

GRILL NARUSA

Kociołek żurku staropolskiego ok.300ml/os.

Dorsz na warzywnym makaronie ok.120g/os.

Boczek w ziołach marynowany ok.120g/os.

Szaszłyk wieprzowy z cebulą ok.180g/os.

Goloneczki z kurczaka w jogurtowej marynacie ok.120g/os.

Kiełbasa ok.150g/os.

Steki z karkówki macerowanej ok.160g/os.

Kaszanka ok.120g/os.

Żeberka duszone ok.120g/os.

Ziemniaki pieczone 1szt/os.

Sosy: BBQ, czosnkowy, tzatziki, koperkowy, ketchup, musztarda

Pieczyno mieszane

Surówka z białej kapusty

Sałatka z boczkiem i opiekany ziemniakami

Smalec, ogórki

Soki owocowe, woda mineralna 600 ml/os.

Cena: 170 zł/os. opcja + 10 zł/os. Czas grillowania około 2h.



Czas miejsca grillowego 4h.

Każda dodatkowa godzina ogniska 50 zł.

GRILL LEŚNA PRZYSTAŃ

Karkówka ok.160g/os.

Kiełbasa ok.150g/os.

Szaszłyk drobiowy ok.180g/os.

Kaszanka ok.120g/os.

Ziemniaki pieczone 1szt.

Pieczyno mieszane

Sos BBQ, musztarda, ketchup

Ziemniaczana sałatka szefa kuchni (ogórek konserwowy, cebula, zioła, majonez)

Surówka z białej kapusty

Smalec, ogórki

Soki owocowe, woda mineralna 600 ml/os.

Cena: 130 zł/os. opcja + 10 zł/os. Czas grillowania około 1h.



Czas miejsca grillowego 3 h.


Każda dodatkowa godzina ogniska 50 zł.



ZESTAW OGNISKOWY NARUSA


Kiełbasa ok. 150g/os. lub  Kiełbaski wegetariańskie ok. 150 g/ os.

Kociołek zupy gulaszowej na ostrej wieprzowinie ok.300ml/os.
lub

Leczo warzywne z kiełbasą i ziemniakami ok.300ml/os. lub  Leczo warzywne z tofu
lub


Żurek na własnym zakwasie z ziemniakami i białą kiełbasą ok.300ml/os.


lub  Krem z borowików

Nasz smalec, ogórki lub  Hummus
Pieczywo mieszane, ketchup, musztarda

Cena: 70 zł/os. opcja  + 10 zł/ os.
Czas miejsca przy ognisku 4 h.
Każda dodatkowa godzina ogniska 50 zł.

ZESTAW OGNISKOWY LEŚNA PRZYSTAŃ

Kiełbasa ok. 150g/os. lub  Kiełbaski wegetariańskie ok. 150 g/ os.
Pieczywo, ketchup, musztarda

Nasz smalec, ogórki lub  Hummus








Cena: 50 zł/os. opcja  + 10 zł/ os.
Czas miejsca przy ognisku 3 h.
Każda dodatkowa godzina ogniska 50 zł.

Zestawy ogniskowe wydawane są zwykle w koszach piknikowych. Ognisko rozpalane jest przez obsługę, a drewno do podłożenia pozostaje do dyspozycji Gości.




Podczas ogniska nie zapewniamy obsługi kelnerskiej; w przypadku potrzeby jej zorganizowania usługa wyceniana jest indywidualnie.

*przy rezerwacji terminów z dużym wyprzedzeniem zastrzegamy sobie prawo podniesienia cen o stopę inflacji

ZUPY do wyboru:

- Borowikowa z ziołowymi grzankami +10 zł* 
- Krem z pomidorów delikatną mozzarellą i ziołowymi grzankami 
- Krem z pieczonych białych warzyw z prażonymi ziarnami 
- Rosół borowikowy z kluseczkami
- Rosół domowy z kluseczkami
- Krem ze szparagów z prażonymi kielkami 
- Zupa cebulowa z ziołowymi grzankami i vegan serem 
- Krem z pora i ziemniaków z kozim serem 
- Barszcz polski zabieleny z warzywami i fasolką
- Rosół „Ogrodniczka” z warzywami 
- Zupa Minestrone
- Rosół rybny z kawałkami łososia i kluseczkami

DANIA GŁÓWNE do wyboru:

- Udo kacze na modrej kapuście lub z buraczkami, kluseczki gnocchi +20 zł*
- Filety z kurczaka w sosie śmietanowym z ziołowym ryżem i maślanymi warzywami
- Polędwiczki duszone w sosie borowikowym z buraczkami marynowanymi na ciepło i puree
- Karkówka macerowana, zapieczona z pomidorkami i serem, warzywa, puree
- Sandacz smażony na szpinaku podany z ziemniaczanym puree +20 zł*
- Makaron tagliatelle z borowikami w śmietanowym sosie i parmezanem 
- Placki ziemniaczane z sosem grzybowym i śmietaną 
- Risotto z groszkiem zielonym i warzywami 
- Żebra pieczone z sosem BBQ, ziemniaki faszerowane i warzywa
- „Golonka po warmińsku” wolno gotowana, a następnie pieczona

Strogonoff wołowy z ryżem i sałatką ogórkową

Pierś kaczki duszona z sosem majerankowym, kluskami śląskimi i kapustą modrą


Roladki ze schabu z ogórkiem i boczkiem, puree i warzywami gotowanymi

Pierogi z kaczką z sosem własnym i julienne warzywnym

Makaron pappardelle ze szpinakiem i łososiem

Dorsz lub sandacz panierowany w bułce tartej z sosem tatarskim, frytkami i surówką colesław

Łosoś pieczony z masłem ziołowym, ziemniakami opiekаныmi i sałatami z winegretem +10 zł*

Gnocchi z sosem serowym 

Makaron ze szpinakiem w sosie śmietanowym 

Kotlety ziemniaczane z sosem borowikowym i sałatką z ogórków i papryki 

NAPOJE:

Soki, woda 300 ml/os.

