

Oferta Komunijna



Wariant Menu 1

ZUPA

Rosół z makaronem, marchewką i natką pietruszki

DANIE GŁÓWNE

Podawane na półmiskach
(1,5 szt. / os.)

Rolada śląska
Udko z kurczaka
Pieczeń wieprzowa

sos pieczeniowy

Dodatki skrobiowe

Kluski śląskie
Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem
Placuszki rösti

Dodatki warzywne

Czerwona kapusta z boczkiem i cebulką
Fasolka szparagowa
Marchewka z mandarynką i sokiem pomarańczowym

DESER (jedna pozycja do wyboru))

Fondant czekoladowy
Szpajza cytrynowa ze świeżymi owocami
Sernik wiedeński
Szarlotka z sosem waniliowym
Parfait chałwowe (deser lodowy)



CIASTO

Pakiet ciasta 1,5 kawałka / osoba
3 rodzaje do wyboru
Sernik aksamitny / ciasto czekoladowe z polewą /
szarlotka z kruszonką / malinowa chmurka /
makowiec / bounty / śmietankowe z brzoskwiniami
/ raffaello / pijak czekoladowy / ciasto z galaretką

* możliwość domówienia pater z owocami
w kwocie
15,00 zł / osoba
(minimalne zamówienie 10 os. – 1 patera)

ZIMNA PŁYTA

Pater regionalnych wędlin
Deska serów rodzimych
Pasztet własnej produkcji
Tymbaliki drobiowe
Ciasto francuskie z pieczonym porem i salami
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Jajka po tatarsku
Pieczywo
Masło

KOLACJA

Barszcz czerwony z pasztecikiem

NAPOJE

Soki owocowe 100% / woja z ujęcia Szybu Maciej /
kawa z ekspresu przelewowego biała lub czarna /
wybór herbat

(Podawane w bufecie)

Wszystkie napoje są dostępne bez ograniczeń
przez cały czas trwania imprezy

300 zł / osoba

(bez kolacji 280 zł)

Wariant Menu 2

ZUPA (jedna pozycja do wyboru)

Rosół z makaronem, marchewka i natką pietruszki
Krem z białych warzyw z chipsami z szynki parmeńskiej

DANIE GŁÓWNE

Podawane na półmiskach
(2 szt. / os.)

Rolada śląska
Polędwiczka wieprzowa
Pieczone udko z kaczki

sos pieczeniowy
sos grzybowy

Dodatki skrobiowe

Kluski śląskie
Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem
Placuszki rösti

Dodatki warzywne

Czerwona kapusta z boczkiem i cebulką
Fasolka szparagowa
Marchewka z mandarynką i sokiem pomarańczowym

DESER (jedna pozycja do wyboru))

Fondant czekoladowy
Szpajza cytrynowa ze świeżymi owocami
Sernik wiedeński
Szarlotka z sosem waniliowym
Parfait chałwowe (deser lodowy)



CIASTO

Sernik aksamitny / ciasto czekoladowe z polewą /
szarlotka z kruszonką / malinowa chmurka /
makowiec / bounty / śmietankowe z brzoskwiniami
/ raffaello / pijak czekoladowy / ciasto z galaretką

* możliwość domówienia pater z owocami
w kwocie 15,00 zł / osoba
(minimalne zamówienie 10 os. – 1 patera)

ZIMNA PŁYTA

Pater regionalnych wędlin
Deska serów rodzimych i dojrzewających
Paszтет własnej produkcji
Tymbali drobiowe
Ciasto francuskie z pieczonym porem i salami
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Jajka po tatarsku
Śledź w pikantnej oliwie
Przekąski serowe
Sałatka z mozzarellą
Pieczywo
Masło

KOLACJA (jedna pozycja do wyboru)

Żurek śląski z jajkiem
Barszcz czerwony z pasztecikiem
Krem z pomidorów z grzankami

NAPOJE

Soki owocowe 100% / woja z ujęcia Szybu Maciej /
kawa z ekspresu przelewowego biała lub czarna /
wybór herbat

(Podawane w bufecie)
Wszystkie napoje są dostępne bez ograniczeń
przez cały czas trwania imprezy

330 zł / osoba

(bez kolacji 310 zł)

Dania dla osób z dietą oraz dzieci

Opcja wegetariańska i wegańska

Wyboru dokonujemy jednego dla wszystkich gości. Posiłki wegańskie oraz wegetariańskie są narzucane bezpośrednio przez Szefa Kuchni na podstawie aktualnej karty menu na 14 dni przed uroczystością.

