

Menu Okolicznościowe w roku 2026

230 zł/os.

Zupa (1 do wyboru)

- Tradycyjny rosół z nitkami makaronu
- Aksamitny krem z buraków zwieńczony kruszoną fetą
- Aromatyczny krem z leśnych grzybów podany z chrupiącymi grzankami
- Delikatna zupa krem brokułowa z chrupiącą mini bagietką
- Szlachetny krem z białych warzyw podany z chipsem z boczku i jajkiem

Danie główne (1 do wyboru)

- Kurczak owijany boczkiem w asyście pomarańczy i śliwek
Soczysty filet otulony boczkiem, podany z puree ziemniaczano - chrzanowym i pieczonymi marchewkami.
- Śląska rolada wieprzowa
Klasyczna rolada w ciemnym sosie, serwowana z kluskami śląskimi i modrą kapustą na ciepło.
- Kruchy karczek w sosie grzybowym
Pieczona karkówka w aksamitnym sosie pieczarkowym, podana z zielonymi kopytkami szpinakowymi i buraczkami.
- Staropolskie żeberka pieczone
Żeberka duszone do miękkości, serwowane z zasmażaną kiszoną kapustą i kaszą jęczmienną.
- Kurczak zapiekany w sosie porowym
Filet drobiowy duszony w porach, podany z ryżem i lekką surówką z białej kapusty.
- Polędwiczka faszerowana pieczarkami
Wieprzowe roladki z pieczarkowo - porowym nadzieniem, serwowane z sosem śmietanowym, opiekany ziemniakami w marynacie jogurtowej i sałatką wiosenną.
- Indyk z musem wątróbkowym
Roladka drobiowa w sosie koperkowym, podana z aromatycznymi ziemniakami czosnkowymi i karmelizowanymi burakami.
- Udko glazurowane w powidłach
Pieczone udko z kurczaka w słodko - wytrawnej glazurze śliwkowej z puree marchewkowym oraz bukietem sałat.
- Kurczak "Caprese" z mozzarellą
Filet zapiekany z pomidorami i serem mozzarella, podany na aksamitnym puree ziemniaczanym i miksem sałat.
- Tradycyjny schabowy
Panierowany kotlet schabowy serwowany z ziemniakami puree i kapustą zasmażaną.



Deser (1 do wyboru)

- Klasyczne lody waniliowe z sosem malinowym i bitą śmietaną
- Szarlotka na ciepło z gałką lodów waniliowych i bitą śmietaną
- Mus jabłkowy z lodami waniliowymi, migdałową kruszonką i chipsem z jabłka
- Domowy 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 pomidorkami koktajlowymi z dodatkiem bazylii
- Sery pleśniowe
- Tymbaliki wieprzowe
- Śledź po polsku w oleju
- Tradycyjny śledź w śmietanie
- Sałatka brokułowa
- Sałatka z ananasem i kurczakiem
- Schab w galarecie
- Roladka boczkowa ze śliwką
- Jaja faszerowane pieczarkami
- Jaja z majonezem
- Zestaw marynat polskich
- Pieczywo

Kolacja (1 do wyboru)

- Klopsiki wieprzowe w sosie pieczarkowo - koperkowym
Ręcznie wyrabiane klopsiki wieprzowe, duszone w aromatycznym sosie, podane ze świeżym paluchem drożdżowym.
- Barszcz czerwony z pasztecikiem
Wyrazisty w smaku barszcz serwowany z pasztecikiem z nadzieniem mięsnym lub kapustą i pieczarkami.
- Węgierska zupa gulaszowa "Bogracz"
Rozgrzewająca zupa z dużą ilością wieprzowiny, papryki i drobnymi kluseczkami.
- Chrzanowy barszcz biały
Aromatyczna zupa chrzanowa serwowana z pieczoną białą kielbasą.
- Staropolski żurek
Żur biały na zakwasie serwowany z jajkiem i kielbasą.

Menu Okolicznościowe w roku 2026

250 zł/os.

Zupa (1 do wyboru)

- Tradycyjny rosół z nitkami makaronu
- Aksamitny krem z buraków zwieńczony kruszoną fetą
- Aromatyczny krem z leśnych grzybów podany z chrupiącymi grzankami
- Delikatna zupa krem brokułowa z chrupiącą mini bagietką
- Szlachetny krem z białych warzyw podany z chipsem z boczku i jajkiem

Danie Główne (2 do wyboru)

- Pieczona gicz z kurczaka
- Staropolska pieczeń z karkówki szpikowana czosnkiem
- Klasyczny kotlet De Volaille z płynnym masłem i koperkiem
- Grillowany szaszłyk drobiowy z warzywami
- Specjał Szefa Kuchni: kurczak zawijany z pieczarkami i serem
- Śląska rolada wieprzowa nadziewana ogórkiem, kiełbasą, boczkiem i cebulą
- Soczysty filet z podudzia kurczaka opleciony boczkiem
- Polędwiczka wieprzowa zawijana ze szpinakiem, suszonym pomidorem i serem
- Polski schabowy smażony na złoto
- Tradycyjny kotlet z piersi kurczaka

