

Menu Okolicznościowe w roku 2025 210 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
- Krem z białych warzyw z chipsem z boczku oraz jajkiem

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, ziemniaki puree oraz biała kapusta zasmażana
- 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 pielgrzymia z sosem żurawinowym z ziemniakami puree i surówką colesław
- Filet z kurczaka z nadzieniem szpinakowo - pieczarkowym pod chmurką sera podany z talarkami 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

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 boczowa 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

Menu Okolicznościowe w roku 2025

230 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
- Krem z białych warzyw z chipsem z boczku oraz jajkiem

Danie Główne (2 do wyboru)

- Udo z kurczaka pieczone w sezamie
- Pieczeń z karczku szpikowana czosnkiem
- Roladka drobiowa z pieczarkami i serem
- Filet z kurczaka z pieczoną gruszką i serem pleśniowym
- Kurczak Szefa Kuchni zwijany z pieczarkami i serem
- Rolada wieprzowa
- Filety z podudzia kurczaka oplecione boczkiem
- Polędwiczka wieprzowa zwijana ze szpinakiem, suszonym pomidorem i serem
- Tradycyjny kotlet schabowy
- Tradycyjny kotlet z piersi kurczaka

Sos ciemny i jasny (w zależności od wybranego mięsa)

Dodatki (2 do wyboru)

- Ziemniaczki gotowane
- Kluski śląskie
- Ziemniaki staropolskie z boczkiem i cebulą
- Ziemniaki puree

Surówki (3 do wyboru)

- Marchewka z chrzanem
- Surówka czerwono-biała z marchewką
- Modra kapusta
- Mizeria
- Surówka z selera z rodzynkami
- Kapusta biała zasmażana
- Buraczki
- Surówka z pora
- Surówka z kiszanej kapusty
- Surówka z kapusty pekińskiej

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

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



Menu dla dzieci

Danie główne (1 do wyboru)

- Nuggetsy z frytkami i surówką z kapusty pekińskiej
- Kotlecik schabowy z ziemniaczkami puree i surówką z marchewki i jabłka

Kolacja (1 do wyboru)

- Naleśniki z truskawkami
- Racuszki z jabłkiem

Przekąski dla dzieci (w przypadku osobnego stołu dla dzieci):

- Kanapeczki koktajlowe z pastą serową
- Roladka z tortilli z kurczakiem
- Roladka z tortilli z szynką
- Nuggetsy z kurczaka z sosami
- Sałatka gyros
- Ślimaczki z ciasta francuskiego faszerowane szynką i serem
- Chipsy
- Krakery
- Paluszki



W cenie przyjęcia oferujemy:

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

Uprzejmie informujemy, że dzieci do 10 roku życia posiłek otrzymują za ½ stawki cenowej.

Minimalna ilość Gości to **20 osób** pełnopłatnych.

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

W przypadku organizacji przyjęcia komunijnego, sala może być dzielona z innymi przyjęciami.

W cenie nie są wliczone:

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

Usługi dodatkowe płatne*

Napoje gazowane (Pepsi, 7 Up, Mirinda, woda gazowana) – w bufecie bez limitu – **15 zł / os.**

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

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

Przystawka (1 do wyboru) - **20 zł / os.**

- Chrupiąca bagietka z szynką szwarcwaldzką podana z zielonym pesto
- Filet z kurczaka podany z kondensowaną gruszką, pesto zielonym i sosem balsamicznym
- Szynka szwarcwaldzka z melonem

- Carpaccio wołowe z pesto - **40 zł / os.**

Stół wiejski mniejszy:

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 - **250 zł.**

Ciepłe dania w podgrzewaczach (minimalna ilość zamówienia):

- Golonka pieczone - **600 zł / 20 porcji**
- Żeberko pieczone w kiszonej kapuście - **600 zł / 20 porcji**
- Udko faszerowane pieczarkami i papryką - **600 zł / 20 porcji**
- Karkówka pieczona w sosie cebulowym - **560 zł / 20 porcji**
- Karkówka pieczona z warzywami - **560 zł / 20 porcji**
- Karkówka duszona w kapuście kiszonej z dodatkiem pomidorów - **560 zł / 20 porcji**
- Flaczki staropolskie - **460 zł / 20 porcji**
- Bigos staropolski - **460 zł / 20 porcji**
- Pałka kurczaka pieczona w ryżu - **460 zł / 20 porcji**
- Żurek czysty - **300 zł / 25 porcji**

Ręcznie robione pierogi (minimalna ilość zamówienia):

- Pierogi z mięsem - **175 zł / 50 szt.**
- Pierogi ruskie - **175 zł / 50 szt.**
- Pierogi z kapustą i grzybami - **175 zł / 50 szt.**
- Pierogi ze szpinakiem i serem żółtym - **175 zł / 50 szt.**

Stół z tartami - **120 zł / 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 - **13 zł / 10 dkg**
- Ciasto - **45 zł / kg**
- Paczki z ciastami - **od 30 zł / szt.**

*ceny mogą ulec zmianie



Dodatkowe dekoracje płatne

Pokrowce białe na krzesła -10 zł /szt.

Białe poduszki na krzesła - 5 zł /szt.

Podtalerze - 2 zł / szt.

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 Jaroszowiec
NIP: 637-012-25-14



tel. +48 668-136-924

e-mail: biuro@aldan.com.pl
www.aldan.com.p