



MENU

NA PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE

W pełni zdajemy sobie sprawę, że celebrowanie wyjątkowych wydarzeń wymaga odpowiedniej oprawy! Właśnie na tego rodzaju okazję powstała oferta na przyjęcie okolicznościowe w Dolce Vita w Ustroniu. Nasze pomieszczenia bankietowe mogą pełnić nie tylko rolę sali weselnej, są również bowiem idealną przestrzenią do świętowania innych ważnych wydarzeń. Chętnie zorganizujemy dla Was przyjęcie na dowolną liczbę gości z okazji chrztu, pierwszej Komunii Świętej, rocznicy ślubu, urodzin czy imprezę firmową. Wszystkie przygotowywane w naszej kuchni dania są sporządzane z najświeższych lokalnych składników, dzięki czemu smakują i pachną wybornie. Pozwólcie nam zadbać o każdy szczegół, byście Wy i Wasi Goście mile zapamiętali wyjątkowy czas spędzony u naszym lokalu!

NA DOBRY POCZĄTEK

- ☐ Chrupiące pajdy chleba ze smalcem i ogórkiem kiszonym podane na półmiskach 16 ,-/os

PRZYSTAWKI

- ☐ Pasztet w chrupiącym vol au vencie 25 ,- /os
- ☐ Sałatka z krewetkami torpedo i dressingiem 25 ,-/os
- ☐ Tatar ze śledzia 25 ,-/os

ZUPY

- ☐ Rosół królewski z makaronem 18,-/os
- ☐ Kluski wątrobiane do rosółu + 4 ,-/os
- ☐ Zupa górska 18 ,-/os
- ☐ Krem alzacki (ziemniaczano-porowy) 18 ,-/os
- ☐ Krem z białych warzyw z grzankami 18 ,-/os

DANIE GŁÓWNE

PODAWANE NA PÓLMISKACH

☐ ZESTAW I 79 ,-/os

Kotlet schabowy klasyczny, grillowany filet z mozzarellą i pomidorem,
kotlet de volaille, polędwiczka wieprzowa sous vide z sosem leśnym
(2 kawałki na osobę)

Dodatki: Ziemniaki pieczone, ziemniaki z koperkiem,
Surówki: modra kapusta, dwie surówki sezonowe

☐ ZESTAW II 89 ,-/os

Tradycyjna rolada śląska, de volaille, kotlet schabowy klasyczny, grillowana
pierś z kurczaka z mozzarellą i pomidorem, polędwiczka wieprzowa sous vide
z sosem leśnym oraz sos pieczeniowy
(2 kawałki na osobę)

Dodatki: kluski śląskie, ziemniaki z koperkiem, frytki
Surówki: modra kapusta, dwie surówki sezonowe

☐ ZESTAW III 99 ,-/os

Tradycyjna rolada śląska, kotlet de volaille, schab po parysku,
konfitowana pierś z kaczki, kotlet po szwajcarsku, sos pieczeniowy
(2 kawałki na osobę)

Dodatki: kluski śląskie, ziemniaki z koperkiem, ziemniaczki opiekane
Surówki: modra kapusta, dwie surówki sezonowe, mix sałat z sosem vinegret

☐ **Wegetariańskie patery do obiadu 179 zł/szt.**

Mix serów smażonych x4, bakłażan panierowany x4, cukinia faszerowana x4,
warzywa karmelizowane 200g, krążki cebulowe x8

* DODATKOWY KAWAŁEK MIĘSA 28 ,-/OS; DODATKOWE PÓŁ KAWAŁKA MIĘSA 14 ,- OS

* DODATKOWE DODATKI SKROBIOWE LUB WARZYNNE 7 ,-/OS

* DODATKOWO DORSZ DO OBIADU 25 ,-/OS

DESERY

SERWOWANE

- ☐ Szarlotka na ciepło z lodami 22 ,- /os
- ☐ Sernik z malinowym musem 22 ,-/os
- ☐ Beza z mascarpone owocami i konfiturą 25 ,-/os
- ☐ Panna cotta z musem malinowym 22 ,-/os
- ☐ Lody waniliowe w pucharku z bitą śmietaną i sosem czekoladowym 22 ,-/os

CIASTA, OWOCE I TORTY

- ☐ Półmiski z ciastem 22 ,-/os
- ☐ Półmiski z owocami sezonowymi 18 ,-/os
- ☐ Możliwość dostarczenia tortu/Serwis tortu jednorazowo 60 ,-

