

Menu przyjęcia okolicznościowe

LUNCHE s. 4

OBIADOKOLACJE s. 8

KOLACJE SERWOWANE s. 10

UROCZYSTE KOLACJE s. 14

KOLACJE GRILLOWE s. 17

DANIA WEGAŃSKIE I WEGETARIAŃSKIE s. 20

NAPOJE s. 22



Halo

Lunche

[POWRÓT DO SPISU TREŚCI](#)

s. 2



Halo!

Lunch [1/3]



Lunch – propozycja I

Zupa:

cebulowa na winie, grzanka z parmezanem

Danie główne:

filet z kurczaka faszerowany szpinakiem i serem feta, ziemniaki pieczone z rozmarynem, grillowane warzywa

Deser:

ciasto z kremem czekoladowym/sos jagodowy

Napoje:

kawa, herbata, woda w dzbankach z cytryną, soki owocowe w dzbankach

Cena:

70 zł/os.

Lunch – propozycja II

Zupa:

krem z kalafiora na mleczku kokosowym, płatki migdałów

Danie główne:

pomidorowe curry z cieciorą, falafel z cukinii

Deser:

karmelizowane śliwki, sorbet cytrynowy

Napoje:

kawa, herbata, woda w dzbankach z cytryną, soki owocowe w dzbankach

Cena:

70 zł/os.

Halo!

Lunch [2/3]



Lunch – propozycja III

Zupa:

krem z pieczonych warzyw, grzanki ziołowe

Danie główne:

połędwiczka wieprzowa/sos pieprzowy, ziemniaki puree, surówka Colesław

Deser:

sernik z brzoskwiniami

Napoje:

kawa, herbata, woda w dzbankach z cytryną, soki owocowe w dzbankach

Cena:

70 zł/os.

Lunch – propozycja IV

Zupa:

krem z selera z grillowanym boczkiem

Danie główne:

filet z indyka w panierce z migdałów

Deser:

szarlotka na kruchym spodzie, bita śmietana, sos czekoladowy

Napoje:

Kawa, herbata, woda w dzbankach z cytryną, soki owocowe w dzbankach

Cena:

70 zł/os.

Halo!

Lunch [3/3]



Lunch – propozycja V

Zupa:

grzybowa z ziemniakami

Danie główne:

rolada wieprzowa z ogórkiem, boczkiem i cebulą, sos mięsny, kluski śląskie, buraczki z jabłkiem

Deser:

Ciasto z owocami

Napoje:

kawa, herbata, woda w dzbankach z cytryną, soki owocowe w dzbankach

Cena:

70 zł/os.

Lunch – propozycja VI

Zupa:

krem z pomidorów, prażone pestki dyni

Danie główne:

sandacz smażony na maśle, sos porowo-kaparowy, ziemniaki pieczone z rozmarynem, brokuły gotowane z masłem

Deser:

torcik ananasowo-czekoladowy

Napoje:

kawa, herbata, woda w dzbankach z cytryną, soki owocowe w dzbankach

Cena:

70 zł/os.

Halo

Obiadokolacje

[POWRÓT DO SPISU TREŚCI](#)

s. 6



Halo!

Obiadokolacja



Obiadokolacja w formie bufetu

Zupy:

krem ze świeżych pomidorów z pestkami dyni
wiosenna zupa minestrone z grzankami z parmezanem

Danie główne:

pierś z kurczaka w sosie maślano-cytrynowym
bitki wieprzowe w sosie pietruszkowym
pierogi ze szpinakiem i serem typu feta kraszone masłem

Dodatki:

ziemniaki z koperkiem
warzywa gotowane z masłem
risotto z cukinią

Sałatki:

zielona sałata z sosem winegret
surówka z marchewki

Desery:

mus truskawkowy z bitą śmietaną
Deser chia z musem mango

Napoje:

woda z cytryną i miętą

Cena:

90 zł/os.

Halo

Kolacje serwowane

[POWRÓT DO SPISU TREŚCI](#)

s. 8



Halo!

Kolacje serwowane [1/2]



Kolacja serwowana – propozycja I

Danie główne:

polędwiczki wieprzowe, sos pieprzowy, ziemniaki puree, koperek, mieszanka sałat, pomidorki koktajlowe, sos winegret

Napoje:

kawa, herbata, woda z cytryną

Zimna płyta:

Wędliny, sery, świeże warzywa, dwa rodzaje sałatek, pieczywo mieszane, masło

Cena:

65 zł/os.

