

# Po pogrzebie

## Oferta 2025

Szanowni Państwo,

Zapraszamy do organizacji uroczystego obiadu po pogrzebie.

W ramach naszej oferty "Po Pogrzebie" znajdziecie dwa warianty cenowe. Nasza kuchnia kładzie nacisk na tradycję, smak oraz dostarczanie wyjątkowych doświadczeń gastronomicznych, które mogą być źródłem wsparcia i chwili wytchnienia w tych trudnych momentach.

Zapewniamy Państwu możliwość podkładu muzycznego w tle, który pomoże stworzyć odpowiednią atmosferę podczas uroczystości. Nasz parking jest bezpłatny dla wszystkich gości, a lokalizacja naszej restauracji w centrum ułatwi Państwu dotarcie na miejsce.

Serdecznie zapraszamy Państwa do zapoznania się z pełną ofertą oraz do skorzystania z naszych usług w tym trudnym dla Państwa czasie.



## MENU 1 - 110 ZŁ/ OSOBĘ

### ZUPA

Rosół domowy z makaronem, marchewką i natką  
pietruszki



### OBIAD

*Po 2 porcje na osobę*

De volaille z pieczarkami, serem edam i masłem  
ziołowym

Sznycelki schabowe w sosie śmietanowym z  
zielonym pieprzem

Roladka wołowa w sosie gravy



### DODATKI

Kluski śląskie z klarowanym masłem, dymką i  
natką pietruszki

Ziemniaki puree z koperkiem

Surówka z kapusty pekińskiej

Coleslaw

Buraczki



### DESER

Ciasto różne rodzaje - 150 g / osobę



### NAPOJE

Costa Coffee / Sir William's Tea

Woda źródlana

Sok pomarańczowy i jabłkowy

## MENU 2 - 130 ZŁ / OSOBĘ

### ZUPA

Krem z białych warzyw, podany z prażonymi pestkami dyni i tartym parmezanem



### OBIAD

*Po 2 porcje na osobę*

Kotlet schabowy panierowany  
Bitki wołowe w sosie własnym  
Ziołowa pierś z kurczaka na parze  
Łosoś z pieca na szpinaku z suszonymi pomidorami



### DODATKI

Kluski śląskie z klarowanym masłem, dymką i natką pietruszki  
Penne w bazyliowym pesto  
Surówka z kapusty pekińskiej  
Czerwona kapusta  
Surówka z cukinii i kolorowej papryki



### DESER

Ciasto różne rodzaje - 200 g / osobę  
Kokosowa chia z mango i truskawką  
Korzenne tiramisu z czekoladą i wiśniami



### NAPOJE

Costa Coffee / Sir William's Tea  
Woda źródlana  
Sok pomarańczowy i jabłkowy



*Zapraszamy do  
kontaktu*

**JAN GRUCA**

☎ **+48 693-128-312**

✉ **SALABALKON@GMAIL.COM**