

*Celebruj wyjątkowe chwile w Cichej Stanicy!
Odkryj wyjątkowe smaki przyprawione niezwykłą atmosferą.*



Cicha Stanica to idealna przestrzeń do organizacji przyjęć okolicznościowych – imprez rodzinnych, spotkań towarzyskich oraz uroczystych bankietów. Dołożymy wszelkich starań, aby było doskonale, abyście Wasze marzenia o idealnym przyjęciu zostały spełnione. Dopasujemy przestrzeń, pomożemy skomponować menu, dopracujemy detale. Możecie czuć się pewnie powierzając nam organizację uroczystości. Tworzymy z pasją i zaangażowaniem, zaś nasze wieloletnie doświadczenie wykorzystujemy przy planowaniu najmniejszego szczegółu Waszego wyjątkowego przyjęcia. Przygotowując menu uwzględniamy wszystkie życzenia i sugestie uzupełniając je o kreatywne pomysły Szefa Kuchni. Korzystając z oryginalnych receptur wydobywamy z kuchni regionalnej wszystko co najlepsze zachwycając podniebienia naszych Gości kulinarną tradycją Regionu.

Rozsmakuj się w naszej ofercie,

*Eliza Lemieszek
Dyrektor Zarządzający*

PROPOZYCJE PAKIETÓW PRZYJĘĆ OKOLICZNOŚCIOWYCH

PROPOZYCJA I 70 zł / osoba

menu serwowane

Zupa
Danie główne
Deser
Kawa / herbata
Woda / soki owocowe

Czas trwania imprezy do 3 godzin

PROPOZYCJA II 85 zł / osoba

menu serwowane

Przystawka
Zupa
Danie główne
Deser
Kawa / herbata
Woda / soki owocowe

Czas trwania imprezy do 4 godzin

PROPOZYCJA III 110 zł / osoba

menu serwowane

zimne przekąski na stole

Zupa
Danie główne
Deser
Przekąski zimne (6 rodzajów)
Kawa / herbata
Woda / soki owocowe

Czas trwania imprezy do 5 godzin

PROPOZYCJA IV 120 zł / osoba

menu serwowane

bufet deserowo-kawowy
zimne przekąski na stole

Zupa
Danie główne
Przekąski zimne (6 rodzajów)
Bufet deserowo-kawowy
Woda / soki owocowe

Czas trwania imprezy do 6 godzin

PROPOZYCJA V od 135 zł / osoba*

**końcowa cena zależy od rodzaju wybranego drugiego dania gorącego*

menu serwowane

bufet deserowo-kawowy
zimne przekąski na stole
przekąska gorąca lub danie gorące

Zupa
Danie główne
Deser
Przekąski zimne (6 rodzajów)
Przekąska gorąca
Bufet deserowo-kawowy
Woda / soki owocowe

Czas trwania imprezy do 7 godzin

Każda propozycja zawiera:

- **potrawy i napoje wg ustalonego menu**
- **dekorację stołu świeżymi kwiatami**
- **obsługę kelnerską**
- **opiekę koordynatora**

Wszystkie pakiety zawierają nielimitowane napoje zimne i gorące.

OPCJE DODATKOWE

dodatkowo płatne, dostępne w pakiecie z menu bankietowym

- Przystawka zimna (serwowana indywidualnie)
- Zimne przekąski (na stołach lub na bufecie)
- Dodatkowe danie gorące (serwowane indywidualnie lub na bufecie)
- Przekąska gorąca (serwowane indywidualnie lub na bufecie)

Obsługa imprezy (fotograf, DJ, zespół) - 50% ceny (oferta dotyczy menu ustalonego dla obsługi imprezy)

ZIMNE PRZEKĄSKI (na stołach - cztery rodzaje, na bufecie - sześć rodzajów)

Mięsa

Pieczyste: karkówka w majeranku, schab z morelą i śliwką, rolowany boczek, mocno wędzona szynka
Domowy pasztet, konfitura z czerwonej cebuli
Roladki z indyka z wątróbką i jabłkiem, mus malinowy
Pasztet z kaczki, sos cumberland
Terrina z królika, mus chrzanowy
Rolada z kurczaka, morela, musztarda francuska
Szynka dojrzewająca, suszone pomidory, ziołowy twarożek
Schab po warszawsku w galarecie
Nóżki wieprzowe w galarecie / domowe marynaty / ocet jabłkowy / świeżo tarty chrzan