Cena 95 zł/ os.

Czas trwania do 2 godz.

DESER do wyboru:

Sernik na ciepło z sosem czekoladowym i wiśniami

Lody z gorącymi malinami

Deser banoffee

Szarlotka z lodami waniliowymi

Sałatka owocowa z likierem Baileys i świeżą miętą

Carpaccio z truskawek z sosem balsamicznym i siekaną miętą

Fit sernik z owocami

Deser chia z mlekiem kokosowym i puree z marakui

Giaourti me meli czyli deser z greckiego jogurtu z miodem i orzechami

NAPOJE do deseru:

Kawa/ herbata

Cena z deserem i kawą/herbatą 130 zł/ os.

Czas trwania do 3 godz.

Kolacja/ obiad z przekąskami

DANIA GŁÓWNE do wyboru:


Udo kacze na modrej kapuście lub z buraczkami, kluseczki gnocchi

Filety z kurczaka w sosie śmietanowym z ziołowym ryżem i maślanymi warzywami

Polędwiczki duszone w sosie borowikowym z buraczkami marynowanymi na ciepło i puree

Karkówka macerowana, zapieczona z pomidorkami i serem, warzywa, puree

Sandacz smażony na szpinaku podany z ziemniaczanym puree

Makaron tagliatelle z borowikami w śmietanowym sosie i parmezanem 

Placki ziemniaczane z sosem grzybowym i śmietaną 

Risotto z groszkiem zielonym i warzywami 

Żebra pieczone z sosem BBQ, ziemniaki faszerowane i warzywa

„Golonka po warmińsku” wolno gotowana, a następnie pieczona

Strogonoff wołowy z ryżem i sałatką ogórkową

Pierś kaczkii duszona z sosem majerankowym, kluskami śląskimi i kapustą modrą

Roladki ze schabu z ogórkiem i boczkiem, puree i warzywami gotowanymi


Pierogi z kaczką z sosem własnym i julienne warzywnym

Makaron pappardelle ze szpinakiem i łososiem

Dorsz lub sandacz panierowany w bułce tartej z sosem tatarskim, frytkami i surówką coleslaw

Łosoś pieczony z masłem ziołowym, ziemniakami opiekany i sałatami z winegretem

Gnocchi z sosem serowym 

Makaron ze szpinakiem w sosie śmietanowym 

Kotlety ziemniaczane z sosem borowikowym i sałatką z ogórków i papryki 

Przekąski zimne: * możliwość modyfikacji

Pasztet z sosem tatarskim

Rolada z kaczki z wykwintnymi dodatkami

Rolada serowa z kurczakiem
Schab z serkiem i świeżą zieleciną
Szynka szwarcwaldzka z serem camembert
Suche kiełbasy i wędliny

Deska serów 

Tortille z kruchymi warzywami 

Tymbaliki drobiowe

Kotleciki z dorsza w warzywach

Łosoś wędzony z puszystym serkiem

Śledzik w dwóch smakach

Krewetki marynowane na plastrach świeżego ogórka

Hummus 

Sałatki: grecka z miodowym vinegretem,  grandini,  Caprese  gyros

NAPOJE: kawa, herbata, sok, woda bez limitu

BUFET SŁODKI: * dwa ciasta do wyboru:
szarlotka, sernik, sernik na zimno z mascarpone i malinami

lub

DESER do wyboru:

Sernik na ciepło z sosem czekoladowym i wiśniami

Lody z gorącymi malinami

Deser banoffee

Szarlotka z lodami waniliowymi

Sałatka owocowa z likierem Baileys i świeżą miętą

Carpaccio z truskawek z sosem balsamicznym i siekaną miętą

Fit sernik z owocami

Deser chia z mlekiem kokosowym i puree z marakui

„Giaourti me meli” czyli deser z greckiego jogurtu z miodem i orzechami

Cena 195 zł/ os.
Czas trwania do 5 godz.



Serwis konferencyjny

Świeżo parzona kawa, aromatyczne herbaty

Soki owocowe, woda mineralna

Cena: 30 zł/os. jednorazowa

45 zł/ os. ciągła do 6h

Ciastka owsiane

Pączusie twarogowe

Cena: 25 zł/os ok.80g/os

Owoce sezonowe

Cena: 20 zł/os. ok.120g/os

Ciasta pieczone: sernik, szarlotka

Cena: 35 zł/os. ok.200g

Tartinki (mini kanapki) 3szt./ os.

Krucze warzywa z dipami ok.80g

Cena: 30 zł/os.

Lunch: zupa, danie główne od 95 zł/ os. z deserem od 130 zł/ os.

Śniadanie biznesowe w formie bufetu od 45 zł/ os.

Sala Kopernika 107 m² kinowo 90 os., U 40 os., szkolne 50., 1 stół 40 os.

Sala Leśna 66 m² kinowo 45 os., U 25 os., szkolne 35., 1 stół 20 os.

Salę z wyposażeniem: rzutnik, ekran, flipchart.

Wynajem Sali

Sala Kopernika do 4 h 700 zł, do 8 h 1000 zł * bez gastronomii 4 h 1000 zł, do 8 h 2000 zł

Sala Leśna do 4 h 400 zł, do 8 h 800 zł* bez gastronomii do 4 h 500 zł, do 8 h 1000 zł