



OBERZA

IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE

OFERTA WAŻNA DO KOŃCA CZERWCA 2024

Zapewniamy:

- profesjonalną obsługę kelnerską
- kameralną atmosferę
- bufet napoi gorących bez ograniczeń
- dekoracje stołu
- dania dla osób ze specjalnymi wymaganiami żywieniowymi

WARIANT I
140 zł/osoba

ZUPA

DANIE GŁÓWNE – 1,5 porcji na osobę

DODATKI SKROBIOWE – 1,5 porcji na osobę

DODATKI WARZYWNE – 1 porcja na osobę

DESER – ciasto firmowe (150 g/os.)

NAPOJE

WARIANT II
190 zł/osoba

ZUPA

DANIE GŁÓWNE – 1,5 porcji na osobę

DODATKI SKROBIOWE – 1,5 porcji na osobę

DODATKI WARZYWNE – 1 porcja na osobę

ZIMNE ZAKĄSKI – 4 porcje na osobę

DESER – ciasto firmowe (150 g/os.)

NAPOJE

WARIANT III
230 zł/osoba

ZUPA – 1 do wyboru

DANIE GŁÓWNE – 1,5 porcji na osobę

DODATKI SKROBIOWE – 1,5 porcji na osobę

DODATKI WARZYWNE – 1 porcja na osobę

DESER – ciasto firmowe (150 g/os.)

ZIMNE ZAKĄSKI – 4 porcje na osobę

DANIE GORĄCE – 1 porcja na osobę

NAPOJE

MENU DLA DZIECI
49 zł/osoba

ZUPA – Rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE – Paluszki drobiowe / frytki
/ ketchup

LISTA DAŃ



ZUPA (1 do wyboru)

- Rosół królewski z makaronem
- Krem z pieczonej papryki i pomidorów
- Krem ziemniaczany z chipsem bekonowym
- Żurek staropolski z białą kiebasą i jajkiem
- Krem grzybowy **🌱vege**

DANIA GŁÓWNE (3 do wyboru)

- Filet drobiowy po parysku /panierowany
- Roladka schabowa ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
- Kotlet de Volaille
- Tradycyjny kotlet schabowy
- Zraz wieprzowy po staropolsku
- Sznyceł mielony z cebulką
- Bitki wieprzowe w sosie własnym
- Polędwiczka w sosie grzybowym
- Filet z dorsza smażony na szpinaku
- Cukinia faszerowana **🌱vege**

DODATKI (2 do wyboru)

- Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem
- Kluski śląskie
- Pieczone ziemniaki w ziołach
- Frytki
- Ryż z warzywami

DODATKI WARZYNNE (2 do wyboru)

- Bukiet surówek sezonowych
- Bukiet sałat z sosem winegret
- Warzywa gotowane z masłem
- Kapusta zasmażana

ZIMNE ZAKĄSKI (5 do wyboru)

- Pasztet pieczony z żurawiną
- Szynka ze szparagami i pastą chrzanową
- Tymbaliki wieprzowe
- Paluszki drobiowe z dipem czosnkowym
- Półmisek pieczeni z prosiaka (karkówka, schab, boczek)
- Deska serów
- Sałatka z grillowanym kurczakiem
- Sałatka z makaronem Grenadine
- Sałatka bawarska
- Carpaccio z buraka **🌱vege**
- Śledź w trzech odstonach
- Rolada szpinakowa z łososiem
- Croissant z twarożkiem
- Pieczywo ze smalcem i ogórkiem kiszonym
- Mini tortilla z grillowanym kurczakiem i warzywami
- Mini burger z szarpaną wieprzowiną
- Warzywa w tempurze z sosem ziołowym

DANIA GORĄCE (1 do wyboru)

- Zupa gulaszowa
- Barszcz czerwony z krokietem
- Tradycyjne gołąbki z sosem pomidorowym
- Strogonow drobiowy
- Gołonka na kapuście
- Bogracz wołowy z kluskami

NAPOJE

- Sok owocowy 0,5 l/os.
- Woda z cytryną i miętą 0,5 l/os.
- Selekcja kawy i herbaty, dodatki do napojów gorących - bez ograniczeń.

OPCJE DODATKOWE



DODATKOWO PŁATNE:

- Toast z wina musującego - 8 zł/os.
- Napoje gazowane but. 0,5 l - 12 zł
- Patera owoców 2 kg - 120 zł

CIASTO BANKIETOWE - 55 zł/kg

- Sernik
- Szarlotka
- Cappuccino
- Miodowiec
- Orzechowiec
- Pleśniak
- Makowiec
- Raffaello
- Rolada śmietankowa
- Malinowa chmurka
- Camargo

Tort okolicznościowy - 90 zł/kg

MINI DESERKI - 12 zł/szt.

- Panna Cotta z musem truskawkowym
- Tiramisu
- Parfee czekoladowe z rumem
- Deser z mango i nasionami chia

ALKOHOL

- Piwo beczkowe 0,5 l - 10 zł
- Piwo rzemieślnicze but. 0,5 l - 14 zł
- Wódka but. 0,5 l - 75 zł
- Wino but. 0,75 l - 60 zł
- Prosecco but. 0,75 l - 75 zł

USŁUGI SERWISOWE

Przy grupach powyżej 25 osób zostanie doliczona usługa serwisowa w wysokości 10% wartości rachunku

- Własny tort okolicznościowy - 5 zł/os.
- Impreza w godzinach nocnych - 200 zł za każdą rozpoczętą godzinę
- Usługa dekoratorska - wycena indywidualna - od 1500 zł
- Pokrowce na krzesła - 15 zł/szt.
- Wstęp na imprezę taneczną w ramach przyjęcia okolicznościowego - 15 zł/os.



OBERŻA SKARBEK

ul. Budowniczych LGOM 22, 59-300 Lubin

tel.: 663 493 460

oberza.skarbek@lubinpex.com.pl

www.restauracjeoberza.pl

