

Menu „Osiemnastkowe” w roku 2024

200 zł/os.

Zupa (1 do wyboru)

- Rosół z makaronem
- Krem porowy z grzankami
- Krem buraczany z fetą
- Krem grzybowy z grzankami
- Krem brokułowy z groszkiem ptysiowym

Danie Główne (1 do wyboru)

- Pierś z kurczaka w cieście majonezowym podany z ziemniakiem pieczony nacieranym sosem ziołowym i bukiet sałat
- Filet z kurczaka z nadzieniem szpinakowo - pieczarkowym pod chmurką sera podany z talarkami ziemniaka oraz sałatką z pomidorami z sosem jogurtowo - czosnkowym
- Indyk faszerowany brokułem i serem żółtym podany z sosem serowym, ziemniakami puree z boczkiem i cebulą oraz sałatką wiosenną
- Polędwiczka wieprzowa faszerowana pieczarkami i porem podawana z sosem śmietanowym, ziemniakami opiekany w marynacie jogurtowej i sałatką wiosenną
- Kotlet schabowy zapiekany z pieczarkami i serem podany z ziemniakami puree oraz białą kapustą zasmażaną
- Kotlet pielgrzyma z sosem żurawinowym z ziemniakami puree i surówką colesław
- Karczek pieczony z dodatkiem sosu pieczarkowego, podany z kopytkami szpinakowymi i buraczki

Deser (1 do wyboru)

- Puchar lodów waniliowych z sosem malinowym i bitą śmietaną
- Szarlotka na ciepło z gałką lodów waniliowych i bitą śmietaną
- Mus jabłkowy z lodami waniliowymi i migdałową kruszonką
- Sernik na ciepło z mussem malinowym i chmurką bitej śmietany
- Panna Cotta z sosem z owoców leśnych

Owoce sezonowe (całe i krojone)

Napoje bezalkoholowe (bez limitu)

kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe. Napoje gazowane – w bufecie.
(od 1.01.2025 napoje gazowane będą płatne)

Przekąski zimne

- Kanapeczki koktajlowe z pastą serową
- Koreczki drobiowe z pomidorami
- Roladka z tortilli z kurczakiem
- Roladka z tortilli z szynką
- Roladka z tuńczykiem
- Nuggetsy z kurczaka z sosami
- Sałatka gyros
- Ślimaczki z ciasta francuskiego faszerowane szynką i serem
- Chipsy
- Krakеры
- Paluszki
- Mini pizza

Kolacja (1 do wyboru)

- Zupa meksykańska
- Bogracz z kluseczkami
- Barszcz czerwony pasztecikiem (z mięsem lub z kapustą i grzybami)

Menu „Osiemnastkowe” dla rodziny w roku 2024 - 200 zł/os.

Zupa (1 do wyboru)

- Rosół z makaronem
- Krem porowy z grzankami
- Krem buraczany z fetą
- Krem grzybowy z grzankami
- Krem brokułowy z groszkiem ptysiowym

Danie Główne (1 do wyboru)

- Trybowane udko w miodowo - musztardowej marynacie podawane z opiekаныmi ziemniakami i sałatką z pomidorami z sosem jogurtowo – czosnkowym.
- Kotlet schabowy zapiekany z pieczarkami i serem podany z ziemniakami puree oraz biała kapustą zasmażaną
- Filet z kurczaka z pieczoną gruszką i serem pleśniowym, ziemniaki puree oraz surówka z pora
- Polędwiczka wieprzowa faszerowana pieczarkami i porem podawana z sosem śmietanowym, ziemniakami opiekаныmi w marynacie jogurtowej i sałatką wiosenną
- Indyk faszerowany brokułem i serem żółtym podany z sosem serowym, ziemniakami puree z boczkiem i cebulą oraz sałatką wiosenną
- Eskalopki z kurczaka w sosie gorgonzola i szpinakiem podane z pieczonymi warzywami i miksem sałat
- Filet z kurczaka zapiekany w porach podany z ryżem i surówką z białej kapusty
- Kotlet pielgrzyma z sosem żurawinowym z ziemniakami puree i surówką colesław
- Filet z kurczaka z nadzieniem szpinakowo - pieczarkowym pod chmurką sera podany z talarkami ziemniaka oraz sałatką z pomidorami z sosem jogurtowo – czosnkowym
- Karczek pieczony z dodatkiem sosu pieczarkowego, podany z kopytkami szpinakowymi i buraczki
- Rolada wieprzowa polana sosem pieczeniowym, podana z kluskami śląskimi i modrą kapustą

Deser (1 do wyboru)

- Puchar lodów waniliowych z sosem malinowym i bitą śmietaną
- Szarlotka na ciepło z gałką lodów waniliowych i bitą śmietaną
- Mus jabłkowy z lodami waniliowymi i migdałową kruszonką
- Sernik na ciepło z musem malinowym i chmurką bitej śmietany
- Panna Cotta z sosem z owoców leśnych

Owoce sezonowe (całe i krojone)

Napoje bezalkoholowe (bez limitu)

kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe oraz napoje gazowane.

