

OFERTA
OKOLICZNOŚCIOWA
2025

Bądź z nami!

RESTAURACJA KAROLINA PARK



ZAPRASZAMY!

PAKIET I 89 ZŁ / OS
ZUPA + DANIE GŁÓWNE

ZUPA (1 POZYCJA DO WYBORU)

KREM MARCHEWKOWO-IMBIROWY
(MLEKO KOKOSOWE, KOLENDRA, ORZECHY)

KREM POMIDOROWO-POMARAŃCZOWY
(SALSA Z GRILLOWANYCH WARZYW, PESTO Z RUKOLI)

ROSÓŁ DROBIOWO-WOŁOWY
(MAKARON, MARCHEWKA, NATKA PIETRUSZKI)

DANIE GŁÓWNE (1 POZYCJA DO WYBORU)

BECON STEK WIEPRZOWY Z GRILLA
*(MŁODE ZIEMNIAKI SMAŻONE NA PALONYM MAŚLE,
MŁODA KAPUSTA Z KOPERKIEM, SOS BBQ POMARAŃCZOWY)*

FILET Z KURCZAKA SOUS VIDE
*(GNOCCHI SZPINAKOWE, SOS ESTRAGONOWY, GRILLOWANA
SAŁATA RZYMSKA Z MAJONEZEM TRUFLOWYM, CZERWONA
PORZECZKA)*

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA W BOCZKU
*(SMAŻONE ZIEMNIAKI PARYSKIE Z ROZMARYNEM
ICZOSNKIEM, SOS TYMIANKOWY, KARMELIZOWANE MŁODE BURAKI
Z MALINAMI, MUS Z PIECZONEGO JABŁKA)*

VEGE (1 POZYCJA DO WYBORU)

STEK Z PANIEROWANEGO KALAFIORA PO KIJOWSKU
*(MUS Z MARCHEWKI, SOS Z CZERWONEJ PORZECZKI I WINA,
SMAŻONY BÓB)*

RAVIOLI Z CZOSNKIEM NIEDŹWIEDZIM I MASCARPONE
*(PESTO Z CZOSNKU NIEDŹWIEDZIEGO, CZERWONA PORZECZKA,
KRUSZON ORZECHOWY)*



PAKIET II 110 ZŁ / OS
ZUPA+DANIE GŁÓWNE+DESER

ZUPA (1 POZYCJA DO WYBORU)

PAKIET I+

BULION GRZYBOWY

*(PIEROŻKI WONTON Z ZIEMNIAKAMI I GRZYBAMI,
WĘDZONA ŚMIETANA, OLIWA PIETRUSZKOWA)*

KREM Z BIAŁYCH WARZYW

*(KRUSZON ZIOŁOWY, PRAŻONE PESTKI SŁONECZNIKA,
OLIWA Z LIŚCIA LAUROWEGO)*

DANIE GŁÓWNE (1 POZYCJA DO WYBORU)

PAKIET I+

SCHAB GOTOWANY W NISKIEJ TEMPERATURZE

*(PUREE ZIEMNIACZANE Z GORCZYCĄ, SOS PIEPRZOWY,
FASOLKA SZPARAGOWA Z BOCZKIEM, MUS Z MARCHEWKI,
ZIELONY GROSZEK)*

DESER (1 POZYCJA DO WYBORU)

BROWNIE CZEKOLADOWE

(LODY SŁONY KARMEL, KREM CHANTILLY, SOS ANGIELSKI)

**SERNIK Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ I SOSEM MALINOWYM,
LODY WANILIOWE**

MUS CZEKOLADOWY

(CUSTARD ŻURAWINOWY, SEZONOWE OWOCE)



PAKIET III 189 ZŁ/OS PREMIUM
PRZYSTAWKA+ZUPA +
DANIE GŁÓWNE+DESER

PRZYSTAWKA(1 POZYCJA DO WYBORU)_
PAKIET I+PAKIET II+

TATAR ZE ŚWIECY WOŁOWEJ

(OGÓREK KISZONY, PODGRZYSBEK, CEBULA SZALOTKA, MUSZTARDA FRANCUSKA, MAJONEZ LUBCZYKOWY, PIECZYWO)

ŁOSOŚ MARYNOWANY GRAVLAX

(CYTRUSOWY DRESSING, SAŁATKA Z KOPRU WŁOSKIEGO \ I POMARAŃCZY, OLIWA KOPERKOWA)

