



44-240 Żory - Rowień ul. Rybnicka 251 tel. 32 435 27 43 tel. kom. 601 611 036
www.restauracjawenecja.pl , e-mail: biuro@restauracjawenecja.pl

Drodzy Klienci

Nasza Restauracja to idealne miejsce, aby świętować ważne dla Państwa wydarzenia i uroczystości rodzinne.

Każdą uroczystość zorganizujemy indywidualnie, stosownie dla Państwa potrzeb i oczekiwań.

Dla Państwa wygody i lepszego rozeznania w naszej ofercie przygotowaliśmy przykładowe menu.

Decydując się na skorzystanie z naszej oferty dodatkowo otrzymują Państwo **GRATIS:**

- **możliwość zakupu alkoholu wysokoprocentowego we własnym zakresie**(przyjęcia pow. 15 osób)
- **nie pobieramy opłaty korkowej**
- **dekoracje ze świeżych kwiatów (dot. tylko rezerwacji w budynku głównym)**
- **rabaty dla dzieci (do lat 7 - 50% ceny)**
- **piękny teren na sesję zdjęciową**
- **opakowania jednorazowego użytku oraz usługa pakowania potraw pozostałych po przyjęciu**

OBIAD: 39 zł/ 1os. - zupa +1,5 kaw. mięsa/ 1os. + dodatki (2 rodzaje) + sałatki(3 rodzaje)

46 zł/1os. - zupa + 2 kaw. mięsa/ 1os. + dodatki (2 rodzaje) + sałatki (3 rodzaje)

53 zł /1os. - zupa + 2,5 kaw. mięsa/1os. + dodatki (2 rodzaje) + sałatki (3 rodzaje)

I DANIE: 1 x zupa do wyboru:

rosół z makaronem własnego wyrobu i żółdkami, bulion lub barszcz z kołdunami, barszcz ukraiński, krem z pieczarek, krem z fasoli, krem z pora i ziemniaków, krem warzywny, krem z brokuła, minestrone, krem z cebuli, krem z kalafiora, cebulowa, grzybowa, ogórkowa, krem z pomidora

II DANIE - do wyboru 4-7 gatunków dań mięsnych:

WIEPRZOWINA:	DRÓB:
Rolada wieprzowa	Udka z kurczaka (minimum 12 szt.)
Pieczeń sztygarska z karczku (minimum 12 porcji)	Podudzia z indyka(minimum 12 szt.)
Pieczeń z łopatki (minimum 12 porcji)	Filet faszerowany twarogiem
Pieczeń z szynki z boczkiem (minimum 12 porcji)	Filet faszerowany groszkiem cukrowym
Sakiewka z pieczarkami	Filet faszerowany grzybami
Sakiewka z farszem na ostro	Roladka z indyka ze szpinakiem
Sakiewka z grillowaną papryką	Roladka z indyka z borowikami
Kotlet Mnicha	Roladka z indyka z brokułami
Kotlet Jana	De Volaille
Kotlet szwajcar	De Volaille z szynką i serem
Danie szlacheckie	De Volaille z pieczarkami
Kotlet faszerowany pieczarkami	Kula z farszem
Trój smak serowy	Gniazdo jaskółcze
Poładwiczka po wenecku	Fantazja szefa
Kotlet a`laSandel	Filet z salsą pomidorową i mozarellą
Kotlet z pomidorami i serem	Kotlet po włosku
Kotlet z tartym jajkiem i musztardą	Filet z ananasek zapiekany serem
Stek z karczku	Filet w maśle ziołowo czosnkowym
Schab z boczkiem	Kotlet w migdałach
Kotlet schabowy	Kotlet drobiowy
Szaszłyk z poładwiczek	Szaszłyk drobiowy
	Sznicel z indyka

DODATKI: 2 x do wyboru: kluski białe lub ciemne z sosem mięsny, ziemniaki gotowane, ziemniaki smażone, frytki, ziemniaki z boczkiem, ryż z pieczarkami, ryż z curry, bombki paryskie, kasza pęczak z warzywami, kasza gryczana

