

MENU 1

Na początek / To start with

KARP W GALARECIE

Carp in aspic

WIGILIJNA SAŁATKA Z DOMOWYCH WARZYW

Vegetable salad

PIEROGI WYPEŁNIONE KAPUSTĄ I GRZYBAMI

Dumplings filled with cabbage and mushrooms

DESKA PIECZONYCH MIĘS Z BABCINEGO PRZEPISU

Roasted meat cut plater

ŚLEDŹ W KORZENNEJ ZALEWIE W TOWARZYSTWIE SUSZONEJ

ŚLIWKI I CZERWONEGO WINA

Herring marinated in herbs in the company of dried plums & red wine

Zupy / Soups

WIGILIJNA ZUPA GRZYBOWA Z ŁAZANKAMI

Mushroom soup with noodles

lub/or

BARSZCZ „RUBINOWY” Z USZKAMI

Red borsch with ravioli

Dania główne / Main course

KARP PO ŻYDOWSKU NA SŁODKO

Sweet Jewish style carp

lub/or

DUSZONE POLIKI WOŁOWE PODANE Z KNEDLAMI ZE ŚLIWKĄ I SOSEM PORTO

Stewed beef served with dumplings with plums & porto sauce

Dodatki podane w stół / Sides served buffet style

PIECZONE ZIEMNIAKI W ZIOŁACH

Baked potatos with herbs

MARCHEW DUSZONA W MAŚLE I MIODZIE

Stewed carrots in butter and honey

KAPUSTA WIGILIJNA Z GRZYBAMI

Christmas cabbage with mushrooms

Desery / Desserts

BABCINY MAKOWIEC PEŁEN MIODU, OBSYPANY SKÓRKĄ Z

POMARAŃCZY I BAKALIAMI

Granny's Poppy seed cake filled with honey, orange peel & raisins, nuts & figs

TRADYCYJNY, ŚWIĄTECZNY SERNIK

Traditional, christmas cheesecake

DOMOWA SZARLOTKA

Homemade apple pie

KOMPOT Z SUSZU

Dried fruit compote

Napoje / Beverages

WODA MINERALNA, KAWA, HERBATA

Water, tea, coffee

Cena od osoby 225 zł + 10% serwis

Price per person 225 zł + 10% service

MENU 2

Na początek / To start with

ŚLEDŹ PO ŻYDOWSKU
Sweet Jewish style herring
RILLETTE Z KACZKI
Rillette of duck

SANDACZ Z WARZYWAMI
Zander with vegetables

PIEROGI WYPEŁNIONE KAPUSTĄ I GRZYBAMI
Dumplings filled with cabbage and mushrooms

WIGILIJNA SAŁATKA Z DOMOWYCH WARZEW
Vegetable salad

DESKA PIECZONYCH MIĘS Z BABCINEGO PRZEPISU
Roasted meat cut plater

ŁOSOŚ GRAVAD LAX MARYNOWANY W BURAKACH I ŻUBRÓWCE
Salmon gravad lax marinated in beets & bison grass vodka

PATÉ Z INDYKA PODANE Z CHRUPIĄCĄ CHAŁKĄ I SOSEM ŻURAWINOWYM
Turkey paté served with crispy challah & cranberry souse

Zupy / Soups

WIGILIJNA ZUPA GRZYBOWA Z ŁAZANKAMI
Mushroom soup with noodles

lub/or

BARSZCZ „RUBINOWY” Z USZKAMI
Red borsch with ravioli

Dania główne / Main course

POŁĘDWICA Z DORSZA SERWOWANA NA KOLOROWYM RATATUI
Cod loin served with colorful ratatouille

