

2025



RESTAURACJA „MARYSIN DWÓR”

Katowice ul. Pukowca 17a
Tel: 48-32 2544428,601533348
www.restauracja-katowice.com.pl



Restauracja czynna jest w godzinach 12-22:00 od poniedziałku do soboty, zaś w niedzielę od 12-20:00.

Koszt przedłużenia 1 h – 500 zł (chyba, że przy rezerwacji ustalono inaczej)

OFERTA MENU 1.

ZUPA

Rosół z domowym makaronem

DANIE GŁÓWNE

- Patera mięs różnych (2 kawałki na os.)250/os: tradycyjna śląska rolada wołowa , schab po polsku , francuski devolay z masłem
podawana z : ziemniakami opiekanyymi, kluski białe i ciemne, zestaw surówek, modra kapusta

DESER I NAPOJE CIEPŁE

- patera ciast różnych (szarlotka, sernik, makowiec)
- kawa lub herbata

CENA OD OSOBY

130,00

OFERTA MENU II

ZUPA

Krem pomidorowy podawany z grzankami i listkiem bazylii

DANIE GŁÓWNE

Rolada śląska wołowa, podawana z kluskami białymi i modrą kapustą

DESER I NAPOJE CIEPŁE

Kieliszek tiramisu podany z czerwonym owocem
Kawa lub herbata,

CENA OD OSOBY

110,00

OFERTA MENU III

ZUPA

Krem cebulowy na białym winie z tymiankiem i grzankami ziołowymi

DANIE GŁÓWNE

Filet supreme podawany w asyście puree z batata, fasolki szparagowej i sosu demi glace

DESER I NAPOJE CIEPŁE

Włoska pana cota z musem malinowym i nutą czekolady

Kawa lub herbata,

CENA OD OSOBY

110,00

OFERTA MENU IV

ZUPA

Aksamitny krem z białych warzyw serwowany z pasztecikiem z ciasta francuskiego nadziewanego szpinakiem i serem feta

DANIE GŁÓWNE

Polędwiczka wieprzowa w ziołowym crunchu, z brokułami i ziemniaczanym krokietem z sosem demi glace

DESER I NAPOJE CIEPŁE

Świeże owoce podawane z ciepłym sosem zabajone i kruszonką owsianą

Kawa lub herbata,

CENA OD OSOBY

110,00

OFERTA V

PRZYSTAWKA

Roladka z dojrzewającego sera koziego, ułożona na Carpaccio z buraka, z rukolą i sosem balsamicznym

DANIE GŁÓWNE

Patera mięs różnych (2 kawałki mięsa na osobę):

Udka z kaczki oraz saltimboca z polędwiczki wieprzowej podawane z : ziemniakami opiekanyymi oraz kopytkami, kapustą modrą i zestawem surówek

DESER I NAPOJE CIEPŁE

Beza Pawlova z owocami i kremem z mascarpone

Kawa lub herbata

CENA OD OSOBY

140,00

OFERTA MENU VI

PRZYSTAWKA

Salata z kozim serem, karmelizowanymi orzechami pekan i antrykotem wołowym, polana dressingiem winegret

DANIE GŁÓWNE

Patera mięs różnych (2 kawałki mięsa na osobę):

Lica wołowe oraz filet z kurczaka faszerowany szpinakiem, fetą i suszonymi pomidorami podawana z ziemniakami z wody, kaszą i kluskami buraczkami oraz bukietem świeżych sałat oblanych sosem vinegrette

DESER I NAPOJE CIEPŁE

Kompozycja lodów i sorbetów z owocami sezonowymi, świeżą miętą kremową śmietaną i czekoladowym sosem

Kawa lub herbata

CENA OD OSOBY

140,00

ZIMNA PŁYTA STANDARD

400g/os

80,00

- wachlarz wędlin regionalnych i mięs pieczonych na zimno
- Sałatka Cezar
- tradycyjna sałatka jarzynowa
- tymbaliki z kurczakiem i szynką
- łosoś faszerowany musem chrzanowym pod delikatną galantyną
- deska serów dojrzewających i pleśniowych
- pasztet podawany w asyście grzybów marynowanych i polskiej żurawiny
- śliwki w boczku
- marynaty (papryka, pieczarki, ogórki)
- matyjasy w trzech smakach (w sosach curry, śmietanie z jabłkiem, oleju)
- pieczywo, masło

BUFET ZIMNY: 400g/os min. 20 os. 80,00

- Deska pieczonych mięs i wędlin z sosami
 - Patera włoskich wędlin z miodowym melonem
 - Domowy pasztet podawany z polską żurawiną
 - Rostbef pieczony po angielsku z sosem musztardowo-koperkowym
 - Galaretki z nóżek wieprzowych z octem jabłkowym
 - Deska serów gatunkowych i pleśniowych i żółtych w asyście orzechów i winogron
 - Matyjasy w trzech smakach (w sosach curry, śmietanie z jabłkiem, oleju)
 - Mini tortille z kurczakiem i sałatami
 - Roladki z cukinii z serkiem i suszonymi pomidorami
 - Tartaletki deserowe z musem z wędzonego pstrąga
 - Pieczarki faszerowane
 - Carpaccio z buraka z fetą i rukolą
 - Tradycyjna sałatka z gotowanych jarzyn z dodatkiem majonezu i zielonego groszku
 - Sałatka makaronowa z pomidorkami i pikantnym salami
 - Sałatka grecka z oliwkami
 - Pieczywo, masło, smalec
-

CIEPŁE KOLACJE:

- Barszcz czerwony z francuskim pasztecikiem lub krokietem 18,00
 - Tradycyjny węgierski bogracz 25,00
 - Strogonoff 25,00
 - Potrąwka z indyka z kolorowymi paprykami 25,00
 - Micha pierogów 8 szt.(mięso, ruskie, kapusta z grzybami, z kaszą) 25,00
-

Koszty dodatkowe opcjonalnie:

Wino czerwone, białe, musujące		od	60,00
Piwo beczka 30l	480 – rabat		500,00
Piwo Żywiec	0,5l		15,00
Piwo Paulaner	0,5l		19,00
Piwo Heineken	0,5l		18,00
Napoje zimne 1l			16,00
Wódka		od	60,00
Napoje bez limitu do 8h			25,00

HOTEL:

**Pokój 1 os- cena za dobę
w cenie śniadanie i parking** **230,00**

**Pokój 2 os- cena za dobę
w cenie śniadanie i parking** **270,00**

**Pokój Superior 1 os.
w cenie śniadanie i parking** **350,00**

**Pokój Superior 2 os.
w cenie śniadanie i parking** **370,00**

**Pokój Lux
w cenie śniadanie i parking** **470,00**

**Pokój Apartament
w cenie śniadanie i parking** **570,00**

Wypożyczenie głośnika bluetooth do 8h 300,00

Wniesienie własnego alkoholu – opłata korkowa 15 zł/os.

Pozostałe jedzenie po zakończeniu imprezy jest pakowane- wg nowych przepisów istnieje konieczność obciążania klienta finalnego kosztem opakowań.

Koszt jednego opakowania 50 gr

Wszystkie ceny podane w ofercie są cenami brutto 8%
