



# MOZAIKA

RESTO • BAR

Szanowni Państwo,

Dziękujemy za zainteresowanie restauracją **MOZAIKA Resto • Bar**.

Poniżej prezentujemy propozycje menu, które przygotowane zostały specjalnie z myślą o przyjęciach okolicznościowych.

Nasza restauracja to wybór dla tych z Państwa, którzy cenią:

- ❖ Klimat przyjazny Rodzinom
- ❖ Elegancki, ale przytulny wystrój
- ❖ Swobodną atmosferę
- ❖ Smaczną kuchnię
- ❖ Indywidualną obsługę

Nasze potrawy przygotowujemy metodą **sous vide**, dzięki czemu posiłki są **smaczniejsze** (zachowujemy naturalny smak) i **zdrowsze**.

Oferta obejmuje:

- ❖ Wynajem miejsca w restauracji
- ❖ Bezpłatny parking
- ❖ Przygotowanie eleganckiego stołu nakrytego białym obrusem
- ❖ Porcelanową zastawę stołową
- ❖ Dekorację kwiatową
- ❖ Dla Mam karmiących udostępniamy pokój do karmienia

**W restauracji znajduje się kącik zabaw dla Dzieci!**

Zachęcamy do zapoznania się z ofertą.

Mozaika Resto • Bar

 (+48) 666 844 299

[restauracja@hotelapis.pl](mailto:restauracja@hotelapis.pl)



# MOZAIKA

RESTO BAR

Menu od 130 zł / os.

## MENU I

### Przystawka

Caprese, krem balsamiczny, grissini, pesto

### Zupa

Bulion z kaczki, domowy makaron

### Danie główne

Polędwiczka wieprzowa, sos z suszonych pomidorów, rozmaryn

### Dodatki:

Pieczone ziemniaki

Snopek warzywny

### Deser

Panna Cotta, biszkopt, sos malinowy

**Napoje:** woda gazowana i niegazowana z cytryną

## MENU II

### Przystawka

Marynowane plastry kurczaka, konfitura z czerwonej cebuli, emulsja balsamiczna

### Zupa

Krem z pieczonego kalafiora i kalarepy, jarmuż

### Danie główne

Policzki wołowe, sos z czerwonego wina, kiełki groszku

### Dodatki:

Puree selerowe

Bimi z oliwą truflową

### Deser

Tarta Tatin, sos waniliowy, lody

**Napoje:** woda gazowana i niegazowana z cytryną

## MENU III

### Przystawka

Gravlax, pieczone jabłko, dressing limonkowy

### Zupa

Krem z fenkuła, pesto bazyliowe, prażony kalafior

### Danie główne

Pierś z kaczki, sos wiśniowy, szalotka

### Dodatki:

Mus z batatów

Mini warzywa

### Deser

Semifreddo cytrynowe, owoce, konfitowana cytryna

**Napoje:** woda gazowana i niegazowana z cytryną

## MENU DLA DZIECI

### Zupa

Bulion drobiowy z makaronem

### Danie główne

Panierowany filet z kurczaka, frytki, surówka z marchewki na słodko

### Deser

Lody z bitą śmietaną i owocami



# MOZAIKA

RESTO-BAR

## DANIE GORĄCE

Strogonow wołowy

Barszcz czerwony, pasztecik z kapustą i grzybami

Żurek staropolski z białą kielbasą i jajkiem

Filet z kurczaka, sos z zielonego curry, ryż, ratatuj

Filet z dorsza, gratin ziemniaczane, blanszowana marchew z czosnkiem i rozmarynem

## BUFET SŁODKI

(min. Zamówienie 10 szt.  
jednego smaku)

Mini Panna Cotta

Mini Tiramisu

Mascarpone z limonką

Biała czekolada z prażonym jabłkiem

Creme brulee

Mus czekoladowy z orzechami

## BUFET ZIMNY I

Selekcja serów

Orzechy włoskie, winogrona

Selekcja wędlin i mięs pieczonych

Pomidorki koktajlowe, pickle

Pasztet z żurawiną

Galaretki drobiowa z warzywami

**Sałatki (dwie do wyboru):**

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Mozzarella z pomidorem i świeżą bazylią

Sałatka Grecka

Sałatka z grillowanym kurczakiem

\*\*\*

Domowe sosy i marynaty

Pieczycwo, masło

## BUFET ZIMNY II

Selekcja serów i wędlin

(w tym dojrzewających)

Konfitura z żurawiny, powidła z gruszki

Orzechy włoskie, winogrona

Pomidorki koktajlowe, pickle

Tapenada z czarnych oliwek

Ricotta z wędzonym łososiem i bazylią

Hummus z ciecioriki

**Sałatki:**

Sałatka Cezar

Sałatka z kozim serem

\*\*\*

Oliwa, ocet balsamiczny

Grissini, pieczywo, masło



# MOZAIKA

RESTO-BAR

## SŁODKOŚCI

### CIASTA I OWOCE

### OWOCE

### CIASTA

Do wyboru 3 rodzaje ciast:

1. Sernik wiedeński
2. Sernik z brzoskwinią
3. Szarlotka
4. Tiramisu
5. Brownie
6. Czekoladowe z wiśnią
7. Orzechowiec
8. Cappuccino
9. Fale Dunaju
10. Owocowe z galaretką
11. Kremowe z jagodą
12. Ucierane z owocami i kruszonką
13. Malinowa chrupka
14. Marchewkowe

### TORT

1. Biała czekolada z galaretką malinową (frambolada)
2. Czekolada (biała i ciemna) z galaretką porzeczkową
3. Czarny las
4. Czekoladowy (ciemna i biała czekolada)
5. Porzeczką z mascarpone
6. Pistacja z cytryną
7. Gruszka z karmelem
8. Biała czekolada z orzechem
9. Mus cytrynowy
10. Marakuja z białą czekoladą
11. Wanilia z maliną
12. Raffaello
13. Biała czekolada z truskawką
14. Bananowo - czekoladowy

## NAPOJE

### Napoje niegazowane

Kawa, herbata, soki owocowe

### Napoje gazowane

Kawa, herbata, soki owocowe, Pepsi, Mirinda, 7 UP, Schweppes

### KIELISZEK PROSECCO

### ZŁOTE PODTALERZE

### OPEN BAR

do 4h

Napoje niegazowane (kawa, herbata, soki owocowe)

Napoje gazowane (Pepsi, Mirinda, 7 UP, Schweppes)

Wino domowe białe i czerwone

Wódka czysta

### CENNIK ALKOHOLI

Piwo Żywiec (kega 20 l)

Piwo Żywiec 500 ml

Wino domowe białe i czerwone

Wódka Finlandia 500 ml

Wódka Wyborowa 500 ml

Jameson 700 ml

Jack Daniel's 700 ml

\* Własny alkohol – 35 PLN / but.

Przy rezerwacjach powyżej 30 osób – 30 PLN / os.

\*\* Własny tort (talerzykowe) – 10 PLN / os.