lub/or

POŁÓWKA KACZKI LAKIEROWANA MIODEM
Half of duck glazed with honey

Dodatki podane w stół / Sides served buffet style

KLUSKI ŚLĄSKIE
Silesian dumplings

PIECZONE ZIEMNIANKI W ZIOŁACH
Baked potatoes with herbs

ZASMAŻANE BURACZKI Z NUTĄ POMARAŃCZY
Browned beets with orange

WARZYWA Z OGRODU W MAŚLE ZIOŁOWYM
Vegetables in herb butter

MENU 2

Desery / Desserts

BABCINY MAKOWIEC PEŁEN MIODU, OBSYPANY SKÓRKĄ Z
POMARAŃCZY I BAKALIAMI

Granny's Poppy seed cake filled with honey, orange peel & raisins, nuts & figs

PIERNIK BOGATO DEKOROWANY BAKALIAMI

Gingerbread richly decorated with nuts and raisins

TRADYCYJNY, ŚWIĄTECZNY SERNIK

Traditional, christmas cheesecake

DOMOWA SZARLOTKA

Homemade apple pie

KOMPOT Z SUSZU

Dried fruit compote

Napoje / Beverages

WODA MINERALNA, KAWA , HERBATA

Water, tea, coffee

Cena od osoby 250 zł- + 10% serwis

Price per person 250 zł- + 10% service

MENU 3

Na początek / To start with

TATAR PO POLSKU
Polish steak tartare
KARP W GALARECIE
Carp in aspic
SANDACZ Z WARZYWAMI
Zander with vegetables
PIEROGI WYPEŁNIONE KAPUSTĄ I GRZYBAMI
Dumplings filled with cabbage and mushrooms
WIGILIJNA SAŁATKA Z DOMOWYCH WARZEW
Vegetable salad
DESKA PIECZONYCH MIĘS Z BABCINEGO PRZEPISU
Roasted meat cut platter
DELIKATNA PIERŚ KACZKI SERWOWANA Z DOMOWĄ KONFITURĄ ZE ŚLIWEK
Delicate duck breast served with homemade plum jam
PATÉ ZINDYKA PODANE Z CHRUPIĄCĄ CHAŁKĄ I SOSEM ŻURAWINOWYM
Turkey paté served with crispy challah & cranberry sauce

Zupy / Soups

WIGILIJNA ZUPA GRZYBOWA Z ŁAZANKAMI
Mushroom soup with noodles
lub/or
BARSZCZ „RUBINOWY” Z USZKAMI
Red borsch with ravioli

Dania główne / Main course

FILET Z KARPIA NA GRZYBOWYM PĘCZOTTO
Fillet of polish carp served on pearl barley with mushrooms
lub/or
KONFITOWANE UDO Z GĘSI Z SOSEM PIERNIKOWYM
Confit goose leg with gingerbread sauce

Dodatki podane w stół / Sides served buffet style

KOPYTKA
Potato dumplings
TRUFLOWE PUREE ZIEMNIACZANE
Truffle puree
ZASMAŻANE BURACZKI Z NUTĄ POMARAŃCZY
Browned beets with orange
WARZYWA Z OGRODU W MAŚLE ZIOŁOWYM
Vegetables in herb butter

MENU 3

Desery / Desserts

BABCINY MAKOWIEC PEŁEN MIODU, OBSYPANY SKÓRKĄ Z
POMARAŃCZY I BAKALIAMI

Granny's Poppy seed cake filled with honey, orange peel & raisins, nuts & figs

PIERNIK BOGATO DEKOROWANY BAKALIAMI

Gingerbread richly decorated with nuts and raisins

TRADYCYJNY, ŚWIĄTECZNY SERNIK

Traditional, christmas cheesecake

DOMOWA SZARLOTKA

Homemade apple pie

KOMPOT Z SUSZU

Dried fruit compote

Napoje / Beverages

WODA MINERALNA

KAWA , HERBATA

SOKI

Water

Tea, coffee

Juices

Cena od osoby 270 zł- + 10% serwis
Price per person 270 zł- + 10% service

OPEN BAR 1

WINO BIAŁE/CZERWONE

Red - White wine

PIWO TYSKIE

Beer Tyskie

SOKI POMARAŃCZOWY, GRAPEFRUIT, JABŁKO, PORZECZKA

Juices orange, grapefruit, apple, blackcurrant

NAPOJE GAZOWANE

Fizzy soft drinks

COCA COLA, FANTA, SPRITE

WODA MINERALNA

Mineral water

HERBATA /TEA

KAWA /COFFEE

Cena od osoby do 4 godzin 120 zł / do 6 godzin 160 zł
Price per person up to 4 hours 120 zł / up to 6 hours 160 zł

