



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

Droży 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: 53 zł/ 1os. - zupa +1,5 kaw. mięsa/ 1os. + dodatki (2 rodzaje) + sałatki (3 rodzaje)
61 zł/1os. - zupa + 2 kaw. mięsa/ 1os. + dodatki (2 rodzaje) + sałatki (3 rodzaje)
69 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,
krem z cebuli, krem z kalafiora, cebulowa, grzybowa, ogórkowa, krem z pomidora, krem z dyni

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
Kotlet Mnicha	Roladka z indyka z borowikami
Kotlet Jana	Roladka z indyka z brokułami
Kotlet szwajcar	De Volaille
Danie szlacheckie	De Volaille z szynką i serem
Kotlet faszerowany pieczarkami	De Volaille z pieczarkami
Trójsmak serowy	Kula z farszem
Polędwiczka po wenecku	Gniazdo jaskółcze
Kotlet a'laSandel	Fantazja szefa
Kotlet z pomidorami i serem	Filet z sałką pomidorową i mozzarellą
Kotlet z tartym jajkiem i musztardą	Kotlet po włosku
Stek z karczku	Filet z ananasem zapiekany serem
Schab z boczkiem	Filet w maśle ziołowo czosnkowym
Kotlet schabowy	Kotlet w migdałach
Szaszłyk z polędwiczek	Kotlet drobiowy
Zapraszamy do skorzystania z propozycji dodatkowo płatnych – dania mięsne i rybne	Szaszłyk drobiowy
możliwość rozliczenia kosztów między ofertą podstawową a propozycją płatną	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

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 - 15zł/ 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 - 8 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 45 zł do 55 zł/ 1os cena zależna od menu i 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
 - różki 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 10 zł do 25 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- 43 zł/1os. - 1,5 kaw. mięsa/ 1os. + dodatki (2 rodzaje) + sałatki (3 rodzaje)
51 zł/1os. - 2 kaw. mięsa/ 1os. + dodatki (2 rodzaje) + sałatki (3 rodzaje)
60 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, warzywa w sosie pomidorowo czosnkowym, kapusta włoska zapiekana serem

Propozycje dodatkowo płatne.

Piwo Żywiec :

220 zł -keg 20 l w wersji samoobsługowej

7zł/0,5l, 5 zł/0,3l - na zamówienie - podaje obsługa

Lemoniada w słojach na podświetlanych stojakach

200zł/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 650 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 - 80 zł

Barek lodowy:

10zł /1os. - minimalne zamówienie od 700 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 - 130 zł

Paczki dla gości.

28zł/ 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.

Salat & burger bar - samodzielne przygotowanie sałatek i burgerów

20 zł /1os. - minimalne zamówienie od 1000 zł

Cena zawiera: możliwość samodzielnego przygotowanie 1p/1os. różnych burgerów, hot dogów, a także sałatek, frytki, duży wybór dodatków i sosów

W razie potrzeby możliwość uzupełnienia barku za dodatkową opłatą.

Stół wiejski :

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

Cena zawiera: różnego rodzaju wędliny, wędzonki, kiełbasy, wyroby podrobowe, smalec domowy w chlebie, pasta z boczku w chlebie, śledzie w oleju z cebulą, ogórki kiszone, różnego rodzaju sery, chleb wiejski, bułki

Dania mięsne i rybne:*

Udko z kaczki	23 zł	Bitki wołowe w sosie własnym	25 zł
Filet z kaczki z jabłkami, miodem i musztardą francuską	30 zł	Policzki wołowe w sosie własnym	25 zł
Kaczka połówka	55 zł	Schab z kością w sosie myśliwskim	22 zł
Kaczka faszerowana jabłkami	110 zł	Gicz jagnięca	40 zł
Perliczka faszerowana kaszą pęczak	90 zł	Gicz cielęca	55 zł
Udko z gęsi na winie z jabłkami	34 zł	Rolada cielęca	32 zł
Udka z królika po staropolsku	28 zł	Cannelloni w sosie beszamel 4szt.	30 zł
Gęsie żołądki w sosie warzywnym	20 zł	Gołąbki w kapuście włoskiej z kaszą 1 szt.	17 zł
Makaron Yaki Soba z wołowiną	45 zł	Policzki wieprzowe	22 zł
Makaron Yaki Soba z wołowiną i krewetkami	60 zł	Przekładaniec z boczkiem	30 zł

Półdewiczki w sosie grzybowym	23 zł	Przeplataniec ala Wenecja	30 zł
Półdewiczki z rokforem w sosie śmietankowym	23 zł	Wiking	30 zł
Filet z kurczaka z serkiem pleśniowym w sosie borowik.	23 zł	Danie meksykańskie	22 zł
Filet z kurczaka w sosie pieczarkowym	20 zł	Danie chińskie	22 zł
Filet z kurczaka w sosie peperoni	20 zł	Łosoś w cieście francuskim	15 zł/100g
Pieczeń z udźca z indyka w sosie własnym	20 zł	Sandacz w sosie śmietankowo - koperkowym	15 zł/100g
Rolada wołowa	23 zł	Sandacza z masłem czosnkowym	15 zł/100g
Rumszyk z jajkiem	23 zł	Gładzica na sałatce z pora zapiekana mozzarellą	12 zł/100g
Rumszyk z cebulą	23 zł	Łosoś soute	15 zł/100g
Danie włoskie	23 zł	Dorsz soute	12 zł/100g
Rogue z indyka	20 zł	Dorsz w sosie szpinakowym	12 zł/100g
Łopatka ok. 20 os.	350 zł	Dorsz w sosie piquante	12 zł/100g
Szynka wp ok. 20 os.	450 zł	Dorada z pieca	35 zł
Ozorki w sosie chrzanowym	20 zł	Pstrąg	25 zł

Zakąski:*

Półmisek mięs z dipem(schab ze śliwką, karczek, fileciki drob.)	50 zł	Golonka z pikantną papryką w galarecie – 1 półmisek	40 zł
Tatar z wędzonego łososa –1 porcja	20 zł	Sałatka z krewetkami, cukinią i sosem balsamico	40 zł
Deska serów	50 zł	Rulony z ozorków z sos. chrzan. w galarecie - 1 półmisek	40 zł

* realizacja niektórych potraw będzie zależna od ilości zamówienia

Napis LOVE -250 zł

Pokrowce na krzesła:

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. Szefstwo 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
- Szkoła tańca # **Kis** - pokazy tańca tel.792 238 774 www.kis.dance.pl
- Fotograf **HOME ATELIER PHOTOGRAPHY**- zdjęcia na ścianie z wydrukiem na miejscu tel. 536 847 803
- **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
- Barman **-Bar Mojito** tel.501242 996 www.mojito.info.pl
- Wynajem- limuzyny i busy **Alkotrans** tel.506 990 555 www.alkotrans.pl
- Kwiaciarnia **Magiczna Chwila** Żory, ul. Wodzisławska 111B tel. 785 233 099 [facebook](https://www.facebook.com/magicznachwila)
- Studio Dekoracji **Angello**-specjalista florystyki tel.793 032 332 www.angello.com.pl
- **" Fibal** – 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 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
- 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