



RESTAURACJA „MARYSIN DWÓR”

Katowice ul. Pukowca 17a
Tel: 48-32 2544428,601533348
www.restauracja-katowice.com.pl



Restauracja czynna jest w godzinach 12-22:00 od poniedziałku do soboty, zaś w niedzielę od 12-20:00.

Koszt przedłużenia 1 h – 1000 zł (chyba, że przy rezerwacji ustalono inaczej)

OFERTA MENU 1.

ZUPA

Rosół z domowym makaronem

DANIE GŁÓWNE

- Patera mięs różnych (2 kawałki na os.)250/os: tradycyjna śląska rolada wołowa ,
schab po polsku , francuski devolay z masłem
podawana z : ziemniakami opiekany, kluski białe i ciemne, zestaw surówek, modra kapusta

DESER I NAPOJE CIEPŁE

- patera ciast różnych (szarlotka, sernik, makowiec)
- kawa lub herbata

CENA OD OSOBY

140,00

OFERTA MENU II

ZUPA

Krem pomidorowy podawany z grzankami i listkiem bazylii

DANIE GŁÓWNE

Pierś z kaczki podana z kopytkami i buraczkami glazurowanymi

DESER I NAPOJE CIEPŁE

Kieliszek tiramisu podany z czerwonym owocem
Kawa lub herbata,

CENA OD OSOBY

120,00

OFERTA MENU III

ZUPA

Krem cebulowy na białym winie z tymiankiem i grzankami ziołowymi

DANIE GŁÓWNE

Filet supreme podawany w asyście puree z batata, fasolki szparagowej i sosu demi glace

DESER I NAPOJE CIEPŁE

Włoska pana cota z musem malinowym i nutą czekolady

Kawa lub herbata,

CENA OD OSOBY

120,00

OFERTA MENU IV

ZUPA

Pikantna zupa z liści kalafiora i chili

DANIE GŁÓWNE

Krucha pieczeń wieprzowa podawana z puree z marchewki w asyście grillowanego kopru włoskiego

DESER I NAPOJE CIEPŁE

Świeże owoce podawane z ciepłym sosem zabajone i kruszonką owsianą

Kawa lub herbata,

CENA OD OSOBY

130,00

OFERTA V

PRZYSTAWKA

Różowy rostbef z grillowaną gruszką i lazurkowym dresingiem

DANIE GŁÓWNE

Patera mięs różnych (2 kawałki mięsa na osobę):

Policzki wieprzowe oraz saltimboca z polędwiczki wieprzowych podawana z :
ziemniakami opiekany oraz kopytkami, kapustą modrą i zestawem surówek z sosami z
whisky i pieczarkowym

DESER I NAPOJE CIEPŁE

Beza Pawlova z owocami i kremem z mascarpone

Kawa lub herbata

CENA OD OSOBY

150,00

OFERTA MENU VI

PRZYSTAWKA

Salatka z płatkami śliwkowego schabu sous vide z dresingiem gruszkowym

DANIE GŁÓWNE

Patera mięs różnych (2 kawałki mięsa na osobę):

Lica wołowe oraz luzowane udo z kurczaka faszerowane grzybami

podawana z ziemniakami z wody, kaszą buraczkami oraz bukietem świeżych sałat oblanym sosem vinegrette

DESER I NAPOJE CIEPŁE

Kompozycja lodów i sorbetów z owocami sezonowymi, świeżą miętą kremową śmietaną i czekoladowym sosem

Kawa lub herbata

CENA OD OSOBY

150,00

ZIMNA PŁYTA STANDARD	400g/os	80,00
-----------------------------	----------------	--------------

- wachlarz wędlin regionalnych i mięs pieczonych na zimno
- Sałatka Cezar
- tradycyjna sałatka jarzynowa
- tymbaliki z kurczakiem i szynką
- łosoś faszerowany musem chrzanowym pod delikatną galantyną
- deska serów dojrzewających i pleśniowych
- pasztet podawany w asyście grzybów marynowanych i polskiej żurawiny
- śliwki w boczku
- marynaty (papryka, pieczarki, ogórki)
- matyjasy w trzech smakach (w sosach curry, śmietanie z jabłkiem, oleju)
- pieczywo, masło