Ryby

Śledź w trzech smakach (tradycyjny z cebulą w oleju, po kaszubsku, z jabłkiem w śmietanie)
Śledź, macerowana cebula, jabłko, ocet jabłkowy, olej lniany
Śledź musztardowy, piklowana cebulka, gorczyca, majonez morelowy
Terrina rybna z kaparami, limonkowy sos aioli
Dorsz w sosie pomidorowym z warzywami

Wege

Mozzarella, pomidory malinowe, oliwki, bazyliowe pesto
Carpaccio z buraka, kozi ser, pestki dyni, dressing balsamiczny, rukola
Selekcja serów, winogrona, orzechy, krakersy, karmelizowane gruszki, śliwki z imbirem
Jaja garniowane kolorowymi pastami i warzywami

Dodatki

Pieczywo wypiekane na miejscu, Masło tradycyjne i smakowe
Domowe marynaty, Sosy

SAŁATY / SAŁATKI / SURÓWKI

na stołach - dwa rodzaje, na bufecie - trzy rodzaje

Pierś kurczaka, sałata rzymska, parmezan, grzanki, sos cesar
Pierś kurczaka, ser mozzarella, pomidorki cherry, sałaty, sos miodowo-musztardowy
Pierś kurczaka, seler naciowy, jabłko, winogrona, nerkowce, sałaty, winegret
Pieczony rostbef, pomidorki cherry, piklowana papryka, prażona cebula
Wędzony pstrąg, kapary, oliwki, pomidorki, świeży ogórek, sałaty, winegret musztardowy
Tuńczyk, jajko, fasolka szparagowa, pomidorki, oliwki, winegret
Mini mozzarella, pomidorki koktajlowe, oliwki, dressing bazyliowy
Ser koryciński, pieczony burak, pestki dyni, miodowy winegret
Ser feta, oliwki, pomidory, świeży ogórek, papryka, czerwona cebula, sałaty, winegret
Ser pleśniowy, karmelizowana gruszka, cykorja, rukola, orzechy włoskie, miodowy winegret
Mieszane sałaty, pomidorki koktajlowe, świeże warzywa
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Surówka wiosenna z ogórkiem, rzodkiewką i koprem
Mix surówek (z młodej kapusty / z marchwi / z selera)

ZIMNE PRZEKĄSKI (dodatkowo płatne)

Tatar wołowy, tradycyjne dodatki, oliwa lubczykowa (serwowany w trakcie imprezy)
Krewetki w czosnku i chili z kolendrą, grillowany ananas, dressing cytrusowy
Carpaccio z półgęską, marynowana gruszka, oliwa dyniowa, ser Bursztyn

ZUPY (jedna do wyboru)

serwowane indywidualnie

Krem porowo-ziemniaczany / prażony boczek

Krem z białych warzyw / prażony por / parmezan / oliwa pietruszkowa

Krem z dyni / pianka kokosowa

Krem z marchwi / pomarańcza / imbir / kolendra / czarnuszka / prażone pestki dyni

Krem z pieczonego kalafiora / kruszonka z chleba razowego

Krem z pieczonej papryki i pomidorów / kozi ser

Krem z pomidorów / bazyliowe pesto / mus mascarpone

Krem z zielonych warzyw / gorgonzola / prażone płatki migdałów

Minestrone (włoska zupa jarzynowa) / ciecierzycza / makaron / parmezan

Rosół drobiowy / gotowana marchewka / ręcznie robiony makaron

Rosół wołowy / grzyby / warzywa jullienne / kluski kładzione

Rosół z trzech rodzajów mięs / warzywa jullienne / ręcznie robiony makaron

Zupa borowikowa / domowe łązanki

Zupa pieczarkowa / kluski kładzione

DANIA GŁÓWNE (jedno do wyboru)

serwowane indywidualnie

Wieprzowina

Policzki wieprzowe / sos jabłkowy z cydrem / puree ziemniaczane z gorczycą / karmelizowane buraki

Polędwiczka wieprzowa / sos grzybowy / ziemniaki z czosnkiem i ziołami / karmelizowana marchewka

Wolno pieczona karkówka / sos korniszonowy / puree ziemniaczane z chrzanem / zasmażana kapusta

