



PRZYSTAWKI

Półmisek tradycyjnych wędlin i pasztetów i serów

Ryba po grecku

Śledź w śmietanie

Śledź po kaszubsku

Tatar wołowy

Carpaccio z łososia pod parmezanem z sałatą i sosem winegret

Sałatka jarzynowa

Sałata z kurczakiem grillowanym

Sałata grecka z fetą i oliwkami

ZUPY

Rosół z makaronem

Krem ze świeżych pomidorów

Kurkowa z ziemniakami

Flaki wołowe

Węgierska

Warmińska z pulpecikami mięsnymi

Żurek warmiński z jajkiem i białą kielbasą

Kołoduny w rosole

DANIE GŁÓWNE

Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym

Karkówka w sosie myśliwskim

Zraz wołowy zawijany z boczkiem ogórkiem kiszonym i cebulką w sosie własnym

Kotlet De Volaille zawijany z serem, masłem i pietruszką

Sznicel drobiowy panierowany

Udka z kaczki z żurawiną

Kotlet schabowy

Roladka wieprzowa zawijana z pieczarkami cebulką i serem

Pierogi z mięsem kaczki podsmażane podane z żurawiną

Sandacz z sosem kurkowym

DODATKI

Ziemniaki z wody (sezonowo ziemniaki młode)

Ziemniaki opiekane

Frytki

Kopytka

Warzywa gotowane

SURÓWKI

Marchew z jabłkiem

Kapusta biała

Mix sałat z papryką, pomidorem i sosem winegret

Mizeria

Buraczki na zimno

DESERY

Sernik

Szarlotka domowa

Brownie

Lody z bitą śmietaną i owocami

Owoce na paterach

OFERTA CENOWA

(wybieramy dania z menu powyżej)

Propozycja nr 1 – 125 zł

Do wyboru: jedna zupa, jedno drugie danie, jedno dodatki, jedna surówka, jeden deser
(Wszystkie dania serwowane indywidualnie)

Propozycja nr 2 – 145 zł

Do wyboru: dwie zupy, dwa drugie dania, dwa rodzaje dodatków, dwie surówki, dwa desery
i owoce podane w formie bufetu
(Wszystkie dania serwowane w wazach, półmiskach i salaterkach po 60% każdego)

Propozycja nr 3 – 170 zł

Do wyboru: dwie zupy, dwa drugie dania, dwa rodzaje dodatków, dwie surówki, pięć
przystawek(po 50g każdej na osobę) trzy desery i owoce podane w formie bufetu
(Wszystkie dania serwowane w wazach, półmiskach i salaterkach po 60% każdego)

W cenie do każdej propozycji:

- Kawa, herbata, woda, soki(pomarańczowy i jabłkowy), pieczywo
- Wynajęcie Sali na 3godziny (każda dodatkowa godzina płatna 150,- zł)
- Obsługa kelnerska
- Wniesienie własnego tortu i ciasta (wymagany paragon)
- Opłata korkowa – 10zł / osobę dorosłą
- Opakowania jednorazowe na wynos – 1zł
- Dzieci do lat 12 – 70% ceny, do lat 3 bezpłatnie

Łączna wartość:, Zaliczka:....., Pozostaje do zapłaty:.....

Imię i nazwisko....., e-mail:

telefon:, Podpis:

Data i dzień uroczystości:, Godzina:

Ilość dorosłych, i dzieci do lat 12Przyjmujący zamówienie i zaliczkę:

BISTRO KOPERNIKA

KUCHNIA PO POLSKU
Cezary Roszkowski
ul. Kopernika 39/1
10-503 Olsztyn
Nip: 739-102-99-21

t: 691-693-172
m: cezary.roszkowski@wp.pl

Nr rachunku bankowego: _37 1140 2004 0000 3602 7737 5947