



OFERTA Z OKAZJI CHRZTU W RESTAURACJI POD GWIAZDAMI

W każdej z ofert bezpłatnie zapewniamy:

- pokój dla mamy karmiącej w trakcie trwania przyjęcia
- specjalne menu dostosowane do wymagań mamy karmiącej / osób z alergiami / wersje wege
- oddzielne menu dla dzieci
- dzieci do lat 3 – bezpłatnie, od 3 do 10 lat korzystające z menu dziecięcego 50% ceny wyjściowej
- kącik zabaw dla dzieci
- plac zabaw w ogrodzie

OFERTA I W CENIE: 179zł/osoba

Menu:

Zupa (do wyboru)

- Rosół z makaronem
- Krem z białych warzyw

Danie główne (do wyboru)

- Pierś z kurczaka nadziewana mozzarellą i pomidorkami suszonymi w sosie kaparowym, ziemniaki i zestaw surówek
- Polędwiczka w boczku w sosie borowikowym, ziemniaki, warzywa sezonowe

Deser: (do wyboru)

- Sernik z musem malinowym
- Szarlotka na ciepło z lodami

Przekąski zimne na stole:

Przekąski mięsne (80gram/osoba)

- Szynka wędzona
- Baleron białoruski
- Pasztet drobiowo-wieprzowy

Przekąski rybne (60gram/osoba)

- Śledź tradycyjny w oleju z cebulką

Salatki (150gram/ osoba)

- Salatka grecka – sałata lodowa, pomidor, ogórek, papryka, cebula, feta, oliwki, sos winegret
- Salatka gyros - filet smażony, kapusta pekińska, kukurydza, papryka, ogórek, cebula, przyprawa gyros

Capraccio (25gram/osoba)

- Capraccio z buraka z serem fetą

Dodatki: chleb, pikle

Serwis kawowy: kawa, herbata, woda, soki

OFERTA II W CENIE: 199zł/osoba

Menu:

Zupa: (do wyboru)

Porowa z chipsem z boczku
Borowikowa z kluseczkami

Danie główne (do wyboru)

Kaczka pieczona z kopytkami, jabłkiem i żurawiną, mix sałat
Pieczona polędwiczka z dorsza na risotto z groszkiem, bukiet sałat
Policzki wieprzowe w sosie miodowo- musztardowym z ziemniakami lub kopytkami, grzanki, carpaccio z buraka

Deser:

Tiramisu
Beza z białą czekoladą z owocami

Przekąski zimne na stole:

Przekąski mięsne (60gram/osoba) – 6 rodzajów

Mix wędlin wędzonych i pieczonych i pasztetów własnej produkcji

Przekąski rybne (60gram/osoba)

Śledzie tradycyjne w oleju z cebulką
Ryba po grecku

Sałatki (150gram/osoba)

Sałatka z kurczakiem orzechowym – kurczak w panierce orzechowej, mix sałat, gruszka, pomidorki koktajlowe, sery pleśniowe, żurawina suszona, sos miodowy
Sałatka z selera – seler konserwowy, kukurydza, rodzynki, ananas, szynka, ser żółty, majonez

Capraccio (25gram/osoba)

Carpaccio z gruszką

Finger food:

Babeczki z pieczarkami, cebula, ser żółty 1szuka/osoba
Tortilla z łososiem wędzonym, rukola, ser żółty, serek z musztardą francuską 1szuka/ooba

Dodatki: chleb, pikle

Serwis kawowy: kawa, herbata, woda, soki

Menu dla dzieci:

Zupa:

Zupa pomidorowa z makaronem
Rosół z makaronem

Danie główne:

Nuggetsy z frytkami i mizerią
Panierowana pierś z kurczaka z ziemniakami i mizerią
Pierogi ruskie

Deser:

Naleśnik z serem / dżem / nutellą
Lody z owocami

DODATKOWO:

Przekąska ciepła w formie zupy – 20zł/osoba

Barszczyk z pasztecikiem

Forszmak Lubelski

Żurek po staropolsku

Flaki

Danie ciepłe II – 30zł/osoba

Półmisek mięs: żeberko, udko, szaszłyk, karczek, pierś

Schab na kopytkach w sosie myśliwskim

Bitki wieprzowe na pęczotto grzybowym

Dodatkowo można zamówić ciasta i owoce oraz tort:

Mix ciast bankietowych 100gram/ 12zł osoba – np.: sernik, szarlotka, raffaello, browanie, tiramisu

Owoce sezonowe – 10zł/osoba

Cena tortu – 120zł za kilogram

Alkohole:

Wódki:

Wyborowa 0.5l – 80zł

Finlandia 0.5l – 90zł

Baczewski 0.5l – 90zł

Wina od 65zł/ za butelkę

*** Jest możliwość przyniesienia własnego alkoholu – 20zł/butelka**

OFERTA WAŻNA DO 30.06.2026

***Powyższe menu może zawierać alergeny (zboża, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne, orzechy, soję i pochodne, mleko oraz pochodne, seler, gorczycę, sezam oraz mięczaki).**

W przypadku pytań lub rezerwacji prosimy o kontakt: manager@zajazd-lublin.pl, Tel. 531 904 777

