



44-240 - 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: 43 zł/ 1os. - zupa +1,5 kaw. mięsa/ 1os. + dodatki ( 2 rodzaje) + sałatki( 3 rodzaje)**

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

**58 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 żółtkami, bulion lub barszcz z kołdunami, barszcz ukraiński,  
krem z pieczarek, krem z fasoli, krem z pora i ziemniaków, krem warzywny, krem z brokuła,  
krem z cebuli, krem z kalafiora, cebulowa, grzybowa, ogórkowa, krem z pomidora,

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

| <b>WIEPRZOWINA:</b>                               | <b>DRÓB:</b>                          |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------|
| 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                        |
| Trójsmak serowy                                   | Gniazdo jaskółcze                     |
| Polędwiczka po wenecku                            | Fantazja szefa                        |
| Kotlet a'laSandel                                 | Filet z sałką pomidorową i mozzarellą |
| Kotlet z pomidorami i serem                       | Kotlet po włosku                      |
| Kotlet z tartym jajkiem i musztardą               | Filet z ananasem zapiekany serem      |
| Stek z karczku                                    | Filet w maśle ziołowo czosnkowym      |
| Schab z boczkiem                                  | Kotlet w migdałach                    |
| Kotlet schabowy                                   | Kotlet drobiowy                       |
| Szaszłyk z polędwiczek                            | Szaszłyk drobiowy                     |
|                                                   | Sznycel z indyka                      |

**DODATKI: 2 x do wyboru:** kluski białe lub ciemne z sosem mięsnym, 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**

|                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Sałatki:</b> | 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                                                                                                                                                         |
| <b>Surówki:</b> | 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 - 10 zł/1os.**
- **TORT, KOPA, KREM CYTRYNOW LUB BAKALIOWY**  
- do wyboru z naszej oferty cukierniczej- wg cennika + 50 % serwis
- **CIASTA TORTOWE- różne gatunki- 5 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 musem jabłkowym lub bakaliowym, migdałki, piwne

**KAWA LUB HERBATA** -dodatkowo płatna według zużycia

**NAPOJE ZIMNE** - dodatkowo płatne według zużycia

**ZIMNA PŁYTA: od 37 zł do 45 zł/ 1os** cena zależna od ilości osób obecnych na przyjęciu

- **wędliny** (baleron wiejski, ogonówka, szynka wp, szynka drobiowa, kindziuk, krotoszyńska, polędwica 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 polędwiczkami 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 galaretka 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 9 zł do 20 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- 36 zł/1os. - 1,5 kaw. mięsa/ 1os. + dodatki ( 2 rodzaje) + sałatki ( 3 rodzaje)**  
**44 zł/1os. - 2 kaw. mięsa/ 1os. + dodatki ( 2 rodzaje) + sałatki ( 3 rodzaje)**  
**51 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

## SAŁATKI:

**3 rodzaje do wyboru:** czosnkowa, ziemniaczana, grecka, kapusta pekińska, ogórek kiszony z cebulą, kapusta zasmażana, warzywa z wody, warzywa 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 **Nowość 2019**

**150zł/1 słoje**.- orzeźwiający napój na bazie cytrusów i innych dodatków podawane w ozdobnych słojach z kranikiem do wyboru : lemoniada z mirabelką, arbuzowa, 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: **Nowość 2018**

**9 zł /1os.** - minimalne zamówienie od 650 zł

**Cena zawiera:** 4 kuwety 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 kuweta lodów - 120 zł

### Paczki dla gości.

**26 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                                              | 22 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          | 20 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                              | 22 zł  | Sandacza z masłem czosnkowym               | 14zł/100g  |
| Polędwiczki z rokforem w sosie śmietankowym                | 22 zł  | Sola po bretońsku                          | 10zł/100g  |
| Filet z kurczaka z serkiem pleśniowym w sosie borowik.     | 22 zł  | Łosoś soute                                | 14zł/100g  |
| Filet z kurczaka w sosie pieczarkowym                      | 18 zł  | Dorsz soute                                | 10zł/100g  |
| Filet z kurczaka w sosie peperoni                          | 18 zł  | Dorsz w sosie szpinakowym                  | 10zł/100g  |
| Filet z kurczaka w sosie pomidorowym z bazylią             | 18 zł  | Dorsz w sosie piquante                     | 10zł/100g  |
| Filet z kurczaka kukurydzianego fasz. grzybami w s. winnym | 20 zł  | Łopatką ok. 20 os.                         | 300 zł     |

|                                          |       |                           |        |
|------------------------------------------|-------|---------------------------|--------|
| Pieczeń z udźca z indyka w sosie własnym | 20 zł | Szynka wp ok. 20 os.      | 400 zł |
| Rolada wołowa                            | 20 zł | Przeplataniec ala Wenecja | 25 zł  |
| Rumsztyk z jajkiem                       | 20 zł | Wiking                    | 25 zł  |
| Rumsztyk z cebulą                        | 20 zł | Przekładaniec z boczkiem  | 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                                                      | 50 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. **Nowość 2019**

**Pokrowce na krzesła:** **Nowość 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. Inżynier 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](http://www.oprawamuzyczna-grand.pl)
- Zespół muzyczny **"Sound Machine Coverband"** tel. 793 552 645 [www.virtuoso.com.pl](http://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](http://www.fotovideo.net.pl)
- **FLC Studio Fotografia i Canon Film** tel.501 749 807 [www.flcstudio.com](http://www.flcstudio.com), [www.canonfilm.pl](http://www.canonfilm.pl)
- Foto Video **Szczepański** tel. 509 506 906 [www.fotoszczepanski.pl](http://www.fotoszczepanski.pl)
- Foto **Maria Śliwa** tel. 602 193 347 [www.mariasliwa.pl](http://www.mariasliwa.pl)
- STUDIO 2 PIĘTRO **Andrzej Korsak** tel. 501 211 435 [www.fotografliwice.pl](http://www.fotografliwice.pl)
- Barman **-Bar Mojito** tel.501242 996 [www.mojito.info.pl](http://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/tulipan.rybnik)
- Studio Dekoracji **Angello** specjalista florystyki tel.793 032 332 [www.angello.com.pl](http://www.angello.com.pl)
- **"Fibal balony dla Ciebie"** dekoracje balonowe tel. 506 355 385 [www.fibal.pl](http://www.fibal.pl)  
[www.facebook.com/fibal.balony](https://www.facebook.com/fibal.balony)
- Maskotka - Myszka Mini, Scooby - Doo, Minionek **A. Banasiak** tel. 603 410 610
- Animatorzy dla dzieci (malowanie twarzy, bańki mydlane duże i małe, głośnik przenośny, chusta animacyjna, układanie zwierzątek 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](http://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](http://www.hotelalto.com)