



Serwis konferencyjny

Świeżo parzona kawa, aromatyczne herbaty

Soki owocowe, woda mineralna

Cena: 20 zł/os. jednorazowa

40 zł/ os. ciągła do 6h

Ciastka owsiane

Pączusie twarogowe

Cena: 25 zł/os ok.80g/os

Owoce sezonowe

Cena: 15 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 85 zł/ os. z deserem od 120 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

ZUPY do wyboru:

Krem z pieczonych białych warzyw z prażonymi ziarnami 

Krem z pomidorów delikatną mozzarellą i ziołowymi grzankami 

Rosół borowikowy z kluseczkami

Rosół domowy z makaronem


DANIA GŁÓWNE do wyboru:


Karkówka macerowana zapieczona z pomidorkami i serem, ziemniaki opiekane, grillowane warzywa

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

Polędwiczki w bekonie na fasolce szparagowej z podgrzybkami w śmietanie, opiekane ziemniaki

Sandacz smażony na aromatycznym szpinaku, puree ziemniaczane

Makaron tagliatelle z borowikami w śmietanie 

Risotto z groszkiem zielonym i warzywami 

Przekąski zimne: * możliwość modyfikacji

Pasztet z sosem tatarskim


Rolada z kaczki z wykwintnymi dodatkami

Rolada serowa z kurczakiem

Schab z serkiem i świeżą zielenią

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 

Salatki: 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

Cena 200 zł/ os.

Czas trwania do 5 godz.

W trakcie uroczystości dwa dania ciepłe do wyboru:

Ryba pieczona w pergaminie z ziemniakiem i warzywami

Nasza pizza



Faszerowana cukinia wege mięsem



Zupa „Warmińska karmuszka”

Żur na zakwasie z puree

Krem z warzyw sezonowych



Cena z 2 daniami ciepłymi 250 zł/ os.

Czas trwania do 7 godz.

Do każdej rezerwacji opłata 500 zł, która obejmuje: obsługę, rezerwację stolika do 5-7 godz., w zależności od wybranego menu, obrusy.

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

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


Pieczywo mieszane

Surówka z białej kapusty

Salatka z boczkiem i opiekаныmi ziemniakami

Smalec, ogórki

Soki owocowe, woda mineralna 300 ml/os.

Cena: 160 zł/os. opcja  + 10 zł/os. Czas grillowania około 2h.

GRILL LEŚNA PRZYSTAŃ

Karkówka ok.160g/os.

Kiełbasa ok.150g/os.

Szaszłyk drobiowy ok.180g/os.

Kaszanka ok.120g/os.

Ziemniaki pieczone 1szt.

Pieczywo mieszane


Sos BBQ, musztarda, ketchup

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

Surówka z białej kapusty

Smalec, ogórki


Soki owocowe, woda mineralna 300 ml/os.

Cena: 120 zł/os. opcja  + 10 zł/os. Czas grillowania około 1h.


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
Soki owocowe, woda mineralna 300 ml/os.

Cena: 60 zł/os. opcja  + 10 zł/ os.

ZESTAW OGNISKOWY LEŚNA PRZYSTAŃ

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


Nasz smalec, ogórki lub  Hummus
Soki owocowe, woda mineralna 300 ml/os.


Cena: 40 zł/os. opcja  + 10 zł/ os.

Dostępność obsługi kelnera ustalone 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

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 wieprzowe na fasolce szparagowej z borowikami w śmietanie, opiekane ziemniaki +15 zł*

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 

NAPOJE:

Soki, woda 300 ml/os.

Cena 85 zł/ os.

DESER do wyboru:

Sernik na ciepło z sosem czekoladowym i wiśniami

Lody z gorącymi malinami

Deser banoffee

Szarlotka z lodami waniliowymi

NAPOJE do deseru:

Kawa/ herbata

Cena z deserem i kawą/herbatą 120 zł/ os.