OPEN BAR 2

WINO BIAŁE/CZERWONE

Red - White wine

PIWO TYSKIE

Beer Tyskie

VODKA WYBOROWA

WYBÓR POLSKICH WÓDEK SMAKOWYCH

WHISKY BALLANTINES

SOKI POMARAŃCZOWY, GRAPEFRUIT, JABŁKO, PORZECZKA

Juices orange, grapefruit, apple, blackcurrant

NAPOJE GAZOWANE

Fizzy soft drinks

COCA COLA, FANTA, SPRITE

WODA MINERALNA

Mineral water

HERBATA /TEA

KAWA /COFFEE

Cena od osoby do 4 godzin 150 zł / do 6 godzin 195 zł
Price per person up to 4 hours 150 zł / up to 6 hours 195 zł

OPEN BAR 3

WINO BIAŁE/CZERWONE

Red - White wine

PIWO TYSKIE

Beer Tyskie

VODKA WYBOROWA

WYBÓR POLSKICH WÓDEK SMAKOWYCH

WHISKY BALLANTINES

GIN SEAGRAMS

RUM HAVANA

TEQUILA OLMECA

SOKI POMARAŃCZOWY, GRAPEFRUIT, JABŁKO, PORZECZKA

Juices orange, grapefruit, apple, blackcurrant

NAPOJE GAZOWANE

Fizzy soft drinks

COCA COLA, FANTA, SPRITE

WODA MINERALNA

Mineral water

HERBATA /TEA

KAWA /COFFEE

Cena od osoby do 4 godzin 199 zł/ do 6 godzin 230 zł
Price per person up to 4 hours 199 zł / up to 6 hours 230 zł

SOFT OPEN BAR

SOKI POMARAŃCZOWY, GRAPEFRUIT, JABŁKO, PORZECZKA

Juices orange, grapefruit, apple, blackcurrant

NAPOJE GAZOWANE

Fizzy soft drinks

COCA COLA, FANTA, SPRITE

WODA MINERALNA

Mineral water

HERBATA /TEA

KAWA /COFFEE

Cena od osoby do 4 godzin 65 zł/ do 6 godzin 70 zł
Price per person up to 4 hours 65 zł / up to 6 hours 70 zł

Do powyższych cen należy doliczyć 10% serwisu.
The above prices do not include 10% service

Szanowni Państwo,
Mamy nadzieję, że nasza oferta spotka się z Państwa akceptacją. Pragniemy również zaznaczyć, iż jesteśmy otwarci na wszelkie sugestie z Państwa strony.

Informacje dodatkowe

Podane w ofercie ceny zawierają:

1. Menu podane w formie serwowanej, dostępne według ustaleń
2. Obsługa kelnerski,
3. Opłata za wynajem Sali
4. Druk menu w wersji polskiej i angielskiej.

Informacja o płatnościach

1. Ostatecznym potwierdzeniem organizacji przyjęcia przez Restaurację Polka jest informacja pisemna (email) oraz wpłata zaliczki w wysokości około 30% całkowitej kwoty wynikającej z wybranej propozycji.

Warunki rezerwacji

1. Jeżeli w dniu przyjęcia potwierdzona wcześniej liczba osób ulegnie zmianie na mniejszą, klient zostanie obciążony za uprzednio potwierdzoną liczbę uczestników
2. Natomiast, gdy ilość osób na imprezie będzie większa niż ustalona, klient zostanie obciążony za każdą dodatkową osobę o kwotę wynikającą z ustalonej kalkulacji.