

Ul. Fiołkowa 51, Czapielsk,
83-050 Kolbudy
Tel: (58) 682-72-59
Kom: 886-376-540
www.lapino.pl



Oferta okolicznościowa (nocna)

WERSJA I

OBIAD

- ❖ *Bulion warzywny*
- ❖ *Kotlet de volaille / Kieszonka z kurczaka faszerowana papryką i serem 100%*
- ❖ *Zraz staropolski duszony w sosie własnym 80%*
- ❖ *Schab po łopińsku / Schab z boczkiem, pieczarkami i serem 50%*
- ❖ *Żeberka w sosie miodowym 70%*
- ❖ *Filet z kurczaka w parmezanowej panierce pieczony z pomidorami i mozzarellą 50%*
- ❖ *Zestaw 3 surówek sezonowych*
- ❖ *Ziemniaki z wody oprószone świeżym koperkiem*
- ❖ *Frytki*

ZAKĄSKI ZIMNE

- ❖ *Delikatny łosoś z serkiem ziołowym*
- ❖ *Ryba po grecku*
- ❖ *Śledź podawany z carpaccio z buraką z sosem ziołowym*
- ❖ *Salatką gyros, pyszności, teściowej, jarzynowa, ceszar, grecka, francuska, z krewetek - 2 do wyboru*
- ❖ *Tymbaliki drobiowe*
- ❖ *Rolladki z szynki parmeńskiej z jajkiem i rukolą*
- ❖ *Piers panierowana w zalewie*
- ❖ *Deska wiejskich wędlin z dipem*
- ❖ *Tortilla z wędzonym kurczakiem*
- ❖ *Półędwiczki w białej galarecie*
- ❖ *Pieczyno kolorowe, masło*

DANIA CIEPŁE

- ❖ *Żurek*
 - ❖ *Chrupiące półędwiczki drobiowe na safacie z dipem tzatziki*
 - ❖ *Udka z kurczaka w sosie BBQ z grillowanymi warzywami/ Karkówką konfitowana w sosie kurkowym*
- ❖ *Kawa, herbata podawane podczas całej imprezy*



Koszt 150 zł / osoba

WERSJA II

OBIAD

- ❖ *Bulion warzywny / Krem z pieczarek / Zupa borowikowa*
- ❖ *Kotlet de volaille / Kieszonka z kurczaką faszerowana papryką i serem 100%*
- ❖ *Zraz staropolski duszony w sosie własnym 80%*
- ❖ *Schab po łopińsku / Schab z pieczarkami i boczkiem zapiekany serem / Polędwiczki w sosie z whisky 50%*
- ❖ *Filet z kurczaką w parmezanowej panierce pieczony z pomidorami i serem 50%*
- ❖ *Żeberka duszone 80%*
- ❖ *Piersi z kaczki pieczona w sosie z konfitur i winem podawana z cynamonowymi jabłkami 50%*
- ❖ *Zestaw 3 surówek sezonowych*
- ❖ *Ziemniaki z wody oprószone świeżym koperkiem*
- ❖ *Frytki*

ZAKĄSKI ZIMNE

- ❖ *Łosoś w zalewie octowej*
- ❖ *Tatar wołowy*
- ❖ *Ryba po grecku*
- ❖ *Śledź podawany z carpaccio z buraką z sosem ziołowym*
- ❖ *Salatka gyros, pyszności, teściowej, jarzynowa, ceszar, grecka, francuska, z krewetek – 3 do wyboru*
- ❖ *Tymbaliki drobiowe*
- ❖ *Piersz panierowana w curry*
- ❖ *Roladki z szynki parmeńskiej z jajkiem i rukolą*
- ❖ *Pstrąg łososiowy w marynacie*
- ❖ *Deska wiejskich wędlin z dipem*
- ❖ *Tortilla z wędzonym kurczakiem*
- ❖ *Polędwiczki w białej galarecie*
- ❖ *Roladki drobiowe z papryką i serem z sosem czosnkowym*
- ❖ *Pieczyno kolorowe, masło*



DANIA CIEPŁE

- ❖ *Szaszłyki na słodko / Karkówka konfitowana w sosie kurkowym*
- ❖ *Chrupiące polędwiczki drobiowe na sałacie z dipem tzatziki*
- ❖ *Udko z kurczaką w sosie BBQ z grillowanymi warzywami*
- ❖ *Talarki*
- ❖ *Żurek*

DODATKOWO

- ❖ *Napoje niegazowane – bez ograniczeń*
- ❖ *Napoje gazowane – 0,5l / osoba*
- ❖ *Kawa, herbata podawane podczas całej imprezy*
- ❖ *2 kawałki ciasta / osoba*
- ❖ *Tort*

Koszt 190 zł / osoba

Oferta dodatkowa



- ❖ Cza trwania – 17:00 – 2:00 (każda kolejna godzina 300 zł)
- ❖ Minimalna ilość osób – 20 osób dorosłych
- ❖ Dzieci do 3 lat – bezpłatnie
- ❖ Dzieci do 10 lat – 50 % ceny menu
- ❖ Fontanna z czekolady otoczona smakołykami - od 900 zł.
- ❖ Tort – cena uzależniona od ilości osób - 1 kg – od 60 zł.
- ❖ Poduszką na krzesło – 4 zł / sztuką
- ❖ Pokrowiec na krzesło - 6 zł / sztuką
- ❖ Kompozycja ryb wędzonych – koszt uzależniony od rodzaju i ilości ryb
- ❖ Animator dla dzieci – od 250zł / h
- ❖ Dmuchany mały zamek – 250 zł / 2h (Max. 6 osób jednocześnie)
- ❖ Dmuchany duży zamek – 900 zł / do 6h
- ❖ Clown – od 700 zł / 2h
- ❖ Fontanna sceniczna (2 metrowe) – 2 szt – 60 zł; 4 szt. – 100 zł;