SAŁATKI I SURÓWKI: 3 rodzaje do wyboru

Sałatki:	Kapusta czerwona, buraki, buraki z chrzanem, kapusta kiszona zasmażana, kapusta kiszona duszona na ciemnym piwie, kapusta kiszona z cebulą, warzywa z wody w sosie (do wyboru: beszamelowym, pomidorowo- czosnkowym, z bułką i masłem), fasolka szparagowa z bułką i masłem, marchew z groszkiem, kapusta biała zasmażana, kapusta biała z pomidorami
Surówki:	Kapusta czerwona z chrzanem, kapusta biała, kapusta biała z fetą, papryką i cebulą na ostro, kapusta biała z chrzanem, kapusta pekińska, kapusta kwaszona, seler z orzechami, seler z migdałami, por z ananase, marchew z pomarańczami, wiosenna, fasolka szparagowa z cebulą i sosem winegret, biała rzodkiew z ogórkiem, sałata lodowa z rzodkiewką w sosie śmietankowym, sałata z pomidorem, ogórkiem i fetą w sosie śmietankowym, sałata z tartym jajkiem i sosem śmietankowym, ogórek kiszony z pomidorem

DESER

- **LODY Z JAGODAMI I BITĄ ŚMIETANĄ/ LODY Z WIŚNIAMI I BITĄ ŚMIETANĄ - 13 zł/ 1porcja**
- **OWOCE - 6 zł/1os.**
- **TORT, KOPA, KREM CYTRYNOWY LUB BAKALIOWY**
- do wyboru z naszej oferty cukierniczej- wg cennika + 50 % serwis
- **CIASTA TORTOWE- różne gatunki- 4 zł/1 szt.**
- **CIASTEczKA KRUCHE - 6 zł/ 1os.**

maślane, orzeszki, ule kokosowe i orzechowe, piernik z czekoladą, piernik z orzechami, kreciki, mini babeczka ze śliwką i kremem, pianka orzechowa i kokosowa, krążki czekoladowo kokosowe, babeczka z karmelem, babeczka z mussem jabłkowym lub bakaliowym, migdałki, piwne

KAWA LUB HERBATA -dodatkowo płatna według zużycia

NAPOJE ZIMNE - dodatkowo płatne według zużycia

ZIMNA PŁYTA: od 33 zł do 41 zł/ 1os cena zależna od ilości osób obecnych na przyjęciu

- **wędliny** (baleron wiejski, ogonówka, szynka wp, szynka drobiowa, kindziuk, krotoszyńska, połówka surowa wędzona)
- **sery**(żółty, wędzony, pleśniowy)
- **2 x śledzie do wyboru:**
 - po japońsku - na sałatce jarzynowej z jajkiem i majonezem
 - po żydowsku- w sosie pomidorowym na ostro
 - w oleju
 - w śmietanie
 - z suszonymi pomidorami
 - z sezamem
 - z czosnkiem marynowanym i cebulą dymką
 - w sosie musztardowym
- **2 x sałatka do wyboru:**
 - z szynką i serem
 - ryżowa z tuńczykiem
 - anchois na sałacie lodowej
 - **SZEFA**(sałatka na sałacie lodowej z szynką, jajem, pomidorem, ogórkiem, cebulą, rzodkiewką i serem feta w sosie winegret)
 - tuńczyk na sałacie lodowej
 - łosoś wędzony na sałacie rzymskiej
 - fileciki drobiowe z rokforem na sałacie
 - z salami, susz. śliwkami, melonem, serem pleśniowy i rucolą
 - podudzia na sałatce czosnkowej (pow. 30 osób)
 - brokuły z kurczakiem i tzatzykami
 - makaron di Capri z połówkami wp.
 - wędzony kurczak z mozzarellą i pomidorem

