

Oferta okolicznościowa

Eatalia po polsku 2026



Menu 150 zł / os. (dzieci do lat 7 - 69 zł / os.)

Zupa

1 porcja / os. (do wyboru 1 pozycja)

ROSÓŁ DROBIOWY z makaronem własnej produkcji

KREM POMIDOROWY z makaronem

KREM Z PIECZONYCH WARZYW

Danie główne

2 porcje / os. (do wyboru 4 pozycje)

DE VOLAILLE z maselkiem

ROLADKI WIEPRZOWE w tradycyjnym sosie

KOTLET SCHABOWY z pieczarkami

Pieczone **UDKA KURCZAKA**

DORSZ pieczony w maślanym sosie

PIECZEŃ Z KARKÓWKI z sosem pieczeniowym

KASZOTTO z warzywami sezonowym

Dodatki

1,5 porcji / os. (do wyboru 5 pozycji)

Frytki

Ziemniaki z koperkiem

Pyzy naszego wyrobu

Buraki balsamico

Modra kapusta

Bukiet surówek

Świeża sałata z warzywami i sosem winegret

Sos pieczeniowy 250 ml + **20 zł**

W cenie:

Woda filtrowana z cytryną i miętą

Dekoracja kwiatowa, obrus, serwetki, świece

MOŻLIWOŚĆ DOMÓWIENIA:

Przystawka

35 zł / os. (do wyboru 3 pozycje)

SAŁATKA Caprese

ŚLEDŹ z pesto pietruszkowym

PYRA Z GZIKIEM

HUMMUS BURACZANY z kozim serem

Podawane z **PIECZYWEM** naszego wypieku + ubite **MASEŁKO**

Kolacja zimna

1,5 porcji / os. w cenie 56 zł (do wyboru 4 pozycje)

Mini **TATAR WOŁOWY** sezonowy

Mini **TATAR Z ŁOSOSIEM** z awokado i mango

DESKA SERÓW I WĘDLIN z dodatkiem owoców i oliwek

SAŁATKA CEZAR z kurczakiem

SAŁATKA GRECKA z fetą

Podawane z **PIECZYWEM** naszego wypieku + **MASEŁKO** ziołowe

FINGERFOOD:

- rostbef / rukola / serek / parmezan / ziemia z oliwek
- wegański: tuńczyk / żel imbirowy / tost porowy / shimeji
 - rolls / brokuł / boczek / por / mozzarella
 - grzanka / mus z kurczaka / chips prosciutto
 - łosoś wędzony / serek kaparowy / vol au vent

Kolacja ciepła

2 porcje / os. w cenie 69 zł / os. (do wyboru 3 pozycje)

WOŁOWINA po burgundzku z puree ziemniaczanym

BIGOS staropolski z pieczywem

WELINGTON rybny w cieście francuskim

RISOTTO z mulami i ndują

Boeuf **STROGONOW** z gnocchi

PENNE w sosie pomidorowym z bazylią

Ravioli z **KACZKA**

ZUPA do kolacji

1 porcja /os. w cenie 28 zł (do wyboru 1 pozycja)

BARSZCZ z paluchem drożdżowym

ŻUREK na domowym zakwasie

Zupa **MINISTRONE**

Dodatkowo płatne:

Mix owoców sezonowych - serwowane na paterach w cenie **90 zł / szt.**

Sernik domowy (12 porcji) / **85 zł**

Szarlotka (12 porcji) / **85 zł**

Soki owocowe **17 zł / 1 L**

Woda w butelce **9 zł / 15 zł**

Lemoniada cytrynowa / czarny bez **29 zł / 1 L**

Prosecco **1 kieliszek / 18 zł**

Opłata za wniesie własnego tortu **10 zł / os.**

Warunki rezerwacji:

Warunkiem dokonania rezerwacji wymaga jest wpłata **bezzwrotnego zadatku w wysokości 1000 zł.**

Wpłata zadatku za organizację imprezy jest równoznaczna z **akceptacją powyższej oferty.**

W przypadku rezygnacji zadatek nie ulega zwrotowi.

Ostatecznym terminem potwierdzenia ilości osób jest **7 dni przed uroczystością.** Po tym terminie zmniejszenie liczby osób oraz menu nie będzie uwzględnione przy podsumowaniu kosztów.

Dane kontaktowe:

MONIKA NIEZABITOWSKA

Manager

783 783 438

rezerwacje@restauracjaeatalia.pl



Eatalia Kamionki

ul. Poznańska 117



Kontakt

783 783 438

Oferta okolicznościowa

Eatalia po włosku 2026



Menu 179 zł / os. (dzieci do lat 7 - 85 zł / os.)

