



# Menu Okolicznościowe

2019

CAFE & RESTAURANT  
**LITERATKA**

*Zapraszamy Państwa na przyjęcie z wyjątkowym  
widokiem na Kolumnę Zygmunta i Starówkę*

Organizujemy przyjęcia okolicznościowe Wesela, Chrzcziny, Komunie, Urodziny i inne.  
Może to być biesiada przy stołach z tańcami, klasyczne spotkanie rodzinne lub  
wykwintny obiad. Naszym priorytetem są potrzeby i upodobania Gości.  
Wydarzenia wymagające specjalnej kulinarnej i wizualnej oprawy zorganizować  
możemy we wnętrzach Sali Kominkowej z uroklivym kominkiem, Sali Różanej oraz  
Literackiej.





# Menu Okolicznościowe

2019

## MENU 1

### Zupa Grzybowa

z domowym makaronem  
lub

### Rosół

z kołdunami

• ————— ▾ ————— •  
**Pieczona kaczka z jabłkami i sosem  
żurawinowym** ziemniak grattan / burak  
karmelizowany

lub

**Stek z łososia z masłem czosnkowym**  
placek z cukinii / warzywa grillowane

• ————— ▾ ————— •  
**Sernik z białą czekoladą i musem  
truskawkowym**

lub

**Lody z owocami**

• ————— ▾ ————— •  
**Napoje ( nielimitowane )**

kieliszek wina musującego / soki owocowe /  
napoje gazowane / woda / kawa /  
herbata

**Cena 150 zł + 10 % serwis**

Z dodatkowymi 5 przekąskami

**Cena 200 zł + 10 % serwis**

## MENU 2

### Talerz delicji polskich

**Tatar z polędwicy wołowej /  
roladka schabu po warszawsku /  
śledź z jabłkiem i cebulką**

• ————— ▾ ————— •  
**Żurek z jajkiem i białą kielbasą**

### Krem z buraków

**Polędwiczki cielęce zawijane szynką  
parmeńską z sosem pieprzowym**  
puree dyniowe

lub

### Sandacz z borowikami

ziemniak z koperkiem / brokuły z migdałami

• ————— ▾ ————— •  
**Kruszona beza**

mascarpone / konfitura z wiśni

• ————— ▾ ————— •  
**Napoje ( nielimitowane )**

kieliszek wina musującego / soki owocowe /  
napoje gazowane / woda / kawa /  
herbata

**Cena 165 zł + 10 % serwis**

Z dodatkowymi 5 przekąskami

**Cena 215 zł + 10 % serwis**

# Menu Okolicznościowe



2019

## MENU 3

### Krem brokułowy

z wędzonym łososiem

lub

### Flaczki po staropolsku

### Zrazy wołowe z sosem grzybowym

kluski śląskie / groszek cukrowy

lub

### Gnocchi buraczane z mascarpone

i orzechami włoskimi w sosie truflowym

### Tort bezowy z kremem i owocami

### Kompozycja pierogów domowych

z barszczem czerwonym

### Napoje ( nielimitowane )

kieliszek wina musującego / soki owocowe /  
napoje gazowane / woda / kawa /  
herbata

**Cena 195 zł + 10 % serwis**

Z dodatkowymi 5 przekąskami

**Cena 245 zł + 10 % serwis**

## DANIA ALTERNATYWNE:

### LUB DODATKOWE DANIE

#### GŁÓWNE SERWOWANE:

+ 30 zł / os

**Roladki z kurczaka nadziewane  
suszonymi pomidorami z demi glace  
warzywnym / kopytka szpinakowe**

**Kotleciki z kaszy jaglanej z warzywami  
rukola / pomidorki cherry / oliwa extra virgin**

**Roladki z pstrąga nadziewane  
krewetkami z sałwą pomidorową  
makaron ryżowy z warzywami**

**Dorsz na parze**  
risotto szafranowe z cukinią

**Stek z polędwiczki wieprzowej  
zawijany boczkiem / ziemniaki pieczone  
z ziołami / mix sałat z vinegrette**

### DANIE DLA DZIECI:

**Sznycel drobiowy**  
ziemniaki puree / mizeria

**Pierogi z mięsem**

**Naleśniki z bananem i nutellą**

**Paluszki rybne**  
frytki / surówka z marchewki



# Menu Okolicznościowe



2019

## PRZEKĄSKI:

### *mięsne*

Deska wędlin i mięs pieczonych

Indyk z owocami w maladze

Schab po warszawsku

Tatar z polędwicy wołowej

Brzoskwinki faszerowane kurczakiem

Vitello tonnato

Szynka parmeńska z melonem

### *rybne*

Kompozycja ryb wędzonych

Jaja przepiórcze z łososiem

Ryba po grecku

Tatar ze śledzia na pumperniklu

Łosoś w cieście francuskim

### *wegetariańskie*

Deska serów z bakaliami

Kompozycja serów korycińskich

Pomidory z mozzarellą i pesto

Carpaccio z buraka z serem fetą i rukolą

Jaja faszerowane pieczarkami

Pasztet z selera

### *sałatki*

Tradycyjna jarzynowa

Nicejska

Grecka

Cezar z kurczakiem

Mieszane sałaty z gruszką, serem pleśniowym, orzechami i dressingiem vinegrette

Liście świeżego szpinaku z serem pleśniowym, migdałami i dressingiem malinowym

# Menu Okolicznościowe



2019

## OPCJONALNIE:

możliwość wniesienia  
swojego alkoholu 25 zł / but



tort okolicznościowy 100 zł / 1 kg



Wódka wyborowa 0.5 l 60 zł

Wódka Baczewski 0.5 l 80 zł

Wino grzane 15 zł

Wino domowe:  
Tenta chardonnay /  
Cabernet sauvignon 60 zł

Na pozostałe wina z karty -15 %



Pateta ciast  
przekładana owocami 120 zł



Pakiety OPEN BAR od 80 zł  
czas trwania 3 godziny

Pianista 600 zł

Wokalista + gitarzysta 2500 zł

D.J. 1500 zł

Zespół Tiger Band 3500 zł

Old Jazz Quartet Leszek Szprot 3000 zł

*Zapewniamy dekoracje stołów  
żywymi kwiatami.*

Jesteśmy otwarci na Państwa  
uwagi i sugestie.

Jeżeli mają Państwo inną koncepcję  
menu proszę o propozycję,  
wycenimy indywidualnie.