NAPOJE ZIMNE I CIEPŁE

- ☐ Soki, woda, kawa parzona i rozpuszczalna, herbata bez limitu 28 ,- os
- ☐ Napoje gazowane według zużycia (pepsi, mirinda, 7-up, woda gazowana) 9,-/szt
- ☐ Toast winem musującym 7,-/os:
przed obiadem lub do tortu

ZIMNA PŁYTA

W BUFECE

- ☐ Deska swojskich wędlin, deska serów tradycyjnych i pleśniowych, galaretki wieprzowe, roladki z szynki z chrzanem, jajka w tatarskim sosie, sałatka szefa, sałatka caprese, przekąski na raz z tortilli oraz przekąski z ciasta francuskiego, roladki warzywne z łososiem wędzonym i kremowym serkiem, śliwki w boczku na rukoli, szaszłyki drobiowe, różne mini tartinki, słone przekąski z dipem, pieczywo, masło

48,-/OS
(PRZYJĘCIA POWYŻEJ 25 OSÓB PEŁNOLETNYCH)

53,-/OS
(PRZYJĘCIA PONIŻEJ 25 OSÓB PEŁNOLETNYCH)

NA STOŁACH NA PÓLMISKACH

- ☐ Deska swojskich wędlin, deska serów tradycyjnych i pleśniowych, galaretki wieprzowe, roladki z szynki z chrzanem, jajka w tatarskim sosie, sałatka szefa, sałatka caprese, przekąski na raz z tortilli oraz przekąski z ciasta francuskiego, roladki warzywne z łososiem wędzonym i kremowym serkiem, śliwki w boczku na rukoli, szaszłyki drobiowe, różne mini tartinki, pieczywo, masło

60,-/OS
(PRZYJĘCIA POWYŻEJ 25 OSÓB PEŁNOLETNYCH)

65,-/OS
(PRZYJĘCIA PONIŻEJ 25 OSÓB PEŁNOLETNYCH)

KOLACJE

- ☐ Bogracz z kluseczkami, pieczywo 25 ,-/os
- ☐ Barszcz z krokietem 25 ,-/os
- ☐ Delikatna pieczeń z karkówki z puree i kapustą zasmażana 39 zł/os
- ☐ Pierś z kurczaka saute z sosem a'la carbonara,
sałatka z kapusty pekińskiej i duffinki 39 ,-/os
- ☐ Mięso ogniste podane z knedlem czeskim 39 zł/os
- ☐ Nuggetsy z frytkami i surówką 39 ,-/os

☐ GÓRALSKA BIESIADA

PODAWANA NA PÓLMISKACH NA STOŁY

Żeberka, szaszłyki drobiowe z warzywami oraz nuggetsy,
oscypki grillowane, duffinki, kapusta zasmażana

59 ,-/OS

ALKOHOL

- ☐ Wódka czysta (Ogiński, Bocian, Adam Mickiewicz) 0,5l/60 ,-
- ☐ Piwo duże 13 ,- i małe 11 ,-
- ☐ Wino lane kieliszek 14 ,- i karafka 1l/ 60 ,-
- ☐ Serwis alkoholu własnego 10 ,-/os (opłata korkowa)

OPCJE DODATKOWE

- ☐ Wypożyczenie ekranu i projektora 80 ,-
- ☐ Podtalerze 5 ,-/os
- ☐ Pokrowce na stołki 7 ,-/os
- ☐ Słodki stół z mini deserkami: panna cotta, banoffee, beza pavlova , tiramisu, deser oreo, ptysie z kremem, mus czekoladowy, chia z musem brzoskwiniowym, muffinki 1800 zł dla 50 osób, kolejne osoby 20 ,-/os
- ☐ Fontanna czekoladowa do 50 osób 1300,- powyżej 50 osób 1700,-
- ☐ Nocleg 160 ,-/os/doba ze śniadaniem
- ☐ Możliwość serwisu dań wegetariańskich, wegańskich, bezglutenowych i innych -> 130% ceny za talerzyk.
- ☐ Wynajem dmuchańca dla dzieci 980 ,-
- ☐ Animacje dla dzieci 900 ,- (4h)

Dzieci do 3 lat mogą uczestniczyć bezpłatnie w przyjęciu,
dzieci od 4 do 10 lat liczone są 70% ceny.

Czas trwania przyjęcia do 2 godzin od ostatniego posiłku.
Do ceny za osobę doliczane jest 3 zł za opakowania jednorazowe na pozostałe
po przyjęciu posiłki.

Nie przyjmujemy ciast, owoców, napoi gazowanych oraz piwa z zewnątrz

Warunkiem rezerwacji terminu jest podpisanie umowy na przyjęcie okolicznościowe
i wpłata zadatku.