Sos ciemny lub jasny (w zależności od wybranych mięs)

Dodatki (2 do wyboru)

- Ziemniaki z wody oprószone świeżym koperkiem
- Tradycyjne kluski śląskie własnego wyrobu
- Ziemniaki po staropolsku opiekane z boczkiem i cebulą
- Ziemniaki puree
- Domowe kopytka z okrasą staropolską

Surówki (3 do wyboru)

- Tarta marchewka z nutą chrzanu
- Surówka z kapusty białej i czerwonej z marchewką
- Modra kapusta zasmażana
- Tradycyjna mizeria
- Surówka z selera z dodatkiem słodkich rodzynek
- Kapusta biała zasmażana
- Surówka z buraka na zimno
- Domowy Colesław
- Surówka z kiszanej kapusty
- Surówka z kapusty pekińskiej

Deser (1 do wyboru)

- Klasyczne lody waniliowe z sosem malinowym i bitą śmietaną
- Szarlotka na ciepło z gałką lodów waniliowych i bitą śmietaną
- Mus jabłkowy z lodami waniliowymi, migdałową kruszonką i chipsem z jabłka
- Domowy 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 pomidorkami koktajlowymi z dodatkiem bazylii
- Sery pleśniowe
- Tymbaliki wieprzowe
- Śledź po polsku w oleju
- Tradycyjny śledź w śmietanie
- Sałatka brokułowa
- Sałatka z ananasek i kurczakiem
- Schab w galarecie
- Roladka boczowa ze śliwką
- Jaja faszerowane pieczarkami
- Jaja z majonezem
- Zestaw marynat polskich
- Pieczywo

Kolacja (1 do wyboru)

- Klopsiki wieprzowe w sosie pieczarkowo - koperkowym
Ręcznie wyrabiane klopsiki wieprzowe, duszone w aromatycznym sosie, podane ze świeżym paluchem drożdżowym.
- Barszcz czerwony z pasztecikiem
Wyrazisty w smaku barszcz serwowany z pasztecikiem z nadzieniem mięsnym lub kapustą i pieczarkami.
- Węgierska zupa gulaszowa "Bogracz"
Rozgrzewająca zupa z dużą ilością wieprzowiny, papryki i drobnymi kluseczkami.
- Chrzanowy barszcz biały
Aromatyczna zupa chrzanowa serwowana z pieczoną białą kielbasą.
- Staropolski żurek
Żur biały na zakwasie serwowany z jajkiem i kielbasą.

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)

- Naleśnik z nutellą
- Racuszki z jabłkiem
- Pierożki z farszem drobiowym

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 z kurczakiem i ananase
- Ślimaczki z ciasta francuskiego faszerowane szynką i serem
- Chipsy
- Krakery
- Paluszki

W cenie przyjęcia oferujemy:

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

Uprzejmie informujemy, że dzieci do 10 roku życia posiłek otrzymują za 1/2 stawki cenowej (połowa porcji).

Czas trwania przyjęcia 8 godzin.

Istnieje możliwość przedłużenia przyjęcia maksymalnie o jedną godzinę.

Koszt przedłużenia 500 zł.

Minimalna ilość Gości to **25 osób** pełnopłatnych.

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) – w bufecie bez limitu – **15 zł / os. 0,85l * lub 20 zł/os. 0,2l**

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

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

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

- Pasztet warzywny w cieście francuskim na musie chrzanowym
- Carpaccio z buraków, serem fetą i rukolą
- Chrupiąca bagietka z szynką szwarcwaldzką podana z zielonym pesto
- Filet z kurczaka podany z skondensowaną gruszką, pesto zielonym i sosem balsamicznym

Stół wiejski mniejszy:

kiełbasa, kaszanka, boczek, pasztetowa, salceson, kabanos, wędzone udka z kurczaka, ogórki kiszzone, chleb swojski, smalec) - **900 zł ***

Szynka wędzona z kością (ok. 10 kg) - **650 zł ***

Deska wiejska:

kiełbasa, kaszanka, salceson, boczek, kabanos, ogórki kiszzone, smalec, chleb - **300 zł ***

Deska wykwinnych serów - 600 zł*

Ciepłe dania w podgrzewaczach (minimalna ilość zamówienia):

- Golonka pieczona - **600 zł/20 porcji ***
- Faszzerowana pieczeń wieprzowa z pieczonymi ziemniakami - **600 zł/20 porcji ***
- Żeberko pieczone w kiszzonej kapuście - **600 zł/20 porcji ***
- Udko faszzerowane 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 kiszzonej 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. ***

Wykwintne tarty -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:

- 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. Upřednia 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

tel. +48 668-136-924
e-mail: biuro@aldan.com.pl
www.aldan.com.pl