



HOTEL

SZARY RESIDENCE



CHATA GRILLOWA

Menu na komunie w chacie grillowej - rok 2024



Dziękujemy za wybór Chaty Grillowej Restauracji Szary na przyjęcie pierwszokomunijne. Przygotujemy dla Państwa bufet zamiast paleniska, a stoły nakryjemy białym obrusem.

Prosimy o wskazanie wybranych **dań bufetowych, zimnej płyty oraz wariantu napojów** (najczęściej jest to zestaw classic). Dodatkowo można wybrać **słodkości i dodatkowe dania ciepłe**.

Cena za osobę dorosłą – od 240zł. Cena za dziecko do lat 12: 80zł.

Można mieć **swoje ciasta (pokrojone)**, które trafią na bufet. Nasza obsługa zaserwuje też dostarczony przez Państwa **tort**.

Alkohole można **zamówić u obsługi** lub **skorzystać z własnych** za opłatą korkowego (25zł / osobę lub 30zł/butelkę).

Bartosz Radwan

dyrektor d.s. sprzedaży i marketingu

tel.: 601 407 316 lub restauracja@szaryresidence.pl

MENU BEZ GRILLOWANIA

ZUPY, DANIA GŁÓWNE, DESERY



HOTEL
SZARY RESIDENCE

ZUPY

kociótek na bufecie lub wazy na stołach



Rosół z makaronem 14 zł/os.

Krem włoski z bazyliowym pesto, grzanki ziołowe 15 zł/os.

Krem z pieczonego kalafiora z pudrem z chlebka żytniego 16 zł/os.

Krem z pieczonego czosnku, paluch z ciasta kruchego
z czosnkiem niedźwiedzim 14 zł/os.

Krem z zielonego groszku z grzankami ziołowymi 14 zł/os.

Krem z ciecierzycy i pomidorów, grzanki ziołowe z czarnuszką, kietki 14 zł/os.

Krem z zielonych szparagów, pianka ziołowa,
paluch z ciasta kruchego 18 zł/os.

DRUGIE DANIA

89 zł / osobę

Potrawy mięsne (podgrzewacze - bufet) - dwa do wyboru:

Długo pieczona wieprzowina na maśle klarowanym,
sos z podgrzybków z rozmarynem i brandy

Mini steki wieprzowe w sosie demi glace z musztardą francuską i ziołami

Schab wieprzowy pieczony w ziołach, faszerowany boczkiem wędzonym,
sos śliwkowy z czekoladą i cynamonem

Polędwiczki wieprzowe pieczone, sos kawowy z ziołami i daktylami

Żeberka wieprzowe pieczone w miodzie z piwem i ziołami

Karczek wieprzowy w sosie kminkowym

Filet z indyka marynowany w jogurcie naturalnym z ziołami, sos agrestowy

Filet drobiowy z zielonymi szparagami w sosie ziołowym

Filet drobiowy sous vide z sosem z suszonych pomidorów

Filet drobiowy sous vide z sosem agrestowym z rokitnikiem

Filet z dorsza w sosie winno-porowym z tymiankiem

Filet z dorsza w sosie cytrynowym z kaparami

Desery

20 zł / osobę (bufet) - jeden do wyboru:

Sernik kajmakowy, trufle z białej czekolady, owoce sezonowe

Mus malinowy z kruszonką, owoce sezonowe

Sernik kokosowy z białą czekoladą i owocami sezonowymi



HOTEL
SZARY RESIDENCE



DANIA CIEPŁE

Potrawy wegańskie

(podgrzewacze)

Pieczony kalafior z orzechami nerkowca, granatem,
ciecierzycą i kolendrą

Pieczone warzywa w sosie curry z mlekiem kokosowym

Falafel, pieczone warzywa, sos pomidorowy z chili i kolendrą

Dodatki - dwa do wyboru:

Kopytka aromatyzowane świeżymi ziołami

Ziemniaki gratin

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Ryż

Kasza gryczana prażona

Kasza pęczak

Sałatki - dwie do wyboru:

