

OBIAD SERWOWANY  
& DESER

# Menu Silver

115 pln/os.

## Zupa serwowana

Krem z pieczarek

## Danie główne serwowane

Roladki z indyka ze szparagami i szynką

Ziemniaki gotowane

Warzywa glazurowane w miodzie

## Deser

Ciasto 1,5 porcji/os.

(sernik toffi, torcik mango - oreo, rafaello)

## Napoje zimne 0,5l / os.

Soki (jabłko/pomarańcza)

Woda niegazowana

w dzbankach z cytryną

## Kawa lub herbata

OBIAD PODAWANY  
NA PÓLMISKACH & DESER

# Menu Gold

175pln/os.

## Zupa serwowana

Rosół z makaronem

## Danie główne na półmiskach

Kotlet de Volaille

Rolada z polędwiczek z kurkami i szpinakiem

Filet z drobiu panierowany

Zraz wieprzowy

Czerwone buraczki zasmażane

Mizeria

Surówka wiosenna

Ziemniaki gotowane

Krokiety ziemniaczane

## Deser

Ciasto 2 porcje/os.

(sernik toffi, torcik mango - oreo, rafaello)

## Napoje zimne 0,5l / os.

Coca-Cola

Soki (jabłko/pomarańcza)

Woda niegazowana z cytryną

Kawa i herbata bez ograniczeń

OBIAD SERWOWANY & DESER  
& ZIMNE ZAKĄSKI

# Menu Platinum

## 183 pln/os.

### Zupa serwowana

Rosół z makaronem

### Danie główne serwowane

Kotlet Faltom

(z farszem pieczarkowo - serowym)

Krokiety ziemniaczane

Dwa rodzaje surówek

Brokuły

### Deser

Ciasto 2 porcje/os.

(sernik toffi, torcik mango - oreo, rafaello)

### Zimne zakąski 3 porcje / os.

Schab z musem chrzanowym

Salatka grecka

Piramidki drobiowe

Jajko w szynce z sałatką jarzynową

Pieczyno i masło

### Napoje zimne 1l / os.

Coca-Cola

Soki (jabłko/pomarańcza)

Woda niegazowana z cytryną

Kawa i herbata bez ograniczeń

OBIAD PODAWANY NA  
PÓŁMISKACH & DESER & ZIMNE  
ZAKĄSKI & DANIE GORĄCE

# Menu Diamond

## 269pln/os.

### Zupa serwowana

Zupa borowikowa

### Danie główne serwowane

Łosoś na szpinaku

Udo z kaczki w sosie żurawinowym

Kotlet Faltom

Poładwica Kasztelanka

Kapusta czerwona zasmażana

Mizeria

Warzywa glazurowane

Ziemniaki gotowane

Krokiety ziemniaczane

Kluski śląskie

### Deser

Ciasto 2 porcje/os.

(sernik toffi, torcik mango - oreo, rafaello)

### Zimne zakąski 3 porcje / os.

Paluszki krabowe z łososiem w galarecie

Rolada wieprzowa

Schab ze śliwką

Łosoś w galarecie

Sałatka z gruszką, serem pleśniowym i orzechami

Pieczywo i masło

### Danie gorące

Forszmak

### Napoje zimne 1l / os.

Coca-Cola

Soki (jabłko/pomarańcza)

Woda niegazowana z cytryną

Kawa i herbata bez ograniczeń

# Menu dziecięce

POŁĘDWICZKI Z KURCZAKA  
W PŁATKACH KUKURYDZANYCH 33zł  
frytki, surówka

FILET Z KURCZAKA  
W PANIERCE 33zł  
ziemniaki, bukiet jarzyn

FILET Z KURCZAKA  
Z GRILLA 33zł  
frytki, surówka

SCHAB PANIEROWANY 33zł  
ziemniaki, surówka

KOTLET DE VOLAILLE 33zł  
ziemniaki, bukiet jarzyn

FILET Z ŁOSOSIA 50zł  
frytki, surówka

# Alkohole

- Wino musujące Baron de Bellac - 75zł/but. 0,75l
- Wódka Wyborowa - 75 zł/but. 0,5l
- Wino hiszpańskie/włoskie wytrawne b/cz - 75zł/karafka 1l
- Wino francuskie półwytrawne Jean Moreau b/cz - 75zł/but. 0,75l
- Wino włoskie Leone półsłodkie czerwone - 75zł/but. 0,75l
- Wino włoskie Leone/Spier Discover RPA - półsłodkie białe - 75zł/but. 0,75l

# Słodkości i owoce

- Półmisek owoców - 80zł
- Lody 1 gałka - 7zł
- Deser lodowy bez dodatków (3 gałki) - 20zł
- Deser lodowy z polewą i bitą śmietaną - 22zł
- Mini deserki (np. mus owocowy, panna cotta/krucze babeczki/galaretki/creme brulee) - 9zł/szt.

Pragniemy zaznaczyć, że oferta może ulec modyfikacji zgodnie z Państwa sugestiami i potrzebami (zmiany mogą mieć wpływ na cenę oferty).

# Informacje dodatkowe

- Restauracja/Sala Gold w Restauracji - bez opłat dodatkowych, rezerwacja jest możliwa w godzinach 14:00-22:00, we wszystkie dni poza niedzielami, w godzinach bufetu tj. (13:00-17:00)
- Sala Silver/Platinum - 250zł, do 8 godzin, maksymalnie do godz. 22:00
- Sala Bankietowa (z parkietem tanecznym) - od 500zł, do 8 godzin, maksymalnie do godz. 22:00

## Dekoracje w cenie

- pokrowce na krzesła w kolorze ecru (dostępne w salach Silver, Platinum i Bankietowej),
- białe obrusy,
- świece,
- bankietówki

# Gratis!

- Parking: monitorowany, bezpłatny (ponad 70 miejsc)
- Sala Zabaw 'Klub Malucha'
- Zewnętrzny plac zabaw
- wniesienie własnego tortu

Kontakt i rezerwacja:  
tel. 58 77 65 599 [marketing@faltombsuiness.pl](mailto:marketing@faltombsuiness.pl)