Tradycyjny kotlet schabowy / smażone ziemniaki / zasmażana kapusta

Rolada śląska / kluski śląskie / modra kapusta

Wołowina

Policzki wołowe / ciemny sos / ziemniaki gratin / pieczone warzywa korzeniowe

Bitki wołowe w sosie piernikowym / kasza pęczak z cebulą / karmelizowane buraki

Wołowina duszona w czerwonym winie / pęczotto ziołowe / zielony groszek

Rostbef po angielsku / puree ziemniaczane / zielony groszek / pomidory cherry

Kotleciki cielęce w sosie maślano-winnym z szałwią i suszonymi pomidorami / blanszowane liście szpinaku z czosnkiem / włoskie kluseczki ziemniaczane

Drób

Kacze udo / sos śliwkowy / kluski śląskie / buraki karmelizowane

Indyk duszony w morelach / ziemniaki pieczone z czosnkiem / modra kapusta z suszoną śliwką

Kurczak z mozzarellą i suszonymi pomidorami / konfitowane pomidory / gnocchi ziemniaczane

Ryby

Filet z łososia / sos cytrusowy / blanszowany szpinak / puree ziemniaczane (lub warzywne)

Filet z pstrąga / sos ziołowy / ryż smażony z chrupiącymi warzywami / zielone warzywa

Polędwica z dorsza / warzywa ratatuj / komosa ryżowa z soczewicą

Wege

Pęczotto / bocznik / orzech włoski / ser bursztyn / karmelizowana marchewka

Placuszki gryczane / sos grzybowy / karmelizowane buraki

Komosa ryżowa / ciecierzycza / warzywa ratatuj

NAPOJE ZIMNE (serwowane do stołu lub na bufecie)

Woda z cytryną i miętą

Soki owocowe (3 rodzaje)

do wyboru: pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy, czarna porzeczka

BUFET DESEROWO-KAWOWY

Domowe ciasta i desery (3 rodzaje, desery dostępne w opcji 50% / 50%)

Filetowane owoce

Kawa z ekspresu, rozpuszczalna, sypana, Wybór herbat

Dodatki: cukier, cytryna, mleko

Domowe ciasta

Ciasto ucierane z owocami / Wuzetka / Pleśniak / Makowiec

Sernik z bakaliami / Szarlotka na kruchym cieście / Marchewkowe z bakaliami

Desery

Tiramisu / Panna cotta / Mus czekoladowy

Chia w mleku kokosowym / Crumble z jabłkami

Desery (tylko serwis indywidualny)

Puchar lodowy z owocami

Szarlotka, lody waniliowe

Brownie orzechowe, lody z buraka

Suflet czekoladowy, mus malinowy

MENU DLA DZIECI

Dzieci do 10 lat - 50% ceny (oferta dotyczy menu dla dzieci).

Zupy dla dzieci

Rosołek z kluseczkami

Pomidorkowa z ryżem

Jarzynowa z ziemniakami

Dania dla dzieci

Kotlecik schabowy

Filecik z kurczaka

Chrupiące polędwiczki z kurczaka

Filecik z dorsza

Pulpeciki drobiowe w sosie pomidorkowym

Pulpeciki rybne w sosie koperkowym

Pulpeciki cielęce w sosie śmietankowym

Dodatki do dań dla dzieci

Puree ziemniaczane / Opiekane ziemniaki / Makaron w sosie pomidorowym / Frytki

Brokuły / Młoda marchewka / Kalafior z tartą bułką

Surówka z kapusty / Surówka z marchewki / Mizeria

W każdą niedzielę animacje zabaw dla dzieci GRATIS!

DODATKOWE DANIA GORĄCE

serwowane indywidualnie lub na bufecie

Bigos staropolski z suszoną śliwką i czerwonym winem – 12 zł / osoba

Żurek na domowym zakwasie z wędzonką, chrzanem, białą kiełbasą i jajkiem / pieczywo – 12 zł / osoba

Kociołek mazowiecki – 13 zł / osoba

Węgierska zupa gulaszowa/ pieczywo – 13 zł / osoba

Forszmak lubelski z borowikiem – 14 zł / osoba

Flaki wołowe z boczniakami, imbirem i majerankiem / pieczywo – 14 zł / osoba

Zupa klopsowa z komosą ryżową i warzywami jullienne – 15 zł / osoba

Barszcz czerwony na zakwasie / krokiety lub paszteciki (dwa rodzaje do wyboru) 15 zł / osoba
z mięsem / z kapustą i grzybami / z soczewicą i warzywami / z warzywami i wędzonym serem

