

OFERTA



MENU WIGILIJNEGO 2026

RESTAURACJA DZIKI ZAKĄTEK | UL. CHŁUBNA 1 A | WWW.DZIKIZAKATEK.PL

ZESTAW 1 | 150 zł netto + napoje

CZAS TRWANIA: do 3 godz. (minimum 10 os.)

PRZYSTAWKA SERWOWANA

- Carpaccio z buraka z rukolą, fetą, karmelizowaną gruszką i orzechami włoskimi z sosem balsamiczno - miodowym

DANIA GORĄCE SERWOWANE

- Barszcz czerwony z wigilijnymi uszkami
- Polędwiczki wieprzowe z sosem grzybowym, ziemniaki pieczone w mundurkach, kapusta duszona z olejem lnianym

DESER

- Świąteczne ciasta na paterze | 2 kawałki bankietowe / 1 os.
- Kompot z suszonych owoców 0,3 L / 1 os.

ZESTAW 2 | 180 zł netto + napoje

CZAS TRWANIA: do 4 godz. (minimum 10 os.)

PRZYSTAWKI / podane na półmiskach w stole

- Półmisek wędlin i mięs pieczonych
- Sałatka z pieczonym burakiem, fetą, suszoną żurawiną i prażonymi orzechami włoskimi
- Śledź w oleju lnianym z cebulą
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Ryba w sosie warzywno – pomidorowym po grecku
Dodatki: pieczywo, masło, chrzan, ćwikła

ZUPA SERWOWANA / proszę dokonać wyboru jednej z opcji

- Leśna na podgrzybkach z łazankami
- Barszcz czerwony z wigilijnymi uszkami

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE / proszę dokonać wyboru jednej z opcji

- Schab pieczony ze śliwką z sosem własnym, puree ziemniaczane, surówka z czerwonej kapusty
- Filet z dorsza na duszonych porach, ziemniaki pieczone w mundurkach, mix sałat

DESER

- Mus czekoladowo – piernikowy z konfiturą śliwkową
- Kompot z suszonych owoców 0,3 L / 1 os.

ZESTAW 3 | 210 zł netto + napoje

CZAS TRWANIA: do 4 godz. (minimum 20 os.)

PRZYSTAWKI / podane na półmiskach w stole

- Półmisek pasztetów z konfiturą żurawinową i marynowanymi grzybami
 - Sałatka z pieczonym burakiem, fetą, suszoną żurawiną i prażonymi orzechami włoskimi
 - Śledź w oleju lnianym z cebulą
 - Tradycyjna sałatka jarzynowa
 - Schab po warszawsku z pastą chrzanowo – jajeczną w galarecie
 - Ryba w sosie warzywno – pomidorowym po grecku
- Dodatki: pieczywo, masło, ocet

DANIA GORĄCE SERWOWANE

- Krem z pieczonego buraka z chrzanową śmietaną i prażonymi pestkami słonecznika
- Nóżka kaczki z sosem wiśniowym, gnocchi ziemniaczane, buraczki zasmażane
- Smażone pierogi z kapustą i grzybami (4 szt. / os.) podane na półmisku (godzina do ustalenia)

DESER

- Szarlotka na ciepło z gałką lodów waniliowych
- Kompot z suszonych owoców 0,3 L / 1 os.

ZESTAW 4 KOLACJA ŚWIĄTECZNA W FORMIE BUFETU | 220 zł netto + napoje

CZAS TRWANIA: do 5 godz. (minimum 30 os.)

BUFET GORĄCY / w podgrzewaczach bankietowych podane w szwedzkim stole

- Leśna na podgrzybkach z łazankami
- Pierogi wigilijne z kapustą i grzybami (4 szt. / 1 os.)
- Filet z dorsza z sosem porowym
- Polędwiczki wieprzowe z sosem musztardowym
- Gnocchi ziemniaczane
- Ziemniaki pieczone w mundurkach
- Kapusta wigilijna ze śliwką i grzybami
- Surówka z czerwonej kapusty

PRZYSTAWKI / podane na półmiskach w stole

- Półmisek pasztetów z konfiturą żurawinową i marynowanymi grzybami
 - Sałatka z pieczonym burakiem, fetą, suszoną żurawiną i prażonymi orzechami włoskimi
 - Śledź w oleju lnianym z cebulą
 - Schab po warszawsku z pastą chrzanowo – jajeczną w galarecie
 - Tradycyjna sałatka jarzynowa
 - Ryba w sosie warzywno – pomidorowym po grecku
- Dodatki: pieczywo, masło, ocet

DESER

- Świąteczne ciasta na paterze | 2 kawałki bankietowe / 1 os.
- Kompot z suszonych owoców 0,3 L / 1 os.

ZESTAW 5 KOLACJA ŚWIĄTECZNA WEGAŃSKA | 190 zł netto + napoje

CZAS TRWANIA: do 4 godz. (minimum 10 os.)

