

### **MENU 1** | ok. 3h | 84 zł netto/os (VAT 8%)

---

Zupa - 1 do wyboru

Dania główne - 1,5 porcji na osobę do wyboru

Dodatki - ziemniaki z koperkiem, zapiekane, frytki, miksy sałatkowe z sosami, jarzynki na ciepło

Woda z cytryną, kawa, herbata - bez ograniczeń

Dopłata do napojów gazowanych i soków 100% bez ograniczeń - 5 zł netto / os

Open Bar - 55 zł netto/osobę - wino, wódka, piwo | Open Bar Plus - 70 zł netto/osobę - wino, wódka premium

### **MENU 2** | ok. 5h | 130 zł netto/os (VAT 8%)

---

Zupa - 1 do wyboru

Dania główne - 1,5 porcji na osobę do wyboru

Dodatki: ziemniaki z koperkiem, zapiekane, frytki, miksy sałatkowe z sosami, jarzynki na ciepło

Przekąski zimne (3) na osobę do wyboru

Woda z cytryną, kawa, herbata - bez ograniczeń

Dopłata do napojów gazowanych i soków 100% bez ograniczeń - 8 zł netto / os

Z tym menu but. 0,5l wódki czystej w cenie 33 zł netto

Open Bar - 55 zł netto/osobę - wino, wódka, piwo | Open Bar Plus - 70 zł netto/osobę - wino, wódka premium

### **MENU 3** | ok. 7h | 160 zł netto/os (VAT 8%)

---

Zupa - 1 do wyboru

Dania główne - 1,5 porcji na osobę do wyboru

Dodatki: ziemniaki z koperkiem, zapiekane, frytki, miksy sałatkowe z sosami, jarzynki na ciepło

Przekąski zimne (3) na osobę do wyboru

Dodatkowe danie na ciepło do wyboru

Woda z cytryną, kawa, herbata - bez ograniczeń

Dopłata do napojów gazowanych i soków 100% bez ograniczeń - 9 zł netto / os

Z tym menu but. 0,5l wódki czystej w cenie 28 zł netto

Open Bar - 52 zł netto/osobę - wino, wódka, piwo | Open Bar Plus - 65 zł netto/osobę - wino, wódka premium

### **MENU 4** | ok. 8h | 190 zł netto/os (VAT 8%)

---

Przystawka - 1 do wyboru

Zupa - 1 do wyboru

Dania główne - 2 porcje na osobę do wyboru

Dodatki: ziemniaki z koperkiem, zapiekane, frytki, miksy sałatkowe z sosami, jarzynki na ciepło

Przekąski zimne (4) na osobę do wyboru (z glazurą lub bez)

Dodatkowe danie na ciepło do wyboru

Woda z cytryną, kawa, herbata - bez ograniczeń

Dopłata do napojów gazowanych i soków 100% bez ograniczeń - 9 zł netto / os

Z tym menu dodatkowa but. 0,5l wódki czystej w cenie 24 zł netto

Open Bar - 47 zł netto/osobę - wino, wódka, piwo | Open Bar Plus - 60 zł netto/osobę - wino, wódka premium

# RÓŻA WIATRÓW RESTAURACJA

bankiety dla firm  
szczegóły

## PRZYSTAWKA

rożki ze schabu na gorących bocznikach w śmietanie  
łosoś marynowany na toście z musem chrzanowym

## ZUPA

rosół z makaronem i kawałkami kurczaka | krem z borowików  
krem z pomidorów z parmezanem, świeżą bazylią i łązką śmietany  
aksamitny krem z warzyw z ziołowymi grzankami  
zupa rybna z łososiem i krewetkami

## DANIE GŁÓWNE

pierś z gęsi w sosie jabłkowo-borowikowym | pierś z indyka w pomidorach i cukinii  
kaczka pieczona faszerowana ryżem z majerankiem i jabłkiem (ok. 4 porcji)  
de volaille | pieczona pierś z indyka w sosie curry z ananase  
zrazy wołowe zawijane z sosem własnym | pieczony karczek w sosie własnym  
połędwiczki w sosie borowikowym / porowym  
dorsz zapiekany z warzywami pod beszamelem / w sosie porowo - żurawinowym  
łosoś z pieca marynowany w imbirze i miodzie z pomarańczą

## PRZEKĄSKI ZIMNE – z glazurą lub bez glazury

pierś indycza faszerowana szpinakiem i serem wędzonym  
roladka drobiowa z suszonymi pomidorami, oliwkami i mozzarellą  
schab ze śliwką i bekonem | śledzie w różnych odsłonach  
pierś indycza z gruszką i błękitnym serem  
kaczka faszerowana z żurawiną i bakaliami  
pieczony rostbef (rożki z musem chrzanowym)  
befsztyk tatarski | pasztet z gęsi z wiśniami  
filet z łososia w sosie remoulade / z glazurą  
filet z pstrąga w sosie remoulade / z glazurą  
tortilla z marynowanym łososiem / tuńczykiem | zimne nóżki  
tymbaliki rybne / drobiowe | jajka w różnych odsłonach  
sałatki koktajlowe, domowe | tarty różne (ok. 8 porcji)

## DODATKOWE DANIE NA CIEPŁO

schab pieczony z kością, serwowany z kopytkami, sosem własnym i karmelizowaną cebulką  
szynka płonaca z kaszą i bakaliami oraz zimnymi sosami  
marynowana pierś indycza pieczona w cieście francuskim podawana z sosem kurkowym

\* Tort – istnieje możliwość zamówienia tortu w cenie 110 zł netto/kg

\*\* Ciastko – 10 zł netto/szt

Istnieje możliwość przyniesienia ciasta zakupionego poza lokalem (z paragonem)

Opłata serwisowa 5 zł netto/os.

W trakcie imprez tanecznych – karta wstępu 7 zł netto