Kociołek myśliwski z dziczyzną i warzywami – 18 zł / osoba

Wołowina po burgundzku – 18 zł / osoba

Boeuf Stroganow z polędwicy wołowej – 28 zł / osoba

serwowane półmiskowo lub na bufecie

Pierogi ręcznie lepione (dwa rodzaje do wyboru) – 18 zł / osoba

z kapustą i grzybami / z mięsem i skwarkami / ze szpinakiem i suszonymi pomidorami

„ruskie” z ziemniakami i twarogiem / „szlachcice” z tartymi ziemniakami i wędzonką

„soczewiaki” podlaskie z soczewicą i smażoną cebulą / „lubelskie” z kaszą gryczaną i twarogiem

Mix mięs z grilla – 28 zł / osoba

karkówka, polędwiczka wieprzowa, pierś kurczaka, biała kiełbasa, boczek

pieczone ziemniaki / grillowane warzywa / sosy / surówki

PRZEKĄSKI typu Finger Food (na bufecie) – 4 zł / szt*

****minimalne zamówienie 10 szt jednego rodzaju***

Cukinia, kozi ser, grillowana papryka

Pieczony rostbef, tapenada, rukola

Wędzony łosoś, suszone pomidory, ziołowy twarożek

Szynka dojrzewająca, gorgonzola, rukola

Sałatka z szynki, selera i kukurydzy w babeczkach

Sałatka meksykańska z kurczakiem w taco

Polędwiczka wieprzowa, brokuł, jajko przepiórcze

Mus łososiowy, kapary, oliwki, ciasto francuskie

Gruszka, ser gorgonzola, ciasto francuskie

Szpinak, ser ricotta, ciasto francuskie

Pate z królika, suszony pomidor, pumpernikiel

Schab, mus chrzanowy, szczypiorek, grzanka

Tatar ze śledzia, pumpernikiel

Tatar wołowy, grzanka

Tatar z łososia, bagietka

Tatar z bakłażana, bagietka

Pasty do pieczywa (2 do wyboru)

Hummus / Smalec z fasoli / Pasta z zielonego groszku / Pasta z buraka i kaszy jaglanej

Piklowane warzywa / Pieczywo wypiekane na miejscu

DODATKOWE PROPOZYCJE

TORTY z naszej cukierni – 70 zł / kg

minimalna waga tortu 1 kg, sugerowana porcja ok.120g / osoba

Malinowy Chrusniak / Pijana Śliwka / Czarny Las / Biały Las

Czekolada z Wiśnią / Czarna Porzeczka / Jagoda / Tiramisu / Malaga / Toffi / Straciatella

Nasza specjalność! Tort bezowy z kremem mascarpone i mussem owocowym

WIEJSKI STÓŁ – 15 zł / osoba

Kiełbasy i wędliny z naszej wędzarni / Smalec ze skwarkami

Domowe kiszonki i marynaty / Sosy własnego wyrobu / Wiejski chleb

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

Napoje gazowane butelka szklana 0,2L – 3 zł

Pepsi Cola, Tonic, 7 UP, Mirinda, woda mineralna gazowana / niegazowana

Domowa lemoniada – 18 zł / 80 zł

karafka 1L / słój z kranikiem 5L

Napój Piccolo - 18 zł

szampan bezalkoholowy 0,75L

APERITIF

kieliszek 150 ml / osoba

Prosecco – 9 zł / osoba

Prosecco z owocami sezonowymi – 10 zł / osoba

Kir Royal (Prosecco, likier z czarnej porzeczki, wisienka koktajlowa) – 14 zł / osoba

Bellini Cocktail (Prosecco, likier brzoskwiniowy, mus brzoskwiniowy) – 15 zł / osoba

ALKOHOL (w promocyjnych cenach, rozliczany wg spożycia)