BUFET ZIMNY:	400g/os	min. 20 os.	80,00
---------------------	----------------	--------------------	--------------

- Deska pieczonych mięs i wędlin z sosami
- Patera włoskich wędlin z miodowym melonem
- Domowy pasztet podawany z polską żurawiną
- Rostbef pieczony po angielsku z sosem musztardowo-koperkowym
- Galaretki z nóżek wieprzowych z octem jabłkowym
- Deska serów gatunkowych i pleśniowych i żółtych w asyście orzechów i winogron
- Matyjasy w trzech smakach (w sosach curry, śmietanie z jabłkiem, oleju)
- Mini tortille z kurczakiem i sałatami
- Roladki z cukinii z serkiem i suszonymi pomidorami
- Tartaletki deserowe z musem z wędzonego pstrąga
- Pieczarki faszerowane
- Carpaccio z buraka z fetą i rukolą
- Tradycyjna sałatka z gotowanych jarzyn z dodatkiem majonezu i zielonego groszku
- Sałatka makaronowa z pomidorkami i pikantnym salami
- Sałatka grecka z oliwkami
- Pieczywo, masło, smalec

CIEPŁE KOLACJE:

- | | |
|---|-------|
| Barszcz czerwony z francuskim pasztetkiem lub krokietem | 20,00 |
| Tradycyjny węgierski bogracz | 28,00 |
| Strogonoff | 28,00 |
| Potrąwka z indyka z kolorowymi paprykami | 28,00 |
| Micha pierogów 8 szt.(mięso, ruskie, kapusta z grzybami, z kaszą) | 28,00 |
-

Koszty dodatkowe opcjonalnie:

Wino czerwone, białe, musujące		od	70,00
Piwo beczka 30l			700,00
Piwo Żywiec	0,5l		17,00
Piwo Paulanner	0,5l		21,00
Piwo Heineken	0,5l		21,00
Napoje zimne 1l			20,00
Wódka		od	70,00
Napoje bez limitu do 8h			30,00

OPEN BAR WERSJA I **6h** **70,00**

Soki owocowe, napoje gazowane, woda gazowana i niegazowana
Napoje ciepłe: kawa, herbaty czarne i owocowe
Wino białe i czerwone
Wódka czysta polska
Piwo Żywiec

OPEN BAR 2 **6h** **110,00**

Soki owocowe, napoje gazowane, woda gazowana i niegazowana
Piwo
Wino białe, czerwone
Wódka czysta polska
Whisky

HOTEL:

Pokój 1 os- cena za dobę **240,00**
w cenie śniadanie i parking

Pokój 2 os- cena za dobę **280,00**
w cenie śniadanie i parking

Pokój Superior 1 os. **360,00**
w cenie śniadanie i parking

Pokój Superior 2 os. **380,00**
w cenie śniadanie i parking

Pokój Lux **480,00**
w cenie śniadanie i parking

Pokój Apartament **580,00**
w cenie śniadanie i parking

Wypożyczenie głośnika bluetooth do 8h 500,00

Wniesienie własnego alkoholu – opłata korkowa 15 zł/os.

Wniesienie własnego tortu lub ciast 10 zł/os.

Pozostałe jedzenie po zakończeniu imprezy jest pakowane- wg nowych przepisów istnieje konieczność obciążania klienta finalnego kosztem opakowań.

Koszt jednego opakowania 50 gr

Jeśli za rezerwację chcą Państwo otrzymać fv to przy płaceniu zadatku należy albo zabrać fv na część usługi gastronomicznej albo zapłacić zadek gotówką z zaznaczeniem, że będą Państwo potrzebować fv na całość

Wszystkie ceny podane w ofercie są cenami brutto 8%