Kolacja serwowana – propozycja II

Danie główne:

roladka ze schabu, camembert, boczek, sos śmietanowy, kopytka, mieszanka sałat, pomidorki koktajlowe, sos winegret

Napoje:

kawa, herbata, woda z cytryną

Zimna płyta:

Wędliny, sery, świeże warzywa, dwa rodzaje sałatek, pieczywo mieszane, masło

Cena:

65 zł/os.

Halo!

Kolacje serwowane [2/3]



Kolacja serwowana – propozycja III

Danie główne:

makaron penne, bazyliowe pesto, grillowany kurczak, oscypek

Napoje:

kawa, herbata, woda z cytryną

Zimna płyta:

wędliny, sery, świeże warzywa, dwa rodzaje sałatek, pieczywo mieszane, masło

Cena:

65 zł/os.

Kolacja serwowana – propozycja IV

Danie główne:

dorsz smażony na maśle, sos porowo-kaparowy, ziemniaki pieczone, kalafior romanesco

Napoje:

kawa, herbata, woda z cytryną

Zimna płyta:

wędliny, sery, świeże warzywa, dwa rodzaje sałatek, pieczywo mieszane, masło

Cena:

65 zł/os.

Halo!

Kolacje serwowane [3/3]



Kolacja serwowana – propozycja V

Danie główne:

kotlet schabowy, ziemniaki puree z koperkiem, kapusta zasmażana

Napoje:

kawa, herbata, woda z cytryną

Zimna płyta:

Wędliny, sery, świeże warzywa, dwa rodzaje sałatek, pieczywo mieszane, masło

Cena:

65 zł/os.

Ciepła kolacja

Danie główne (do wyboru):

kurczak duszony w śmietanie z selerem naciowym

wieprzowina duszona z warzywami

strogonow z drożdżowym knedlem

kwaśnica na wieprzowinie

bigos myśliwski

Cena:

30 zł/os.

Halo

Uroczyste kolacje

[POWRÓT DO SPISU TREŚCI](#)

s. 12



Halo!

Uroczyste kolacje [1/2]



Kolacja serwowana – propozycja I

Przystawka:

carpaccio z wędzonego łososia, suszone pomidory, kapary, ogórek zielony, rukola, oliwa pomarańczowa, grzanki z pesto

Danie główne:

połędwiczka wieprzowa, sos pieprzowy, ziemniaki pieczone, warzywa gotowane z masłem

Deser:

sernik sos malinowy

Zimny bufet:

deski wędlin i mięs pieczonych

deski serów z żurawiną, winogronami i suszonymi owocami

babeczki koktajlowe z pastami twarogowymi

oscypek owijany boczkiem na żurawinie

sałatka z pieczonych warzyw, świeży szpinak, rukola, pestki słonecznika, grillowany ser halloumi

galantyna drobiowo-warzywna

sos remoulade

pieczywo mieszane, masło

Napoje:

Kawa, herbata, woda z cytryną, soki owocowe

Cena:

160 zł/os.

Halo!

Uroczyste kolacje [2/2]



Kolacja serwowana – propozycja II

Przystawka:

marynowana polędwiczka wieprzowa na plackach z cukinii i pomidorów salsa

Danie główne:

pierś z kurczaka z serem pleśniowym i żurawiną, grillowana cukinii sos z suszonych pomidorów, ziemniaki puree

Deser:

szarlotka na kruchym spodzie, bita śmietana, sos czekoladowy

Zimny bufet:

deski wędlin i mięs pieczonych

deski serów z żurawiną, winogronami i suszonymi owocami

babeczki koktajlowe z pastami twarogowymi

oscypek owijany boczkiem na żurawinie

sałatka z pieczonych warzyw, świeży szpinak, rukola, pestki słonecznika, grillowany ser halloumi

galantyna drobiowo-warzywna

sos remoulade

pieczywo mieszane, masło

Napoje:

Kawa, herbata, woda z cytryną, soki owocowe

Cena:

160 zł/os.