Zupa

1 porcja / os. (do wyboru 1 pozycja)

ROSÓŁ domowy z makaronem własnej produkcji

KREM POMIDOROWY z mozzarełą lub makaronem

ZUPA SYCYLIJSKA z ovcami morza / dodatkowo płatne + 12 zł

ŻUREK z leśnymi grzybami i kielbasą naszej produkcji

Danie główne

2 porcje / os. (do wyboru 4 pozycje)

ŻEBERKO WIEPRZOWE z sosem barbecue

Noga z **KACZKI**

PIERŚ Z KURCZAKA w panco

KURCZAK Supreme

DORSZ pieczony w sosie holenderskim z ziołami

FILET Z ŁOSOSIA smażony ze szpinakiem

RISOTTO z warzywami sezonowymi

Dodatki

1,5 porcji / os. (do wyboru 5 pozycji)

Frytki

Ziemniaki z koperkiem

Pyzy naszego wyrobu

Gnocchi

Buraki balsamico

Modra kapusta

Warzywa sezonowe

Świeża sałata z warzywami i sosem winegret

Deser

1 porcja / os. (do wyboru 1 pozycja)

LODY z malinami na ciepło

BROWNIE z sosem angielskim

TARTALETKI z budyniem i owocami

W cenie:

Kawa / herbata w formie bufetu

Woda filtrowana z cytryną i miętą

Dekoracja kwiatowa, obrus, serwetki, świeczki

MOŻLIWOŚĆ DOMÓWIENIA:

Przystawka

35 zł / os. (do wyboru 2 pozycje)

SAŁATKA Caprese

ŚLEDŹ z pesto pietruszkowym

Wędzona **PIERŚ Z KACZKI** z emulsją musztardową

HUMMUS BURACZANY z kozim serem

KREWETKI w sosie Beurre Blanc z chorizo / dodatkowo płatne + 10 zł

CARPACCIO WOŁOWE z kaparami i rukolą / +10 zł

Podawane z **PIECZYWEM** naszego wypieku + **MASEŁKO** ziołowe

Kolacja zimna

1,5 porcji / os. w cenie 56 zł (do wyboru 4 pozycje)

Mini **TATAR WOŁOWY** sezonowy

Mini **TATAR Z ŁOSOSIEM** z awokado i mango

DESKA SERÓW I WĘDLIN z dodatkiem owoców i oliwek

SAŁATKA CEZAR z kurczakiem

SAŁATKA GRECKA z fetą

Podawane z **PIECZYWEM** naszego wypieku + ubite **MASEŁKO**

FINGERFOOD (do wyboru 4 pozycje)

- rostbef / rukola / serek / parmezan / ziemia z oliwek
- wegański: tuńczyk / żel imbirowy / tost porowy / shimeji
 - rolls / brokuł / boczek / por / mozzarella
 - grzanka / mus z kurczaka / chips prosciutto
 - łosoś wędzony / serek kaparowy / vol au vent

Kolacja ciepła

2 porcje / os. w cenie 69 zł / os. (do wyboru 4 pozycje)

WOŁOWINA po burgundzku z puree ziemniaczanym

WELINGTON rybny w cieście francuskim

RISOTTO z mulami i ndują

Boeuf **STROGONOW** z gnocchi

PENNE w sosie pomidorowym z bazylią

Ravioli z **KACZKĄ**

ZUPA do kolacji

1 porcja /os. w cenie 28 zł (do wyboru 1 pozycja)

BARSZCZ z paluchem drożdżowym

ŻUREK na domowym zakwasie

Zupa **MINISTRONE**

Dodatkowo płatne:

Mix owoców sezonowych - serwowane na paterach w cenie **90 zł / szt.**

Sernik domowy (12 porcji) / **85 zł**

Szarlotka (12 porcji) / **85 zł**

Tort okolicznościowy **25 zł / os.**

Soki owocowe **17 zł / 1 L**

Woda w butelce **9 zł / 15 zł**

Lemoniada cytrynowa / czarny bez **29 zł / 1 L**

Prosecco **1 kieliszek / 18 zł**

Kawa z ekspresu ciśnieniowego **wg cen z karty menu**

Opłata za wniesie własnego tortu **10 zł / os.**

Warunki rezerwacji:

Warunkiem dokonania rezerwacji wymaga jest wpłata **bezzwrotnego zadatku w wysokości 1000 zł.**

Wpłata zadatku za organizację imprezy jest równoznaczna z **akceptacją powyższej oferty.**

W przypadku rezygnacji zadatek nie ulega zwrotowi.

Ostatecznym terminem potwierdzenia ilości osób jest **7 dni przed uroczystością.** Po tym terminie zmniejszenie liczby osób oraz menu nie będzie uwzględnione przy podsumowaniu kosztów.

Dane kontaktowe:

MONIKA NIEZABITOWSKA

Manager

783 783 438

rezerwacje@restauracjaeatalia.pl



Eatalia Kamionki

ul. Poznańska 117



Kontakt

783 783 438