

*na stawach*



**OFERTA KOMUNIJNA 2026**



Sala "**Na Stawach**" łączy w sobie elegancję i funkcjonalność. Nasze wnętrze jest uniwersalne, idealne zarówno dla klasycznych, jak i bardziej nowoczesnych stylizacji. Subtelne dekoracje i starannie dobrane detale stworzą niezapomnianą atmosferę na tę wyjątkową okazję.

### W CENIE ZAPEWNIAMY

Profesjonalną obsługę kelnerską  
Bezpłatny parking dla Gości  
Dekorację kwiatową ze świeżych, sezonowych, ciętych kwiatów oraz świece

### DODATKOWO OFERUJEMY

Napoje gazowane – **20,00/osoba**  
Tort – **25,00/osoba**

### DANIA CIEPŁE

Barszcz czerwony z krokietem – **25,00/osoba**  
Kwaśnica na żeberkach – **25,00/osoba**

### INFORMACJE DODATKOWE

#### Czas trwania przyjęcia:

(obiad + bufet do 5 godz. /obiad + bufet+ ciepłe danie do 6 godz.)

Powyższa oferta nie stanowi potwierdzenia wstępnej rezerwacji usług wynikających z proponowanego programu oraz atrakcji dodatkowych.

Gwarancją niezmienności ceny i dostępności wszystkich usług jest podpisana umowa oraz wpłata zadatku.



## MENU I – 250,00/osoba

### Przystawka

Mozzarella z pieczonym pomidorem, blanszowaną cukinią, pesto bazyliowym i oliwą z suszonych pomidorów i prażonym słonecznikiem

### Zupa

Domowy rosół z makaronem

### Danie główne

Pierś z indyka w sosie ziołowym, puree ziemniaczane z dymką i ragout z młodych warzyw

### Deser

Profiterolle z kremem patissiere, lodami śmietankowymi i owocami

### Zimny bufet

Selekcja domowych wędlin  
Wybór serów z bakaliami  
Domowy pasztet z sosem cumberland  
Śledzie w śmietanie z jabłkiem  
Śledzie w musztardzie i miodzie  
Tymbaliki drobiowe  
Sałatka jarzynowa  
Sałatka gyros  
Kompozycja pieczywa, masło

### Bufet słodki

Panna cotta z sosem malinowym  
Chia z brzoskwinią na mleku migdałowym  
Klasyczne tiramisu  
Sezonowe owoce

### Napoje

Kawa, herbata, soki owocowe, woda mineralna

## MENU II – 270,00/osoba

### Przystawka

Rostbef wołowy po angielsku, pikle, majonez truflowy, grzanka

### Zupa

Krem z białych szparag z boczkiem z Podstolic i oliwą chorizo

### Danie główne

Konfitowane udko z kaczki, gratin z ziemniaków, kapusta modra z czerwoną porzeczką z sosem rozmarynowym

### Deser

Torcik mango-marakuja

### Zimny bufet

Selekcja domowych wędlin  
Wybór serów z bakaliami  
Domowy pasztet z sosem cumberland  
Śledzie w śmietanie z jabłkiem  
Śledzie w musztardzie i miodzie  
Tymbaliki drobiowe  
Sałatka jarzynowa  
Sałatka gyros  
Kompozycja pieczywa, masło

### Bufet słodki

Panna cotta z sosem malinowym  
Chia z brzoskwinią na mleku migdałowym  
Klasyczne tiramisu  
Sezonowe owoce

### Napoje

Kawa, herbata, soki owocowe, woda mineralna



## MENU I – 260,00/osoba

### Zupa

Domowy rosół z makaronem

### Danie główne na półmiskach

Kotlet schabowy  
Kotlet po szwajcarsku  
Golonko z kurczaka w pikantnej miodowej  
glazurze  
Kluska śląska  
Kopytka  
Ziemniaki z koperkiem  
Surówka z selera  
Mizeria  
Gotowane warzywa z masłem

### Deser

Profiterolle z kremem patissiere, lodami  
śmietankowymi i owocami

### Zimny bufet

Selekcja domowych wędlin  
Wybór serów z bakaliami  
Domowy pasztet z sosem cumberland  
Śledzie w śmietanie z jabłkiem  
Śledzie w musztardzie i miodzie  
Tymbaliki drobiowe  
Sałatka jarzynowa  
Sałatka gyros  
Kompozycja pieczywa, masło

### Bufet słodki

Panna cotta z sosem malinowym  
Chia z brzoskwinią na mleku migdałowym  
Klasyczne tiramisu  
Sezonowe owoce

### Napoje

Kawa, herbata, soki owocowe, woda  
mineralna



## MENU II – 280,00/osoba

### Zupa

Krem z białych szparag z boczkiem  
z Podstolic i oliwą chorizo

### Danie główne na półmiskach

Kotlet de-volay  
Szpadki wieprzowe w aromacie tymianku  
z sosem porowym  
Zrazy wołowe z sosem pieczeniowym  
Ziemniaki z koperkiem  
Pieczone wedgesy  
Gnocchi na maśle z tymiankiem  
Surówka z modrej kapusty  
Mizeria  
Gotowane warzywa z masłem

### Deser

Torcik mango-marakuja

### Zimny bufet

Selekcja domowych wędlin  
Wybór serów z bakaliami  
Domowy pasztet z sosem cumberland  
Śledzie w śmietanie z jabłkiem  
Śledzie w musztardzie i miodzie  
Tymbaliki drobiowe  
Sałatka jarzynowa  
Sałatka gyros  
Kompozycja pieczywa, masło

### Bufet słodki

Panna cotta z sosem malinowym  
Chia z brzoskwinią na mleku migdałowym  
Klasyczne tiramisu  
Sezonowe owoce

### Napoje

Kawa, herbata, soki owocowe, woda  
mineralna

## MENU DZIECIĘCE – 70,00/osoba

### Zupa

Rosół z makaronem

### Danie główne

Stripsy z kurczaka, frytki, surówka z marchewki i pomarańczy

### Deser

Puchar lodowy z sosem malinowym

**Dzieci do lat 3 bez świadczeń** – bezpłatnie, dzieci między 3 – 7 rokiem życia

## ZAPRASZAMY DO KONTAKTU

**+48 601 708 934**

[biuro@nastawach24.pl](mailto:biuro@nastawach24.pl)

**Na Stawach 24, 33-340 Stary Sącz**

