

Charakter realizacji: spotkanie rodzinne/firmowe/koleżeńskie – z obsługą kelnerską

Ilość osób: do potwierdzenia

Termin: do potwierdzenia

Czas trwania: do potwierdzenia

Miejsce realizacji: Browar Stu Mostów – Sports Bar

Kontakt: 732 900 072 ; 575 044 006

Wycena wg. zakresu realizacji poniższego menu:

1. Zupa / 3 Dania główne i 2 dodatki wydawane na półmiskach / napoje zimne i gorące

135 zł / osoba

2. Zupa / Danie główne serwowane / napoje zimne i gorące - **125 zł / osoba**

3. Danie główne serwowane / napoje zimne i gorące - **110 zł / osoba**

*2. Przekąski – wybierz 5 lub 10

- 5 przekąsek /os - **40 zł / osoba**

- 10 przekąsek /osoba - **70 zł / osoba**

*3. Danie lub zupa z kociołką

25 zł / osoba

4. Short bar menu – open bar / Super short bar menu – open bar

- **150 zł / osoba**

- **99 zł / osoba**

- **30 / 40 / 50 zł / osoba - do ustalonego limitu**

5. Dania główne ze stałej karty menu i alkohole zamawiane „na opaskę” przy barze

do ustalonego limitu

*Możliwe jako dodatkowe do propozycji 1,2 lub 3.

[Kliknij aby zobaczyć zdjęcia](#)



MENU

Zupy:

- Tradycyjny rosół z makaronem, marchewką i świeżo ciętą pietruszką
- Żurek na zakwasie z jajkiem i białą kiełbasą
- Krem z pomidorów pelati z bazylią i śmietanką
- Krem z marchewki z kolendrą (vege)
- Krem z białych warzyw (vege)
- Krem grzybowy z kładzionymi kluskami ziołowymi

Mięsa do dania głównego:

- De volaill'e z masłem i pietruszką
- Schabowy
- Pierś drobiowa z pomidorem i mozzarellą
- Pieczeń z karkówki podawana z naturalnym sosem
- Bitka schabowa w sosie cebulowym
- Pierś drobiowa w sosie tymiankowym
- Żeberko BBQ
- Dorsz panierowany

Propozycje ze stałego menu podajemy w formie serwowanej – propozycje 4 i 5

- Burger wołowy / frytki / majonez cydrowy
- Bułka preclowa z kurczakiem w panko / frytki / majonez cydrowy
- Polik Wołowy / gratin z ziemniaka / marchew / szatwia / piwny Jus
- Fish & Chips - Dorsz / piwna panierka / groszek / sos tatarski / frytki

Dania wegetariańskie:

- Smażony ser gouda podany z frytkami i żurawiną lub sosem tatarskim
- Panierowane talarki cukinii z warzywami na parze (minimum 3 porcje)
- Pierogi ruskie / ze szpinakiem
- Pierogi sezonowe

Dla najmłodszych i młodzieży proponujemy dania serwowane:

- Nugettsy drobiowe z frytkami
- Pierogi ruskie
- Smażone kluski śląskie z sosem pomidorowym lub bułką tartą i cukrem

Dodatki:

- Ziemniaki pieczone w przyprawach
- Ziemniaki z wody z koperkiem
- Kluski śląskie naszego wyrobu



Dodatki warzywne:

- Bukiet surówek (biała kapusta, buraczki, marchew z jabłkiem)
- Kapusta kiszona zasmażana
- Warzywa gotowane na parze i polane masłem