(od 1.01.2025 napoje gazowane będą płatne)

Przekąski zimne

- Wyroby swojskie (szynka, boczek, baleron, polędwica)
- Pasztet pieczony z żurawiną
- Rolada z łososiem na szpinakowym biszkopcie
- Koreczki z mozzarelli i winogronem,
- Ser pleśniowy
- Galareta wieprzowa
- Śledź po polsku w oleju
- Tradycyjny śledź w śmietanie
- Sałatka makaronowa z szynką
- Sałatka gyros
- Kurczak faszerowany
- Roladka boczkowa ze śliwką
- Jaja faszerowane pieczarkami
- Zestaw marynat polskich
- Pieczywo

Kolacja (1 do wyboru)

- Bogracz z kluseczkami
- Barszcz chrzanowy podany z białą pieczoną kiełbaską
- Barszcz czerwony z pasztecikiem (z mięsem lub z kapustą i grzybami)
- Żurek biały z jajkiem i kiełbasą
- Zupa meksykańska



Usługi dodatkowe płatne:

Lemoniada cytrynowo – limonkowa z lodem - 250 zł / 10l.

Lemoniada cytrynowo – malinowa z lodem - 250 zł / 10 l.

Bufet Fast Food

(mini burgery, pizzerinki, krążki cebulowe, corn dog, zapiekane mini tortille) - 1200 zł / 120 szt.

Stół wiejski:

kiełbasa, kaszanka, boczek, pasztetowa, salceson, kabanos, wędzone udka z kurczaka, ogórki kiszone, chleb swojski, smalec) - 800 zł

Szynka wędzona z kością (ok. 10 kg) - 600 zł

Deska wiejska (kiełbasa, kaszanka, salceson, boczek, kabanos, ogórki kiszone, smalec, chleb) - 200 zł

Ciepłe dania w podgrzewaczach (minimalna ilość zamówienia):

- Golonka pieczone - 600 zł / 25 porcji
- Żeberko pieczone w kiszonej kapuście - 600 zł / 25 porcji
- Udko faszerowane pieczarkami i papryką - 600 zł / 25 porcji
- Karkówka pieczona w sosie cebulowym - 500 zł / 25 porcji
- Karkówka pieczona z warzywami - 500 zł / 25 porcji
- Karkówka duszona w kapuście kiszonej z dodatkiem pomidorów - 500 zł / 25 porcji
- Flaczki staropolskie - 400 zł / 25 porcji
- Bigos staropolski - 400 zł / 25 porcji
- Pałka kurczaka pieczona w ryżu - 400 zł / 25 porcji
- Żurek czysty - 250 zł / 25 porcji

Ręcznie robione pierogi (minimalna ilość zamówienia):

- Pierogi z mięsem - 150 zł / 50 szt.
- Pierogi ruskie - 150 zł / 50 szt.
- Pierogi z kapustą i grzybami - 150 zł / 50 szt.
- Pierogi ze szpinakiem i serem żółtym - 150 zł / 50 szt.

Stół z tartami - 120zł / szt.

- Tarta z kurczakiem i pieczarkami,
- Tarta z łososiem i szpinakiem,
- Tarta z porem i szynką,
- Tarta cebulowa,
- Tarta z brokułem i kurczakiem,
- Sosy



Wyroby cukiernicze:

- Tort - 95 zł / kg
- Ciasto - 42 zł / kg
- Paczki z ciastami - od 27 zł / szt.

W cenie przyjęcia oferujemy:

- Profesjonalną obsługę przyjęcia
- Smaczne dania przygotowane przez Szafa kuchni
- Dekorację stołów

Uprzejmie informujemy,
że dzieci do 10 roku życia posiłek otrzymują za
½ stawki cenowej (połowa porcji)

Po 8 godzinach przyjęcia za rozpoczętą
godzinę pobieramy opłatę w wysokości 500 zł.

Minimalna ilość Gości to 25 osób pełnopłatnych.

W cenie nie są wliczone:

- Alkohol (NIE pobieramy opłaty „korkowe”)
- Tort / Ciasta / Paczki z ciastami

Dodatkowe dekoracje płatne

- Pokrowce białe na krzesła - 10 zł / szt.
- Poduszki białe na krzesła - 5 zł / szt.

**Do każdego przyjęcia podchodzimy indywidualnie,
dbając o każdy szczegół, aby Państwa uroczystość zapisała się
w pamięci obecnych jako niezwykle przeżycie.**

Powyższy cennik może podlegać bieżącej aktualizacji i nie stanowi oferty w rozumieniu art. 66 i nast. kodeksu cywilnego. Uprzednia wpłata jakiegokolwiek części świadczenia na poczet ceny, bez podpisanej umowy, nie jest traktowana jako wiążąca dla Sali Bankietowej Aldan. Do zawarcia wiążącego porozumienia konieczne jest podpisanie przez Strony odrębnej umowy, w której Strony określą w szczególności: termin, zakres świadczeń i ceny za usługę, a następnie zapłata określonego w umowie zadatku.

Sala Bankietowa „ALDAN”

ul. Kolejowa 1c
32-310 Jaroszewiec

NIP: 637-012-25-14

tel. +48 668-136-924

e-mail: biuro@aldan.com.pl

www.aldan.com.pl