- *sola na sałacie z pomidorem i grzankami*
- *sałatka z kurczakiem, kielkami słonecznika i jajkiem w koszulce*
- **2 x galaretkę do wyboru:**
 - *drobiowa*
 - *z szynki*
 - *z ozorków*
 - *schab w galarecie (pow. 30 osób)*
 - *galantyna z kurczaka (pow. 30 osób)*
 - *rulony z szynki z sosem chrzanowym w galarecie*
 - *podudzia z kurczaka faszerowane sosem chrzanowym w galarecie (pow. 30 osób)*
 - *pasztet w galarecie (pow. 30 osób)*
- **1x do wyboru:**
 - *filet faszerowany warzywami z dipem czosnkowym*
 - *łosoś na grzance*
 - *szynka parmeńska na grzance*
 - *rulony z wędzonki krotoszyńskiej z ostrą pastą*
 - *pałeczki krabowe na ostro*
 - *cocktail z krewetek*
 - *ryba po grecku*
 - *rożki z szynki faszerowane sałatką jarzynową*
- **1 x jaja do wyboru:**
 - *jaja w sosie tatarskim*
 - *jaja faszerowane pastami- śledziowa i czosnkowa*
 - *jaja faszerowane sałatką z szynki i sera*
 - *jaja faszerowane pastą łososiową*
- **tatar**
- **pieczywo**-chleb jasny i ciemny, bułka kanapkowa, gorące bułeczki
- **masło**

KOLACJA I- zupy podawane są w kociołkach - od 7 zł do 18 zł /1 porcja

1x do wyboru :

zupa ułańska z boczkiem, fasolą i łazankami, stroganow drobiowy, stroganow z polędwicy wołowej, potrawka z kurczaka, konsum pomidorowy z kuleczkami mięsnymi i makaronem, bogracz, zupa gulaszowa, flaczki, bigos, barszcz z krokietem, fasolka po bretońsku, żurek śląski, zupa żułwiowa

KOLACJA II- 33 zł/1os. - 1,5 kaw. mięsa/ 1os. + dodatki (2 rodzaje) + sałatki (3 rodzaje)
40 zł/1os. - 2 kaw. mięsa/ 1os. + dodatki (2 rodzaje) + sałatki (3 rodzaje)
47 zł/1os. - 2,5 kaw. mięsa/ 1os. + dodatki (2 rodzaje) + sałatki (3 rodzaje)

4 -7 gatunków dań mięsnych do wyboru - patrz obiad

(do kolacji nie podajemy potraw pozostałych z obiadu)

DODATKI:

2 rodzaje wyboru: *ziemniaki smażone, frytki, bombki paryskie, ziemniaki z boczkiem, ryż z pieczarkami, ryż z curry, kasza jęczmienna z warzywami, kasza gryczana, kluski białe, ciemne, sos mięsny, ziemniaki gotowane*

SALATKI:

3 rodzaje do wyboru: czosnkowa, ziemniaczana, grecka, kapusta pekińska, ogórek kiszony z cebulą, kapusta zasmażana, warzywa z wody w sosie pomidorowo czosnkowym, kapusta włoska zapiekana serem

Propozycje dodatkowo płatne.

Piwo Żywiec :

200 zł -keg 20 l w wersji samoobsługowej

6zł/0,5l, 4 zł/0,3l - na zamówienie - podaje obsługa

Lemoniada w słojach na podświetlanych stojakach **Nbwość 2019**

150zł/1 sło.- orzeźwiający napój na bazie cytrusów i innych dodatków podawane w ozdobnych słojach z kranikiem do wyboru : lemoniada z mirabelką, arbużowa, rabarbarowa, jeżynowa, ananasowa, malinowa, mango, mandarynkowa, morelowa

Fontanna alkoholowa - **120zł** **Cena zawiera:** przygotowanie trunku i całonocną obsługę fontanny

Fontanna Czekoladowa na podświetlanym podeście:

11zł/1os. - minimalne zamówienie od 600 zł, zamówienia od 900 zł - fontanna alkoholowa - **gratis**

Cena zawiera: 3 kg belgijskiej czekolady, bufet dodatków ze świeżych owoców i słodkości, całonocną obsługę fontanny. Dodatkowy 1kg czekolady - 70 zł

Barek lodowy: **Nbwość 2018**

9 zł /1os. - minimalne zamówienie od 600 zł

Cena zawiera: 4 kufy lodów (do wyboru : śmietankowe, waniliowe, orzech laskowy, czekoladowe, truskawkowe, owoce leśne) sos czekoladowy, sos owoce leśne, dodatki do lodów, kubki, wafelki, rurki, pucharki, łyżeczki
Dodatkowa kufeta lodów - 120 zł

Paczki dla gości.