Przekąski zimne serwowane na półmiskach, deskach

- **Deska mięs przygotowywanych przez restaurację**
Liczona jako trzy przekąski
250 g / Karkówka pieczona w czosnku / boczek rolowany / rolada drobiowa ze szpinakiem i fetą / pasztet Szefa
- **Wiejska decha**
Liczona jako trzy przekąski
- 300 g / Krucha kiełbasa krojona w plastry / smalec z jabłkiem i skwarkami / ogórki kiszone pieczywo na zakwasie / chrzan / ćwikła
- **Vege bukiet** VEGAN
Liczona jako trzy przekąski
150 g / Sajgonki / falafelki / curry samosa / sos pikantne chilli
- **Sery**
Liczona jako trzy przekąski
200 g / Sery miękkie, twarde i pleśniowe dekorowane winogronem i orzechami
Kozy / parmezan / camembert / kamiennogórski
- **Przekąski rybne**
- Śledź w śmietanie z cebulą i jabłkiem
- Pikantny śledź z chili i szalotką
- **Sałatki w pucharkach i hummus**
- Sałatka cesar
- Sałatka z serem kamiennogórskim i karmelizowanymi orzechami
- Sałatka z pieczonego buraka z rukolą, kozim serem i orzechami
- **Finger Food**
- Paprykowe nachos podawane z Ajvar VEGAN
- Kurczak satay z sosem orzechowym
- Mini burgery
- a) wieprzowina, sałata, prażone krążki cebulowe, sos koktajlowy
- b) falafel, hummus, sałata
- Mini quishe
- a) z boczkiem i serem
- b) ze szpinakiem
- Vol au vent z musem z suszonych pomidorów i kozim serem



- Mini caprese (mozzarella, pomidor, bazylia)
- Spring Rolls z warzywami i słodko pikantnym sosem **VEGAN**
- Meatballs na sosie BBQ
- Samosa z sosem fistaszkowym
- Płyś z musem cytrynowym i kawiozem

Dodatkowo proponujemy:

- Tatar wołowy na bagietce, siekany ogórek, cebulka - 4 szt. x 25 g mięsa / 28 zł

Pieczyno

- Chleb rzemieślniczy na zakwasie żytnim

Desery:

[Kliknij](#) po ofertę deserów, ciast i tortów rzemieślniczych

Danie/zupa z kociołka:

- Strogonoff
- Ragout z indyka z pieczarkami
- Barszczyk z krokietem (pieczarki – kapusta) lub pasztecikiem
- VEGE / VEGAN – Leczo warzywne
- VEGE / VEGAN - Tajskie Curry **GLUTEN FREE VEGAN**
- Chilli con Carne **GLUTEN FREE VEGAN**
- Flaczki wołowe
- Ragout wieprzowe z grzybami

Napoje:

- Kawa i herbata z dodatkami _bez ograniczeń
- Soki – jabłkowy, pomarańczowy _bez ograniczeń
- Woda mineralna _bez ograniczeń
- Cola, fanta, sprite _ bez ograniczeń

Short bar menu – Open bar:

- ✓ Wódka Absolut
- ✓ Piwa z kranu - pils / ipa / berliner weisse strawberry / pszenica
- ✓ Wino (białe lub czerwone) + prosecco
- ✓ Jack&coke / Cuba Libre / Gin&Tonic / Aperol spritz / Hugo sprite / nalewka malinowa / nalewka truskawkowa
- ✓ Piwa butelkowe – ipa bezalkoholowa / berliner peach & apricot bezalkoholowy



Super Short bar menu – Open bar:

- ✓ Wódka Absolut
- ✓ Piwa z kranu - pils / pszenica
- ✓ wino (białe lub czerwone)

Informacje dodatkowe

Techniczne:

- Sala jest klimatyzowana
- Profesjonalny przewijak w toalecie
- 3 krzeselka dla najmłodszych
- Toaleta jest przystosowana do korzystania przez osoby niepełnosprawne
- Bezpieczny taras przed lokalem i strefa aktywności sportowych
- Bezpłatny parking 200 m od lokalu

Wyłączość – ze względu na służebny charakter miejsca nie możemy oferować bezwzględnej wyłączości na cały lokal

*W terminach wydarzeń masowych na stadionie oferta nie obowiązuje

Opłata za najmłodszych gości:

- Do lat 3 – gratis
- Do lat 7 – 50 %

*Kalkulacje dla grup **od 10 osób**

Zapraszamy!

T: 732 900 072 lub 575 044 006

@: kontakt@sportbarwroclaw.pl

www: sportbarwroclaw.pl