Kapusta czerwona zasmażana

Kapusta kiszona zasmażana

Brokuły blanszowane

Surówka z marchwi z pomarańczą

Surówka z selera z orzechami i jogurtem naturalnym

Surówka z białej kapusty

Surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem

Sałatka z rzodkiewki, pomidorów, ogórka, mięty, cebulka szalotka

Sałata zielona z sosem vinaigrette

Sałatka z ogórka zielonego z pestkami dyni, miętą, chili

ZIMNA PŁYTA CZ. 1



Podawana w formie szwedzkiego stołu
79 zł / osobę dorosłą

Zawiera zawsze:

Pasztet wieprzowy własny wyrób
Półmisek serów z winogronami i orzechami włoskimi
Tymbaliki drobiowe

Sosy do mięs - dwa do wyboru:

chrzanowy, czosnkowy, musztardowy, andaluzyjski, tatarski

Mięsa pieczone wyrób własny - do wyboru trzy rodzaje:

Schab w tymianku
Szynka wieprzowa gotowana w ziołach
Szynka wieprzowa długo pieczona w maśle klarowanym
Karczek wieprzowy w kminku
Karczek wieprzowy po włosku w suszonych pomidorach i bazylii
Boczek rolowany ze śliwką
Filet z indyka pieczony w jogurcie z tymiankiem
Roladki z indyka z trzema nadzieniami (szpinak, suszone pomidory, oliwki)

Półmisek śledzi - do wyboru dwa rodzaje:

Śledź w śmietanie po krakowsku z jableczkiem
Śledź w burakach i miodzie z nutą imbiru i octu balsamicznego
Śledź w oleju
Śledź po kaszubsku
Śledź w śmietanie z zielonym pieprzem



SZARY RESIDENCE



ZIMNA PŁYTA CZ.2

Sałatki – do wyboru **dwa** rodzaje:

Tradycyjna jarzynowa

Tradycyjna porowa

Tradycyjna z tuńczykiem

Sałata z marynowanym arbuzem, truskawki, ser typu feta, pomidorki koktajlowe, prażone orzechy nerkowca, kietki, sos vinaigrette

Sałatka z grillowanym serem halloumi, pomidorki koktajlowe, arbuz marynowany, oliwki, prażone orzechy arachidowe, sos imbirowo-miodowy

Sałatka z blanszowanymi brokułami, mini mozzarella, pomidorki koktajlowe, jajka przepiórcze, prażone orzechy nerkowca, sos czosnkowy, ser corregio, kietki

Sałata z filetem drobiowym sous vide, świeże zioła, seler naciowy, ananas

Sałata z karmelizowanymi gruszkami, grillowany filec drobiowy z tymiankiem, ocet balsamiczny, burak marynowany, pomidorki koktajlowe, sos vinaigrette

Sałata z serem kozim pieczonym w migdałach, pomidorki koktajlowe, kietki, oliwki, sos vinaigrette

Sałatka z pieczoną dynią z rozmarynem, miodem i cynamonem, ser typu feta, marynowany burak, pomidorki koktajlowe, orzechy włoskie, kietki, sos vinaigrette

Sałatka z pieczonymi batatami, pestki granatu, pomidorki koktajlowe, kietki, rukola, ser dor blue, sos vinaigrette

Sałatka z pieczonym kalafiorem, pesto z bazylii, awokado, pomidorki koktajlowe, mięta, kolendra, prażone orzechy ziemne, kietki

DANIA DODATKOWE MENU DZIECIĘCE



HOTEL
SZARY RESIDENCE

DODATKOWE DANIE CIEPŁE:

★★★

- Wołowina po burgundzku, pieczywo 26 zł / os.
Hiszpański kociotek z chorizo, ciecierzycą 23 zł / os.
Zupa marokańska z klopsikami wieprzowymi i warzywami 21 zł / os.
Strogonow wołowy, pieczywo 25 zł / os.
Barszcz z krokietem z mięsem / **VEGE** kapusta z grzybami 19 zł / os.
Flaczki z boczniaków - **VEGE** - 19 zł / os.
Wegański gulasz - **VEGE** - 17 zł / os.