Wódka

Żołądkowa de Luxe 0,5L – 28 zł

Pan Tadeusz 0,5L - 29 zł

Wyborowa 0,5L - 30 zł

Żubrówka Bison Grass 0,5L - 30 zł

Baltic 0,5L - 30 zł

Biały Bocian 0,5L - 30 zł

Stock 0,5L – 32 zł

Bols Platinum 0,5L – 32 zł

Amundsen 0,5L - 34 zł

Stumbras 0,5L – 34 zł

Nemiroff 0,5L - 34 zł

Finlandia 0,5L – 36 zł

Żubrówka czarna 0,5L – 36 zł

Whisky

Johnny Walker 0,7L – 55 zł

Ballantines Finest 0,7L – 55 zł

Jeam Beam 0,7L – 70 zł

Jack Daniel's 0,7L – 95 zł

Chivas Regal 12 YO 0,7L - 130 zł

Wino

Wino Musujące Prosecco 0,75L - 45 zł

Wina Białe, Różowe i Czerwone 35-55 zł

**selekcja win po uzgodnieniu ze Zleceniodawcą*

RABAT 20%

na alkohole i napoje zamawiane z karty menu

OFERTA DODATKOWA

Obsługa barmańska cocktail baru – 800-1000 zł (w zależności od czasu trwania imprezy)

Oprawa muzyczna imprezy (DJ) – 800-1000 zł (w zależności od czasu trwania imprezy)

Organizacja grilla / ogniska w plenerze – indywidualna wycena

INFORMACJE OGÓLNE

Menu bankietowe realizujemy w przypadku przyjęć powyżej 15 osób.

W przypadku przyjęć do 15 osób proponujemy rezerwację stolika w restauracji i skorzystanie z restauracyjnej karty menu.

Bufet deserowy i kawowy realizujemy w przypadku przyjęć powyżej 15 osób.

W przypadku przyjęć do 15 osób oferujemy deser serwowany (jeden do wyboru z menu bankietowego).

Restauracja Cicha Stanica nie akceptuje wnoszenia własnego jedzenia – wyjątkiem jest tort, który Zleceniodawca może dostarczyć we własnym zakresie.

Dostarczenie własnego tortu na imprezę jest możliwe po uprzednim poinformowaniu obsługi restauracji, za okazaniem dowodu zakupu oraz podpisanego stosownego oświadczenia.

Za serwis tortu dostarczonego przez Gości pobieramy opłatę.

W przypadku przyjęć do 15 osób opłata wynosi 30 zł / tort, powyżej 15 osób - 2 zł / osoba.

Dostarczenie własnego alkoholu możliwe jest w przypadku organizacji imprezy na sali bankietowej lub w przypadku rezerwacji na wyłączność.

Opłata za obsługę alkoholu dostarczonego przez Gości wynosi 5 zł / osoba dorosła.

Zleceniodawca może dostarczyć alkohol w przeddzień imprezy, w godzinach 10:00 – 18:00.

Proponujemy zakup alkoholi w promocyjnych cenach wg cennika stanowiącego część oferty bankietowej.

Organizatorom oraz uczestnikom imprez, na zamówienia z restauracyjnej karty menu udzielamy rabatu w wysokości 20%.

Ostateczne potwierdzenie liczby Gości może nastąpić 7 dni przed terminem imprezy.

Jeśli liczba osób zmniejszy się o więcej niż 10% liczby planowanych Gości, koszt imprezy kalkulowany jest ponownie.

Czas trwania imprezy uzależniony jest od rodzaju wybranego pakietu.

Przedłużenie czasu trwania imprezy jest możliwe po wcześniejszym ustaleniu z Managerem Restauracji.

Koszt przedłużenia czasu trwania imprezy kalkulowany jest indywidualnie.

Rezerwacja sali bankietowej na wyłączność bez ponoszenia dodatkowych opłat jest możliwa przy organizacji imprezy dla minimum 60 osób (pełna odpłatność) lub minimalnym zamówieniu 6000 zł (oferta nie obejmuje alkoholu zakupionego wg cennika bankietowego).

Rezerwacja restauracji lub całego lokalu na wyłączność jest dodatkowo płatna i odbywa się na drodze indywidualnych negocjacji.

Potwierdzeniem rezerwacji jest podpisanie umowy wstępnej i wpłata zadatku w wysokości 300 zł w biurze restauracji lub przelewem bankowym.

W przypadku rezygnacji z realizacji przyjęcia zadatek nie podlega zwrotowi.

Zapraszamy do skorzystania z naszej oferty!

Dołożymy wszelkich starań, aby każdą imprezę dostosować do Państwa indywidualnych oczekiwań.

*Z poważaniem,
Zespół Cichej Stanicy*