Halo

Kolacje grillowe

[POWRÓT DO SPISU TREŚCI](#)

s. 15



Halo!

Kolacje grillowe

[1/2]



Kolacja grillowa – propozycja I

Danie ciepłe:

kiełbasa ogniskowa

Dodatki:

ogórki kiszone
smalec ze skwarkami
musztarda, ketchup
pieczywo mieszane

Cena:

55 zł/os. (obowiązują dla min.15 osób)

Kolacja grillowa – propozycja II

Danie jednogarnkowe (do wyboru):

wieprzowy z kluseczkami
żurebograczk z pieczywem, wieprzowina po burgundzku
pierś z kurczaka z warzywami

Dodatki:

sałatka ziemniaczana, ogórek kiszony, koperek, sos majonezowo-jogurtowy
pomidory świeże
ogórki świeże
ogórki kiszone
smalec ze skwarkami
musztarda, ketchup
pieczywo mieszane
wino grzane

Cena:

85 zł/os. (obowiązują dla min.15 osób)

Halo!

Kolacje grillowe [2/2]



Kolacja grillowa – propozycja III

Dania ciepłe:

kiełbasa ogniskowa
kaszanka w papilocie z kapustą kiszoną
karczek z grilla
szaszłyki drobiowe, cebula, papryka

Dodatki:

sałatka ziemniaczana, ogórek kiszony, koperek, sos majonezowo-jogurtowy
pomidory świeże
ogórki świeże
ogórki kiszone
smalec ze skwarkami
musztarda, ketchup
pieczywo mieszane

Cena:

105 zł/os. (obowiązują dla min.15 osób)

Halo

**Dania
wegetariańskie
i wegańskie**

[POWRÓT DO SPISU TREŚCI](#)

s. 18



Halo!

Dania wegańskie i wegetariańskie



Menu wegańskie

Zupy:

krem z warzyw, grzanki, oliwa
krem z pomidorów, prażone pestki dyni
krem brokułowy z grzankami
zupa minestrone z grzanką z parmezanem
zupa cebulowa z grzanką z parmezanem
Krem z pory z groszkiem ptysiowym

Dania główne:

grillowane warzywa z grzankami, pesto
pierogi ze szpinakiem, oliwa z oliwek
pierogi ruskie, kraszone zrumienioną cebulką
sałatka z falaflem, pomidorki koktajlowe, ogórek zielony, cebulka czerwona, papryka świeża, sos winegret
pomidorowe curry, falafel, ziemniaki

Menu wegetariańskie

Zupy:

krem z warzyw, grzanki, oliwa
krem z pomidorów, prażone pestki dyni
krem brokułowy z grzankami
zupa minestrone z grzanką z parmezanem
zupa cebulowa z grzanką z parmezanem
krem z pory z groszkiem ptysiowym

Dania główne:

grillowany camembert/żurawina
smażony ser mozzarella, żurawina
grillowane warzywa z grzankami z pesto
makaron penne, bazyliowe pesto, grillowany serek górski
pomidorowe curry, falafel, ziemniaki
pierogi ruskie, kraszone zrumienioną cebulką

Halo

Napoje

[POWRÓT DO SPISU TREŚCI](#)

s. 20



Halo!

Napoje [1/2]



Napoje gazowane

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic

Cena:

12 zł/butelka 250 ml

Alkohole

Wino białe	Cena: 75 zł / 75 cl
Wino czerwone	Cena: 75 zł / 75 cl
Prosecco Maschio Brut IT	Cena: 80 zł / 75 cl
Piwo lane Żywiec	Cena: 12 zł / 50 cl
Wódka wyborowa	Cena: 65 zł / 50 cl 75 zł / 50 cl
Wódka Finlandia	Cena: 85 zł / 50 cl 105 zł / 70 cl
Jacka Daniel's	Cena: 180 zł / 50 cl 220 zł / 70 cl
Jamson	Cena: 220 zł / 70 cl

Halo!

Napoje [2/2]



Open bar

Lorem Ipsum is simply dummy text of the printing and typesetting industry. Lorem Ipsum has been the industry's standard dummy text ever since the 1500s, when an unknown printer took a galley of type and scrambled it to make a type specimen book.

Cena:
80 zł/os.

[POWRÓT DO SPISU TREŚCI](#)

s. 22