SERWOWANE PRZEZ KUCHARZA:

- Jedno danie jest odpowiednie dla ok. 30 osób
Szynka pieczona z kością i kapustą zasmażaną - ok. 8 kg - 1200 zł
Świnka z kapustą i ziemniakami opiekany - ok. 25 kg - 2000 zł

MENU DZIECIĘCE - 80 zł / dziecko

Zupa

Zupa pomidorowa z makaronem

Rosół z makaronem

Danie główne

Nuggetsy z kurczaka z frytkami, surówka z marchewki

Filet drobiowy sous vide z ziemniakami puree, surówka z marchewki

Mini burger wołowy z frytkami, sałata zielona

Filecik z dorsza pieczony z ziemniakami puree, surówka z marchewki

Spaghetti neapolitana

Naleśniki z serem

Deser

Ten sam co dla dorosłych



HOTEL
SZARY RESIDENCE



NAPOJE BEZ LIMITU ZASADY REZERWACJI

Orzeźwienie - 39 zł/os.

Woda, Pepsi, Mirinda, 7up

„Classic” - 59 zł/os.

Kawa z ekspresu, herbata,
Sok pomarańczowy i jabłkowy
Pepsi, Mirinda, 7up
Woda gazowana i niegazowana

“Glamour” - 89 zł/os.

Kawa z ekspresu, herbata,
Sok pomarańczowy i jabłkowy
Pepsi, Mirinda, 7up
Woda gazowana i niegazowana
Piwo beczkowe
Wino białe i czerwone

“Ladies and Gentleman” - 149 zł/os.

Kawa z ekspresu, herbata,
Sok pomarańczowy i jabłkowy,
Pepsi, Mirinda, 7up
Woda gazowana i niegazowana
Piwo beczkowe
Wino białe i czerwone
Wódka Wyborowa, Whisky Baczewski

Alkohole i napoje wg. zejścia:

Piwo beczkowe 30l - 600 zł

Wódka Baczewski 0,5l - 99 zł

Viura Tomar Chardonnay (Hiszpania,
półwytrawne, białe) - 0,75l - 70 zł

Nos Racines Merlot (Francja, wytrawne,
czerwone) - 0,75l - 70 zł

Whiskey Bushmills Black Bush - 149 zł

Whiskey Jack Daniels 0,7l - 149 zł

BARDZO PROSIMY O ODPOWIEDZIALNE ZACHOWANIE

W sąsiedztwie Chaty Grillowej znajduje się parkur, na którym odbywają się **jazdy konne**. Prosimy o rozważne zachowanie, nie straszenie koni ani jeźdźców. **Niebezpieczne** zachowania wobec zwierząt i jeźdźców mogą skutkować natychmiastowym zakończeniem imprezy, bez prawa do rekompensaty za niewykorzystane świadczenia. Z góry dziękujemy za uczulenie o tym swoich Gości.

SŁODKOŚCI



HOTEL
SZARY RESIDENCE



Truskawkowa pianka

8,5 zł / szt.

Malinowy deser

8,5 zł / szt.

FIT: Mini ciasto jaglane
z musem malinowym

[\(bezglutenowe ciastko
zawiera nabiał i jajka\)](#)

8 zł / szt.

Ptyś z czekoladą

5,5 zł / szt.

Eklerka

6,5 zł / szt.

Babeczka owocowa /
kajmakowa

6,5 / 5,5 zł / szt.

Mini sernik

6,5 zł / szt.

Orzeszek (ciasteczko)

65 zł / kg - około 80 szt.

Muffinka
czekoladowa/waniliowa
z polewą i owocami

5,5 zł

Tort

Można dostarczyć własny tort, który nasza obsługa poda i pokroi dla Państwa.
Polecamy cukierników, którzy zamówione torty dowożą bezpłatnie do naszej Restauracji:

Cake.mi - Emilia Gołąb tel.: 573-256-908 - 20 porcji – ok. 340zł



Dobry Torcik - Beata Gronowska tel.: 502-613-180 - 20 porcji ok. - 380zł

