4 pozycje do wyboru, serwis na półmiskach)

Roladka z szynki ze szparagami  
Jajko w szynce na sałatce jarzynowej  
Soczysty schab pieczony ze śliwką  
Roladka z kurczaka z morelą i żurawiną  
Sakiewka ze schabu z masłem chrzanowym  
Galantyna z kurczaka  
Filet z kurczaka w galarecie  
Roladka z indyka ze szpinakiem  
Roladka z polędwiczki z suszonymi pomidorami  
Indyk w maladze  
Roladka z polędwiczki z kurkami

**DO ZIMNEGO BUFETU SERWOWANE JEST PIECZYWO,  
MASŁO ORAZ SAŁATKI.**

## SALATKI

(1,5 porcji na osobę, 2 pozycje do wyboru)

Sałatka jarzynowa 

Sałatka cesarska

Sałatka grecka 

Sałatka z kurczakiem na parze i oliwą bazyliową

Sałatka makaronowa z szynką

Sałatka z kurczakiem i makaronem ryżowym

Sałatka Caprese 

Sałatka z burakami i tofu 

Mix sałat z pomidorem koktajlowym, ogórkiem i sosem winegret 

## KOLACJA NA CIEPŁO

(1 porcja na osobę, 1 pozycja do wyboru,  
serwis na półmiskach)

Strogonow wieprzowy z kluskami półfrancuskimi

Szaszłyk drobiowy

Grillowany filet z pesto bazyliowym

Golonka pieczona z warzywami podana  
z kiszoną kapustą

## ZUPA

(1 porcja na osobę, 1 pozycja do wyboru)

Barszcz z krokietem

Żurek po staropolsku

Zupa węgierska

## NAPOJE

(bez ograniczeń)

Woda z cytryną

Soki owocowe

Kawa i herbata



---

## ALKOHOL

W przypadku dostarczenia alkoholu we własnym zakresie pobierana jest opłata za każdą osobę dorosłą w wysokości **10 zł**.

Alkohole muszą posiadać banderole.

**Istnieje możliwość zakupu napojów i alkoholi w Restauracji Biała Dama.**

Wino Biała Dama 0,75 l **50 zł / but.**

Wódka Niemirow 0,5 l lub Finlandia 0,5 l **60 zł / but.**

---

## TORT

W przypadku dostarczenia tortu lub ciasta we własnym zakresie pobierana jest opłata serwisowa za talerzyk.

**5 zł / os.**

Współpracujemy z cukiernią Łobza.

**Tort z cukierni - 140 zł / kg.**

[www.lobza.pl](http://www.lobza.pl)

---

## FLORYSTKA

Hanna Dylewska **730-331-19**

---

## KONTAKT

 **+48 880 992 559**

**Plac Niepodległości 20,  
Kórnik**

**[biuro@restauracjabialadama.pl](mailto:biuro@restauracjabialadama.pl)**