




MOZAIKA
RESTO · BAR

Restauracja · Imprezy

Eventy · Rodziny

O nas



#Mozaika

Od 18 lat gościmy Wasze przyjęcia, czerpiąc olbrzymią radość z Waszych celebracji i dokładając starań, aby Wasze marzenia stały się u nas rzeczywistością.

Organizujemy eventy od 2 do 170 osób.

Wiemy co oznacza gościnność. Mamy doświadczenie. Dbamy o detale.

Powiedzcie nam o czym marzycie, a przygotujemy propozycję imprezy szytą na miarę Waszych oczekiwań.

Dlaczego Mozaika Resto Bar?

- Chwalona i nagrodzona kuchnia
- Urzekające wnętrza
- Ogród letni z placem zabaw
- Kącik zabaw dla dzieci w restauracji
- Parking
- Ustronne miejsce dla karmiących mam
- Klimat przyjazny rodzinom

Nasze przestrzenie



Mozaika

do 120 osób



Manor

od 20 do 70 osób



Sala Klubowa

od 20 do 60 osób

MENU I



MENU DLA DZIECI

Zupa

Bulion drobiowy / domowy makaron

Danie główne

Panierowany fileć z kurczaka / frytki /
surówka z marchewki na słodko

Deser

Lody z bitą śmietaną i owocami

Przystawka

Tatar z czerwonych warzyw

Zupa

Bulion drobiowo-wołowy/ szpecle pietruszkowe

Danie główne

Schab primavera/ salsa verde

Dodatki

Karmelizowana marchewka

Puree ziemniaczane

Deser

Panna Cotta, biszkopt, sos malinowy

Napoje

Woda gazowana i niegazowana z cytryną

MENU II



MENU DLA DZIECI

Zupa

Bulion drobiowy / domowy makaron

Danie główne

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

Deser

Lody z bitą śmietaną i owocami

Przystawka

Rillettes z kaczki/ konfitura porzeczkowa

Zupa

Krem pomidorowo-paprykowy

Danie główne

Tournedo z polędwiczki wieprzowej/
sos z karmelizowanej śliwki

Dodatki

Gratin ziemniaczano-jabłkowe
Liście szpinaku z dressingiem cytrusowym

Deser

Creme brulee z kawową nutą

Napoje

Woda gazowana i niegazowana z cytryną

MENU III



MENU DLA DZIECI

Zupa

Bulion drobiowy / domowy makaron

Danie główne

Panierowany fileć z kurczaka / frytki /
surówka z marchewki na słodko

Deser

Lody z bitą śmietaną i owocami

Przystawka

Plastry kaczki/ konfitura cytrusowa

Zupa

Francuska zupa cebulowa

Danie główne

Policzki wołowe/ sos z czerwonego wina

Dodatki

Puree selerowe

Bimi z oliwą truflową

Deser

Tarta Tatin

Napoje

Woda gazowana i niegazowana z cytryną

MENU IV



MENU DLA DZIECI

Zupa

Bulion drobiowy / domowy makaron

Danie główne

Panierowany fileć z kurczaka / frytki /
surówka z marchewki na słodko

Deser

Lody z bitą śmietaną i owocami

Przystawka

Sakiewka z ciasta philo/ wędzony łosoś/ ricotta

Zupa

Krem z białych warzyw/ szparagi/ chipsy z szynki

Danie główne

Kaczka po sułtańsku/ winogrona/ migdały

Dodatki

Czerwona kapusta z jeżyną
Kopytka z masłem szałwiowym

Deser

Sernik z ricotty

Napoje

Woda gazowana i niegazowana z cytryną

BUFET



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 ZIMNY I

- Selekcja serów
- Orzechy włoskie, winogrona
- Selekcja wędlin i mięs pieczonych
- Pomidorki koktajlowe, pikle
- Pasztet z żurawiną
- Galaretka 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 / Pieczywo, masło

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 II

- Selekcja serów i wędlin (w tym dojrzewających)
- Konfitura z żurawiny, powidła z gruszki
- Orzechy włoskie, winogrona
- Pomidorki koktajlowe, pikle
- Tapenada z czarnych oliwek
- Ricotta z wędzonym łososiem i bazylią Hummus z cieciorke

SAŁATKI

- Sałatka Cezar
- Sałatka z kozim serem

+ Oliwa, ocet balsamiczny / Grissini, pieczywo, masło

SŁODKOŚCI



CIASTA I OWOCE (do wyboru 3 rodzaje ciast)

- Sernik wiedeński
- Sernik z brzoskwinia
- Szarlotka
- Tiramisu
- Brownie
- Czekoladowe z wiśnią
- Orzechowiec
- Cappuccino
- Fale Dunaju
- Owocowe z galaretką
- Kremowe z jagodą
- Ucierane z owocami i kruszonką
- Malinowa chrupka
- Marchewkowe

TORT

- Biała czekolada z galaretką malinową (frambolada)
- Czekolada (biała i ciemna) z galaretką porzeczkową
- Czarny las
- Czekoladowy (ciemna i biała czekolada)
- Porzeczką z mascarpone
- Pistacja z cytryną
- Gruszka z karmelem
- Biała czekolada z orzechem
- Mus cytrynowy
- Marakuja z białą czekoladą
- Wanilia z maliną
- Raffaello
- Biała czekolada z truskawką
- Bananowo-czekoladowy



NAPOJE



Napoje niegazowane

- Kawa / herbata / soki owocowe

Napoje gazowane

- Pepsi / Mirinda / 7 UP / Schweppes

Kieliszek PROSECCO

ZŁOTE PODTALERZE

OPEN BAR do 4 h

- Napoje niegazowane (kawa / herbata / soki owocowe)
- Napoje gazowane (Pepsi / Mirinda / 7 UP / Schweppes)
- Wino domowe białe i czerwone
- Wódka czysta

ALKOHOLE

- 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.

Zapraszamy do kontaktu



Anna Pliszka
Manager Restauracji

tel. +48 666 844 299
restauracja@hotelapis.pl