23 zł/ 1 paczka Na Państwa specjalne życzenie możemy przygotować paczki dla gości w postaci ciast i ciasteczek wypiekanych w naszej cukierni, które będą podziękowaniem za przybycie na przyjęcie.

Stół wiejski :

700 zł - 1500 zł cena zależna od ilości osób

Cena zawiera: różnego rodzaju wędliny, wędzonki, kiełbasy, wyroby drożdżowe, smalec domowy, śledzie w oleju z cebulą, ogórki kiszone, chleb wiejski i chrzan, różnego rodzaju sery, grzybki marynowane.

Dania mięsne i rybne:*

Udko z kaczki	20 zł	Ozorki w sosie chrzanowym	20 zł
Kaczka połówka	32 zł	Bitki wołowe w sosie własnym	24 zł
Filet z kaczki z jabłkami, miodem i musztardą francuską	32 zł	Policzki wołowe w sosie własnym	24 zł
Udko z gęsi na winie z jabłkami	28 zł	Schab z kością w sosie myśliwskim	18 zł
Filet z gęsi	32 zł	Gicz jagnięca	28 zł
Pieczeń myśliwska z dziczyzny - 1 kg	120 zł	Gicz cielęca	40 zł
Udka z królika po staropolsku	26 zł	Rolada cielęca	28 zł
Kaczka faszerowana jabłkami	80 zł	Cannelloni w sosie beszamel 4szt.	25 zł
Perliczka faszerowana kaszą pęczak	80 zł	Gołąbki w kapuście włoskiej z kaszą 1 szt.	13 zł
Gęsie żołądki duszone	20 zł	Policzki wieprzowe	22 zł
Makaron Yaki Soba z wołowiną	35 zł	Łosoś w cieście francuskim	14 zł/100g
Makaron Yaki Soba z wołowiną i krewetkami	45 zł	Sandacz w sosie śmietankowo - koperkowym	14 zł/100g
Polędwiczki w sosie grzybowym	20 zł	Sandacza z masłem czosnkowym	14zł/100g
Polędwiczki z rokforem w sosie śmietankowym	20 zł	Sola po bretońsku	10zł/100g
Filet z kurczaka z serkiem pleśniowym w sosie borowik.	20 zł	Łosoś soute	14zł/100g
Filet z kurczaka w sosie pieczarkowym	16 zł	Dorsz soute	10zł/100g
Filet z kurczaka w sosie peperoni	16 zł	Dorsz w sosie szpinakowym	10zł/100g
Filet z kurczaka w sosie pomidorowym z bazylią	16 zł	Dorsz w sosie piquante	10zł/100g
Filet z kurczaka kukurydzianego fasz. grzybami w s. winnym	20 zł	Łopatka ok. 20 os.	250 zł

Pieczeń z udźca z indyka w sosie własnym	20 zł	Szynka wp ok. 20 os.	350 zł
Rolada wołowa	20 zł	Przeplataniec ala Wenecja	25 zł
Rumszyk z jajkiem	20 zł	Wiking	25 zł
Rumszyk z cebulą	20 zł	Przekładaniec z boczkim	20 zł
Danie włoskie	20 zł	Danie meksykańskie	20 zł
Rogue z indyka	20 zł	Danie chińskie	20 zł

