

## *„GABA”*

*Organizujemy uroczyste przyjęcia Komunijne, chrzciny,  
urodziny, 18-tki, konsolacje, itd....*

*Proponujemy Państwu podróż  
po tajnikach tradycyjnej kuchni staropolskiej, jak również  
odkrywanie smaków kuchni międzynarodowej.*

### *Oferta obejmuje:*

*uroczysty obiad, miłą i profesjonalną obsługę  
oraz niepowtarzalną, rodzinną atmosferę.*

*Przyjmujemy zamówienia na usługi dodatkowe:*

*Dekoracje sali  
tort okolicznościowe  
grill na tarasie,  
czy inne atrakcje specjalnie na życzenie Gości.*

*Zapraszamy ...*

## PROPOZYCJA I

### PRZEKĄSKI ZIMNE

*Łosoś w galarecie*

*Wybór mięs pieczonych i pasztetów z dodatkami:*

*papryka, ogórki, grzybki, pikle,*

*sos tatarski, chrzanowy*

*Jaja faszerowane*

*Salatką z tuńczykiem*

*Salatką szpinakowa z suszonymi pomidorami, serem feta, ziarnami*

*i dipem czosnkowym*

*Pomidory z Mozzarellą*

### DANIE GORĄCE

*Rosół królewski z makaronem aromatyzowany zieloną pietruszką*

*Piazolla z kurczaką ze szpinakiem w sosie koperkowym*

*Podawana z młodymi ziemniakami*

*oraz z warzywami z wody*

### DESERY

*Wybór ciast domowych*

*Świeże sezonowe owoce krojone*

### NAPOJE ZIMNE I GORĄCE

*Soki owocowe*

*Woda mineralna*

*Kawa, herbata*

*150,00 zł / za osobę*

*\*obsługa – 45zł./h za jednego kelnera*

## PROPOZYCJA II

### PRZEKĄSKI ZIMNE

Wybór wędlin staropolskich  
Deska serów podawanych z winogronami i orzechami  
Rulonikę ze schabu z kremem chrzanowym  
Ślimaczkę z tortilli z kurczakiem i warzywami

#### Wybór sałatek:

Sałatkę grecką z serem Feta, papryką i oliwkami  
podawana z sosem Vinagrait  
Sałatkę meksykańską z czerwoną fasolą

### DANIE GORĄCE

Flaczki wołowe podawane z bułeczką

Rolada z indyką  
podawana z ziemniakami z wody i koperkiem  
Świeży kalafior z masłem

### DESER

Wybór ciast z domowej cukierni  
Świeże owoce

### NAPOJE ZIMNE I GORĄCE

Soki owocowe  
Woda mineralna  
Kawa, herbata

160,00 zł / za osobę

\*obsługa – 45zł./h za jednego kelnera

### PROPOZYCJA III

#### PRZEKASKI ZIMNE

*Galantyna z indyka z owocami w delikatnej galarecie*  
*Ryba po grecku*  
*Mini tortille z szynką i warzywami*  
*Półmisek wędlin pieczonych: karkówka, schab, szynka*  
*Wybór sałatek:*  
*Salatką cesarską z pieczonym kurczakiem*  
*Mix sałat i świeżych warzyw z kielkami*  
*Salatką z selera naciowego z winogronami, jabłkiem i z orzechami*

#### DANIE GORĄCE

*Barszczyk czysty z pasztecikiem*  
*Kotlet z piersi kurczaka po hawajsku*  
*Podawany z pieczone ziemniaki*  
*Oraz marchewką z groszkiem*

#### DESER

*Wybór ciast*  
*Świeże owoce krojone*

#### NAPOJE ZIMNE I GORĄCE

*Soki owocowe*  
*Woda mineralna*  
*Kawa, herbata*

*160,00 zł / za osobę*

*\*obsługa – 45zł./h za jednego kelnera*

## PROPOZYCJA IV

### PRZYSTAWKI

*Wybór mięs pieczonych karkówką, schab,  
z dodatkami: papryka, ogórki, grzybki, pikle,*

*sos tatarski, chrzanowy*

*babeczkę z musem tuńczykowym*

*Ruloniki z szynki z kremem chrzanowym*

*Mix świeżych sałat zielonych i warzyw z serem Feta*

*Sałatką z wędzonym kurczakiem i orzechami laskowymi*

*Sałatką jarzynowa tradycyjna*

*Masło, pieczywo mieszane*

### DANIE GORĄCE

*Zupa toskańska z grzankami*

*Półdewiczki wieprzowe w aksamitnym sosie z kurkami*

*Podawane z kluseczkami śląskimi i bukietem surówek*

### DESER

*Ciasta z domowej kawiarenki*

*Świeże owoce krojone*

### NAPOJE ZIMNE I GORĄCE

*Soki owocowe,*

*woda mineralna,*

*kawa, herbata*

*170,00 zł / za osobę*

*\*obsługa – 45zł./h za jednego kelnera*

## PROPOZYCJA V

### PRZYSTAWKI

Wybór mięs pieczonych karkówka, schab, szynka  
z dodatkami: papryka, ogórki, grzybki, pikle,

sos tatarski, chrzanowy

Schab pieczony ze śliwką w delikatnej galarecie

Roladki łososiowo-serowe

Jajka faszerowane na sałatce

Sałatką z selera naciowego z winogronami i serem

Sałatką grecką

Masło, pieczywo

### DANIE GORĄCE

Krem z borowików

Kaczka pieczona z jabłkami

Podawane z ziemniakami pieczonymi

Oraz Buraczkami zasmażanymi

### DESER

Ciasta z domowej kawiarenki Świeże owoce krojone

Musy owocowe (3 rodzaje)

### NAPOJE ZIMNE I GORĄCE

Soki owocowe

Woda mineralna

Kawa, herbata

180,00 zł / za osobę

\*obsługa – 45zł./h za jednego kelnera