

OFFERTA



PRZYSTAŃ
RESTAURACJA



BAL

2026

ABSOLWENTÓW

NA ZIMNO :

Deska regionalnych i długo dojrzewających wędlin
z dodatkami BEZ GLUTENU, BEZ LAKTOZY

Terrina drobiowa z pistacjami i morelą

Chipsy z tortilli z dipami : czosnkowym, serowym , chili
-WEGE

Carpaccio z pomidorów z listkami świeżego szpinaku
i kruszoną fetą WEGE , BEZ GLUTENU

Salata nicejska , z tuńczykiem, jajkiem, zieloną fasolą
i pomidorami BEZ GLUTENU

Naleśniki szpinakowe z musem chrzanowym i wędzonym
łososiem

Salatka z pieczonym burakiem, rukolą i serem blue
- WEGE, BEZ GLUTENU

Salata z grillowanym kurczakiem, kukurydzą i czerwoną
fasolą BEZ GLUTENU

Zimne sosy, marynaty BEZ GLUTENU, WEGE

Pieczyno – WEGE

NA GORĄCO :

Balkańskie kotleciki drobiowe z grillowanymi warzywami
i sosem tzatziki

Pieczone steki z karkówki z karmelizowaną cebulą
BEZ LAKTOZY

Pierogi z mięsem i duszonym w maśle pore.
BEZ LAKTOZY

Penne z sosem pomidorowym i paskami łosia
BEZ LAKTOZY

Panierowane naleśniki z musem ziemniaczano serowym
i prażoną cebulką WEGE

Kasza bul-gur z grillowanymi warzywami
WEGE, BEZ LAKTOZY

Plastry pieczonych ziemniaków WEGE , BEZ GLUTENU

NA SŁODKO :

Świeże krojone owoce BEZ GLUTENU, WEGE
Wybór domowych ciast -WEGE

NAPOJE CHŁODZĄCE -1.5 L/OS
NAPOJE GORĄCE –BAREK
MOŻLIWOŚĆ DOSTARCZENIA
WŁASNYCH ALKOHOLI



PRZYSTAŃ
RESTAURACJA



Kontakt:

Zenon Kłyszewski,
Menager 601 616 787

Łukasz Nadratowski
Menager 609 883 401

restauracja@przystanolsztyn.pl

www.przystanolsztyn.pl

CENA: 210 ZŁ/OS.