PRZYSTAWKI / podane na półmiskach w stole

- Kotlety sojowe w sosie pomidorowo – warzywnym po grecku
 - Fasolowy smalec z ogórkami kiszonymi
 - Sałatka z pieczonym burakiem, marynowanym tofu, suszoną żurawiną i prażonymi pestkami
 - Boczniki a'la śledzie w oleju z chilli, suszonymi pomidorami i czerwoną cebulą
 - Sałatka jarzynowa z wegańskim majonezem
- Dodatki: pieczywo, roślinne masło

ZUPA SERWOWANA / proszę dokonać wyboru jednej z opcji

- Krem grzybowy z ziołowymi grzankami
- Barszcz czerwony z wigilijnymi uszkami
- Krem z pieczonego buraka z wędzonym tofu i prażonymi pestkami słonecznika

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE / proszę dokonać wyboru jednej z opcji

- Boczniki BBQ, ziemniaki pieczone w mundurkach, grillowane warzywa
- „Seleryba” z wegańskim sosem śmietanowo – koperkowym, ziemniaki tłuczone z koprem, kapusta duszona z olejem lnianym
- Smażone pierogi wigilijne z kapustą i grzybami (7 szt. / 1 os.) + zestaw surówek (w stole)

DESER

- Wegański piernik z sosem śliwkowym
- Kompot z suszu 0,3 L / os.

NAPOJE I ALKOHOL:

NAPOJE PŁATNE WEDŁUG SPOŻYCIA (ceny z VAT):

- Soki owocowe 1 L | **15 zł**
- Napoje gazowane (Pepsi, Pepsi Max, 7up, Mirinda) 0,85 L | **15 zł**
- Woda niegazowana z miętą i cytrusami 1 L | **13 zł**
- Wino białe / czerwone 0,75 L | **według cennika restauracyjnego**
- Wódka Wyborowa 0,5 L | **90 zł** / Gorzka Żołądkowa 0,5 L | **80 zł** / Finlandia 0,5 L | **100 zł**

OPEN BAR:

CENA ZA OSOBĘ DO 4 GODZIN 127 zł netto / KOLEJNA ROZPOCZĘTA GODZINA 32 zł netto

- Soki owocowe (pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka)
- Napoje gazowane (Pepsi, Pepsi Max, 7up, Mirinda)
- Woda niegazowana z miętą i cytrusami
- Bufet kawowy – kawa / herbata
- Piwo z beczki Cieszyn Lager
- Wino domowe czerwone / białe
- Wódka Gorzka Żołądkowa

SOFT OPEN BAR :

CENA ZA OSOBĘ DO 4 GODZIN 52 zł netto / KOLEJNA ROZPOCZĘTA GODZINA 13 zł netto

- Soki owocowe (pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka)
- Napoje gazowane (Pepsi, Pepsi Max, 7up, Mirinda)
- Woda niegazowana z miętą i cytrusami
- Bufet kawowy – kawa / herbata

OFERTA WIGILIJNA RESTAURACJI DZIKI ZAKĄTEK OBEJMUJE:

- Świąteczną muzykę w tle
- Opłatek
- Uroczyste nakryty stół: obrusy, dekoracje świąteczne, zastawa, serwetki, świeczki

DODATKOWE WAŻNE INFORMACJE:

- Rezerwacji terminu dokonujemy jedynie na podstawie wpłaty zadatku w wysokości 1000 zł brutto.
- Tydzień przed spotkaniem dopłacają Państwo do 50 % wartości zamówienia. Restauracja zastrzega sobie prawo do nie zrealizowania zlecenia w przypadku braku terminowej wpłaty.
- Pozostałą kwotę należy uregulować najpóźniej w dniu realizacji zamówienia.
- Fakturę wystawiamy na „Usługa Gastronomiczna” lub „ Usługa Cateringowa” z 8 % VAT, napoje 23% VAT.
- Podane ceny nie zawierają serwisu 10 %, zostanie on doliczony do całości rachunku.
- Wyłącznie Sali Bankietowej przewidziana jest przy zapewnieniu co najmniej 50 osób z pełnopłatnym menu. Wynajęcie Sali na wyłączność – 4.500 zł netto.
- Spośród zaproponowanych dań w menu wybierają Państwo: 1 zupę, 1 danie główne, 1 deser dla wszystkich gości.
- Jeżeli w dniu spotkania potwierdzona wcześniej liczba osób ulegnie zmianie na mniejszą, zamawiający zostanie obciążony za uprzednio potwierdzoną liczbę uczestników spotkania. Natomiast, gdy ilość osób na imprezie będzie większa niż ustalona, za każdą dodatkową osobę doliczymy kwotę wynikającą z ustalonej kalkulacji.
- Rezerwacja ograniczona czasowo, każda dodatkowa rozpoczęta godzina to koszt 350 zł netto.
- Zakończenie imprezy powinno być dostosowane do godzin pracy restauracji. Przedłużenie imprezy, po zamknięciu restauracji, wiąże się z dodatkowymi opłatami.
- Potwierdzenie liczby osób i menu powinno nastąpić najpóźniej na 7 dni przed datą przyjęcia. Po tym terminie zastrzegamy sobie prawo do odmowy dokonywania zmian w zamówieniu.
- Dla grupy obowiązuje taki sam wybrany zestaw open bar. Nie jest możliwe zamawianie dwóch różnych zestawów dla poszczególnych osób w ramach jednej grupy.
- Wszystkie napoje są przeznaczone do spożywania na miejscu, w którym odbywa się impreza.
- Napoje bezalkoholowe oraz alkoholowe serwowane w barze / w wyznaczonych miejscach przez barmanów.
- Zabrania się wnoszenia własnych posiłków, napojów i alkoholu.
- Wszystko, co zostanie po imprezie, obsługa może zapakować dla Państwa na wynos (opłata za jednorazowy pojemnik 2 zł brutto / szt.)

Warunki rezerwacji ustalane są z managerem:

Karolina Adamczyk
Anna Puchniewska
668-367-770
biuro@klubdziki.pl