Zakąski:*

Półmisek mięs z dipem(schab ze śliwką, karczek, fileciki drob.)	44 zł	Golonka z pikantną papryką w galarecie – 1 półmisek	30 zł
Tatar z wędzonego łososia –1 porcja	20 zł	Salatka z krewetkami, cukinią i sosem balsamico	30 zł
Deska serów	44 zł	Rulony z ozorków z sos. chrzan. w galarecie - 1 półmisek	30 zł

* realizacja niektórych potraw będzie zależna od ilości zamówienia

Napis LOVE -250 zł dostępne od 01.05.2019r. **Nbwość 2019**

Pokrowce na krzesła: **Nbwość 2018**

5 zł/ 1 krzesło **Cena zawiera:** biały pokrowiec z szarfą w kolorze do wyboru: jasny róż, niebieski, czerwony, złoty

Usługa mycia szkła barmana:

2,50 zł/ 1 os. **Cena zawiera:** usługę mycia szkła, które jest własnością barmana zamówionego przez organizatora

Ekran:50 zł/ 1 dzień **Cena zawiera:** wynajęcie ekranu projekcyjnego na statywie o wymiarach 240 cm x 180 cm

Serdecznie zapraszamy. Szefostwo i Personel Restauracji Wenecja.

Kompleksowa obsługa

Chcielibyśmy zapewnić Państwu kompleksową oprawę przyjęcia, dlatego też proponujemy następujące firmy:

- **Wodzirej, D'J "GRAND"** tel. 508 364 542 www.oprawamuzyczna-grand.pl
- **Zespół muzyczny "Sound Machine Coverband"** tel. 793 552 645 www.virtuoso.com.pl
- **Zespół muzyczny "Lotharsi"** pod kierownictwem Dawida Dziwoki (100% live) tel. 603 912 726
- **Studio Filmowe Zenit i Foto Zoom** tel. 601 440 597, tel. 601 523 766 www.fotovideo.net.pl
- **FLC Studio Fotografia i Canon Film** tel. 501 749 807 www.flcstudio.com, www.canonfilm.pl
- **Foto Video Szczepański** tel. 509 506 906 www.fotoszczepanski.pl
- **Foto Maria Śliwa** tel. 602 193 347 www.mariasliwa.pl
- **STUDIO 2 PIĘTRO Andrzej Korsak** tel. 501 211 435 www.fotografgliwice.pl
- **Barman -Bar Mojito** tel. 501242 996 www.mojito.info.pl
- **Wynajem samochodu-** Cadillac Brougham Fleetwood 1973r. tel. 530 524 092
- **Kwiaciarnia Magiczna Chwila** Żory, ul. Wodzisławska 111B tel. 785 233 099 [facebook](https://www.facebook.com/magicznachwila)
- **Kwiaciarnia Tulipan** Iwona Getler tel. 691 912 930 Rybnik ul. Powstańców Śląskich 23 [facebook](https://www.facebook.com/tulipanrybnik)
- **Studio Dekoracji Angello** specjalista florystyki tel. 793 032 332 www.angelo.com.pl
- **" Fibal balony dla Ciebie"** dekoracje balonowe tel. 506 355 385 www.fibal.pl
www.facebook.com/fibal.balony
- **Maskotka - Myszka Mini, Scooby - Doo, Minionek A. Banasiak** tel. 603 410 610
- **Animatorki dla dzieci** (malowanie twarzy, bańki mydlane duże i małe, głośnik przenośny, chusta animacyjna, układanie zwierządek z balonów, różne gry i zabawy) **A. Banasiak** tel. 603 410 610
- **Zamek dmuchany A. Banasiak** tel. 603 410 610
- **Mini prezenciki – Mojito** tel. 501242 996 www.mojito.info.pl
- **Aparat POLAROID- wynajem Martyna Opalkowska** tel. 785 983 284
- **Projektor -wynajem A. Banasiak** tel. 603 410 610
- **Projektor -wynajem Martyna Opalkowska** tel. 785 983 284
- **Hotel Alto** ul. Huloki 1, 44-240 Żory tel. 607 073 322, tel. 723 680 338 www.hotelalto.com