Opcja bezglutenowa

Wszystkie opcje z podstawowych wariantów menu w wersji bez glutenu np. makaron bezglutenowy, sosy bez glutenu, przyprawy bez zawartości glutenu



Menu dla dzieci

ZUPA

- Rosół z makaronem bez marchewki i pietruszki
- Zupa pomidorowa z ryżem lub makaronem

DANIA GŁÓWNE

- Grillowany filet z kurczaka, frytki lub kluski, surówka z marchewki i mandarynki
- Łosoś, puree ziemniaczane, surówka z marchewki i mandarynki
- Pierogi z owocami lub serem na słodko

DESER

- Pancakes (4szt.) syrop klonowy, bita śmietana, owoce sezonowe
- Pucharek lodowy z owocami i bitą śmietaną

*dokonujemy jednego wyboru dla wszystkich gości z danej kategorii

Napoje

Pakiet z napojami wariant 1 – 28 zł / osoba

Cola Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite
podawane w butelkach 250ml
(Wszystkie napoje podawane bez ograniczeń
przez cały czas trwania imprezy)

Opcja zakupu napoi bez pakietów:

Napoje gazowane 250 ml
(Coca Cola, Cola Cola Zero, Fanta, Sprite) 250ml – 14 zł / butelka
Piwo Raciborskie 500ml – 17 zł / butelka
Pilsner Urquell 500ml – 16/20 zł
Wino białe / czerwone półwytrawne 750ml – 86 zł / butelka
Wódka Stumbras Winter Wheat 500ml – 96 zł / butelka

W przypadku posiadania własnego alkoholu
obowiązuje opłata „korkowego”:
Butelka wódki 500ml, butelka wina 750ml,
butelka wina musującego 750ml – 20,00 zł / butelka
(własny alkohol jest możliwy w przypadku imprez powyżej
20 os. dorosłych)



Torty

SMAK TORTU	Śmietankowy z owocami	Brulee z owocami	Cytrynowy z maliną	Biała czekolada z truskawką	Waniliowy z borówką	Chrupiący karmel z maliną	Oreo z malinami	Kinder Bueno	Czekolada mleczna z maliną	Mango -marakuja
8 PORCJI	330 zł	330 zł	330 zł	330 zł	330 zł	350 zł	350 zł	350 zł	350 zł	350 zł
16 PORCJI	410 zł	410 zł	410 zł	410 zł	410 zł	430 zł	430 zł	430 zł	430 zł	430 zł
25 PORCJE	490 zł	490 zł	490 zł	490 zł	490 zł	520 zł	520 zł	520 zł	520 zł	520 zł
Powyżej 30 os.	18 zł/os	18 zł/os	18 zł/os	18 zł/os	18 zł/os	20 zł/os	20 zł/os	20 zł/os	20 zł/os	20 zł/os

- W przypadku własnego tortu może on być dostarczony dzień wcześniej lub w dniu przyjęcia
- prosimy aby karton był podpisany nazwiskiem z rezerwacji
- Topper komunijny złoty pleksi: 50,00 zł



Informacje Dodatkowe

- Dzieci do lat 2 z miejscem przy stole – gratis (nie otrzymują porcji)
- Dzieci w wieku 2 – 10 lat – 75% ceny gastronomii
- Dodatkowe owoce: 15 zł / osoba
- Dodatkowy kawałek ciasta do oferty: 9 zł / sztuka
- Pojemniki na jedzenie można dostarczyć we własnym zakresie lub zakupić w restauracji: 3 zł
- Możliwość wniesienia własnego tortu i ciasta tylko i wyłącznie przy imprezie powyżej 20 osób.
- W przypadku własnego tortu lub ciasta – opłata 15 zł / osoba tzw. „talerzykowego” (możliwe tylko w przypadku imprez powyżej 20 osób)
- W przypadku własnego tortu lub ciasta - dostarczenie musi nastąpić w dniu uroczystości przez cukiernię w wyspecjalizowanym do tego samochodzie z zachowaniem odpowiedniej temperatury i zasad sanitarnych - prosimy aby karton był podpisany nazwiskiem z rezerwacji - imprezy minimum 20 os. Obsługa ma prawo zażądać pomiaru temperatury przywiezionego tortu i ciasta i ma prawo odmówić przyjęcia źle przewożonego tortu lub ciasta. Wnoszony tort lub ciasto musi być udokumentowane dowodem zakupu.
- W przypadku niepokrojonego ciasta przez Państwa, pobierana jest opłata 150 zł
- Możliwość indywidualnego modyfikowania menu
- Udostępniamy bezpłatny, niestrzeżony parking dla gości
- Restauracja dysponuje krzesełkami dla dzieci oraz pomieszczeniem dla matek z dziećmi
- Restauracja nie zezwala na wnoszenie własnych produktów spożywczych bez wcześniejszych ustaleń
- Winiетки imienne gości należy dostarczyć ułożone po kolei i z załączonym planem
- Dekoracja i kwiaty są własnością Restauracji
- Ostateczna liczba osób powinna być potwierdzona na 9 dni przed przyjęciem (liczba osób dorosłych + dzieci 75% do lat 10 + dzieci do lat 2 + wózki + krzeselka)



Szyb Maciej
ul. Srebrna 6, 41-819 Zabrze - Maciejów

+48 601 080 905

+48 661 650 200

Karolina Grabowska - Manager Gastronomii

Marcin Świętek - Manager Gastronomii

rezerwacje@szybmaciej.pl

www.szybmaciej.pl

www.facebook.com/SzybMaciejRestauracja/