

Oferta półmiski

RESTAURACJA
SZYB MACIEJ



Wariant I

185 zł / osoba

ZUPA (jedna do wyboru - jedna ta sama dla każdego)

Rosół z makaronem, marchewka i natką pietruszki
Krem z białych warzyw z chipsem z szynki parmeńskiej
(dostępny w wersji wegetariańskiej)
Żurek śląski z jajkiem

DANIE GŁÓWNE

PÓŁMISEK MIĘS (2 szt. / os.)

Rolada śląska
Policzki wołowe
Pieczone udko z kaczki

sos pieczeniowy
sos winny

DODATKI SKROBIOWE

Kluski śląskie
Confitowane ziemniaki
Placuszki rösti

DODATKI WARZYSWNE

Czerwona kapusta z boczkiem i cebulką
Biały Colesław
Buraczki

DESER (jeden do wyboru)

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



Wariant II

160 zł / osoba

ZUPA (jedna do wyboru - jedna ta sama dla każdego)

Rosół z makaronem, marchewka i natką pietruszki
Krem z białych warzyw z chipsem z szynki parmeńskiej
(dostępne w wersji wegetariańskiej)
Krem z pomidorów i pieczonej papryki

DANIE GŁÓWNE

PÓŁMISEK MIĘS (1,5 szt. / os.)

Rolada śląska
Połędwiczka wieprzowa
Kotlet de volaille

sos pieczeniowy
sos grzybowy

DODATKI SKROBIOWE

Kluski śląskie
Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem
Placuszki rösti

DODATKI WARZYSWNE

Czerwona kapusta z boczkiem i cebulką
Surówka z kiszonej kapusty
Włoska kapusta z koperkiem

DESER (jeden do wyboru)

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

* Możliwość dokupienia pater z owocami 150 zł / 10 os.

* Możliwość dokupienia pater z ciastem 29 zł / os. (1,5 kawałka os.)

Wybór rodzajów w ofercie „Słodkości”

- Przy rezerwacjach do 15 osób max 2 rodzaje

- Przy rezerwacjach od 15 osób max 3 rodzaje

Wariant III

245 zł / osoba

PRZYSTAWKA (jedna do wyboru – jedna ta sama dla każdego)

Pate z krupnioka, konfitura z cebuli, puder z boczku,
galaretka z musztardą, pumpernikiel
Carpaccio z marynowanego ananasa, kolorowy pieprz, rukola

ZUPA (jedna do wyboru – jedna ta sama dla każdego)

Rosół z makaronem, marchewka i natką pietruszki
Krem z polskiego podgrzybka, oliwa tymiankowa, ciabata
Żurek śląski z jajkiem

DANIE GŁÓWNE PÓŁMISEK MIĘS (2,5 szt. / os.)

Rolada śląska
Łosoś
Pieczone udko z kaczki

sos pieczeniowy
sos winny

DODATKI SKROBIOWE

Kluski śląskie
Ziemniaczane tódeczki
Placuszki rösti

DODATKI WARZYNNE

Czerwona kapusta z boczkiem i cebulką
Szpinak z ziołowym chimichurri
Buraczki

DESER (jeden do wyboru)

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

* Możliwość dokupienia pater z owocami 150 zł / 10 os.

* Możliwość dokupienia pater z ciastem 29 zł / os. (1,5 kawałka os.)

Wybór rodzajów w ofercie „Słodkości”

- Przy rezerwacjach do 15 osób max 2 rodzaje
- Przy rezerwacjach od 15 osób max 3 rodzaje



Opcja bezglutenowa / wegetariańska / wegańska

Wszystkie opcje z podstawowych wariantów menu w wersji bez glutenu np. makaron bezglutenowy, sosy bez glutenu, przyprawy bez zawartości glutenu. Posiłki są narzucane bezpośrednio przez Szefa Kuchni na podstawie aktualnej karty menu na 7 dni prze uroczystością.

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



Informacje dodatkowe:

- Jeśli wśród powyższych propozycji nie znajdują się te, które Państwo widzielibyście na Waszej uroczystości - chętnie przygotujemy dania wg Waszej sugestii.
- Dzieci do lat 2 z miejscem przy stole – gratis (nie otrzymują porcji)
- Dzieci w wieku 2-10 lat 75% ceny
- Restauracja dysponuje krzeselkami dla dzieci oraz pomieszczeniem dla matek z dziećmi.
- Pojemniki na jedzenie można dostarczyć we własnym zakresie lub zakupić w restauracji: 3 zł / szt.
- Przygotowujemy odrębne menu dla osób wegańskich, wegetariańskich, diet bezglutenowych oraz menu z wykluczeniem konkretnych alergenów
- W przypadku własnego ciasta lub tortu pobieramy opłatę 15 zł / osoba za tzw. „talerzykowe”.
- 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 pobieramy opłatę 150 zł.
- Możliwość wniesienia własnego tortu i ciasta tylko i wyłącznie przy imprezie powyżej 20 osób.
- Udostępniamy niestrzeżony, bezpłatny parking dla gości
- Ostateczna liczba osób powinna być potwierdzona na 9 dni przed przyjęciem (liczba osób dorosłych + dzieci 75% + dzieci do lat 2 + wózki + krzeselka)
- Winiетки imienne gości należy dostarczyć ułożone po kolei i z załączonym planem.
- Dodatkowa godzina przedłużenia przyjęcia, wykraczająca poza wcześniej ustalone z managerem godziny, podlega dodatkowej opłacie w kwocie 500 zł. Przedłużenie może nastąpić wyłącznie za zgodą obsługi. Opłata jest doliczana do rachunku.



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/