



OBERZA

SPOTKANIA ODDZIAŁOWE POŻEGNANIE GÓRNIKA

IMPREZY GÓRNICZE | BARBÓRKI

do 30 osób, w przypadku większych grup, wycena będzie
kalkulowana indywidualnie

Serdecznie zapraszamy do skorzystania z oferty organizacji
impresz górniczych/barbórek. Podkreślamy, że jesteśmy
otwarcy na Państwa sugestie i preferencje.
Przedstawione opcje menu są jedynie propozycjami.



WARIANT I

220 zł | spotkanie 5 godz.



ZESTAW OBERŻANY

- Smalec z ogórkiem i pajdą chleba na początek

DANIA GŁÓWNE

(dania podawane na talerzu / 1 do wyboru)

- Kotlet schabowy głodnego górnika
- Marynowana pieczona golonka podana na kapuście zasmażanej
- Grillowana karkówka zapiekana z pieczarkami z rusztu i serem
- Pieczeń górnicza z karczku w sosie własnym
- Zraz z karczku w sosie własnym

DODATKI

- Ziemniaki gotowane
- Ziemniaki pieczone
- Bukiet surówek

ZIMNE PRZEKĄSKI – FORMA PÓŁMISKA

(3 porcje na osobę / maksymalnie 6 potraw)

- Półmisek pieczeni z prosiaka (boczek faszerowany po staropolsku, schab z duetem owoców, karczek pieczony z ziołami)
- Półmisek polskich serów
- Półmisek wędlin staropolskich
- Pasztet wieprzowy z sosem tatarskim
- Śledź w śmietanie
- Śledź w oleju
- Tortilla z kurczakiem
- Ryba marynowana
- Galaretko drobiowa z warzywami
- Studzienina wieprzowa
- Szyńka ze szparagami z pastą chrzanową
- Paluszki drobiowe w sezamowej panierce z dipem czosnkowym
- Sałatka bawarska z pieczonym boczkiem
- Sałatka z grillowanym kurczakiem
- Sałatka wiejska z szynką i jajkiem
- Roladka z wędzonego łososia
- Jajko w sosie tatarskim
- Pieczywo mieszane

WARIANT I

220 zł | spotkanie 5 godz.



GORĄCE POSIŁKI W TRAKCIE SPOTKANIA

(1 do wyboru)

- Zupa gulaszowa z bułeczką
- Strogonoff drobiowy
- Staropolski żurek z jajkiem i pieczoną kielbasą
- Barszcz czerwony z krokietem pieczarkowo – serowym
- Udziec wieprzowy z ziemniakami opiekаныmi i sosem chrzanowym
(serwowany przy zamówieniu powyżej 60 osób)

NAPOJE ZIMNE

(1,5 l na osobę)

- Karafka wody z cytryną i miętą
- Karafka soku owocowego

ALKOHOL

(250 ml)

- Gorzka żółdkowa
- Żubrówka biała
- Wyborowa
- Biały Bocian

DODATKOWO PŁATNE

- Coca-Cola, Fanta, Sprite 16 zł/1 l
- Ciasto domowe własnej produkcji 59 zł/1 kg
- Kawa, herbata serwis 8 zł/osobę
- Piwo 9-12 zł

WARIANT II

250 zł | spotkanie 6 godz.



ZESTAW OBERŻANY

- Smalec z ogórkiem na początek

DANIA GŁÓWNE

(talerzowo / 1 do wyboru)

- Kotlet schabowy z kością głodnego górnika
- Marynowana pieczona gołonka podana na kapuście zasmażanej
- Kotlet Szwajcar
- Grillowana karkówka zapiekana z pieczarkami z rusztu i serem
- Pieczeń górnicza z karczku w sosie własnym
- Stek wieprzowy z rumianą cebulką
- Filet drobiowy panierowany
- Zraz z karczku w sosie własnym

DODATKI

- Ziemniaki gotowane
- Ziemniaki pieczone
- Bukiet surówek
- Kapusta zasmażana

ZIMNE PRZEKĄSKI – FORMA PÓŁMISKA

(4 porcje na osobę / maksymalnie 9 potraw)

- Półmisek pieczeni z prosiaka (boczek faszerowany po staropolsku, schab z duetem owoców, karczek pieczony z ziołami)
- Półmisek polskich serów
- Półmisek wędlin staropolskich
- Pasztet wieprzowy z sosem tatarskim
- Śledź w śmietanie
- Śledź w oleju
- Ryba marynowana
- Galaretka drobiowa z warzywami
- Studzienina wieprzowa
- Zawijaski z boczku ze śliwką z diabelskim dipem
- Szynka ze szparagami z pastą chrzanową
- Paluszki drobiowe w sezamowej panierce z dipem czosnkowym
- Sałatka bawarska z pieczonym boczkiem
- Sałatka z grillowanym kurczakiem
- Sałatka wiejska z szynką i jajkiem
- Roladka z wędzonego łososia
- Jajko w sosie tatarskim
- Pieczywo mieszane

WARIANT II

250 zł | spotkanie 6 godz.



GORĄCE POSIŁKI W TRAKCIE SPOTKANIA

(1 do wyboru)

- Zupa gulaszowa z bułeczką
- Strogonoff drobiowy
- Staropolski żurek z jajkiem i pieczoną kielbasą
- Barszcz czerwony z krokietem pieczarkowo – serowym
- Udziec wieprzowy z ziemniakami opiekаныmi i sosem chrzanowym
(serwowany przy zamówieniu powyżej 60 osób)

NAPOJE ZIMNE

(1,5 l na osobę)

- Karafka wody z cytryną i miętą
- Karafka soku owocowego

ALKOHOL

(0,5 l)

- Gorzka żółdkowa
- Żubrówka biała
- Wyborowa
- Biały Bocian

DODATKOWO PŁATNE

- Coca-Cola, Fanta, Sprite 16 zł/1 l
- Ciasto domowe własnej produkcji 59 zł/1 kg
- Kawa, herbata serwis 8 zł/osobę
- Piwo 9-12 zł

DODATKOWO PŁATNE



- Udziec wieprzowy / ziemniaki zapiekane / kapusta zasmażana
(około 40 osób) – 900 zł
- Stół wiejski z tradycyjnymi wędlinami, ze smalcem, domowymi pierogami,
chlebem staropolskim i marynatami – 1400 zł
 - Biały Bocian – 60 zł/0,5 l
 - Wódka Wyborowa – 60 zł/0,5 l
 - Wódka Finlandia – 80 zł/0,5 l
- Ciasto domowe własnej produkcji – 59 zł /1 kg
 - Kawa, herbata serwis – 8 zł/osoba



OBERŻA POD SZYBEM

Sucha Górna, 59 - 101 Polkowice

tel.: + 48 725 250 703

oberza.swl@lubinpex.com.pl

www.restauracjeoberza.pl