ZUPA (1 POZYCJA DO WYBORU)_
PAKIET I+PAKIET II+

CHOWDER KREWETKOWY

(WARZYWA SEZONOWE, ŚWIEŻE ZIOŁA, OLIWA SMAKOWA, FOCACCIA)

DANIE GŁÓWNE (1 POZYCJA DO WYBORU)_
PAKIET I+PAKIET II+

POLICZKI WOŁOWE

(SOS Z CZERWONEGO WINA, KREMOWA POLENTA Z ZIOŁAMI, MUS Z PIECZONEGO JABŁKA, PIECZONE PIETRUSZKI Z SALSĄ Z KAPUSTY WŁOSKIEJ)

FILET Z SANDACZA

(CZARNA SOCZEWICA, SOS BEURRE BLANC, MUS Z MARCHEWKI, BROKUŁ GAŁĄZKOWY)

DESERY (1 POZYCJA DO WYBORU)_
PAKIET II+

FONDANT CZEKOLADOWY

(SOS MALINOWY, LODY WANILIOWE)



MENU DZIECIĘCE

(DO WYBORU 1 RODZAJ)

1.ROSÓŁ Z MAKARONEM- 17ZŁ / 200ML

2.KREM POMIDOROWY, MOZZARELLA, PESTO ZIOŁOWE- 18ZŁ / 200G

3.SPAGHETTI Z SOSEM BOŁOŃSKIM, GRANA PADANO -24ZŁ / 240G

4.NUGGETSY Z KURCZAKA, FRYTKI,
SURÓWKA Z MARCHEWKI I POMARAŃCZY-27ZŁ / 280G

5.GRILLOWANY FILET Z KURCZAKA, GNOCCHI,
SOS SEROWY, BROKUŁ - 29ZŁ /250G

6. PIZZA MARGHERITA- 26 ZŁ / 300 G



ZIMNA PŁYTA

PAKIET I (79 ZŁ/OS)
(DO WYBORU 3 RODZAJE PRZEKĄSEK
I 2 RODZAJE SAŁATEK)

PAKIET II (110ZŁ/OS)
(DO WYBORU 5 RODZAJÓW
PRZEKĄSEK I 3 RODZAJE SAŁATEK)

- FRITTATA WARZYWNA, POMIDORKI CHERRY, TWAROŻEK CYTRYNOWY
- MINI PROZIAKI, TWAROŻEK ZIOŁOWY, WĘDZONY ŁOSOŚ, MIKRO ZIOŁA
- MINI QUICHE, POR, GORGONZOLA, MUS Z BURAKA, MALINA
- PATE Z KURZYCH WĄTRÓBEK, KONFITURA Z CZERWONEJ CEBULI I TRUSKAWEK, GRILLOWANA BRIOCHA
- MINI BABECZKI Z MUSEM BURACZANYM, MALINA, ORZECY W KARMELU
- MINI KANAPECZKA, SZYNKA PARMENŃSKA, RUKOLA, POMIDORKI PODSUSZONE, KREM BALSAMICZNY
- MINI KANAPECZKA, PASTA Z BOBU, MIĘTA, SER DOJRZEWAJĄCY, CZERWONA PORZECZKA
- MINI KANAPECZKA, POMIDORY, BAZYLIA, STRACIATELLA, SER DOJRZEWAJĄCY
- KREWETKI W PANKO, SALSA Z TRUSKAWKI, KOLENDRA
- FASOLKA SZPARAGOWA W BOCZKU, SOS BBQ, MUS Z PIECZONEJ CEBULI, CZERWONA PORZECZKA
- MINI SZASZŁYKI Z MOZZARELLĄ, PESTO ZIOŁOWE, POMIDORKI CHERRY



SAŁATKI

• SAŁATKA Z PIECZONEGO MŁODEGO BURAKA

(LIŚCIE SZPINAKU, SOLONY SER PODPUSZCZKOWY, TRUSKAWKA, DRESSING TRUSKAWKOWO-BALSAMICZNY, PRAŻONE PESTKI DYNI)

• SAŁATKA Z SEREM PLEŚNIOWYM

(WINOGRONO, ROSZPONKA, GRILLOWANA BRZOSKWINIA, BÓB, KARMELIZOWANE ORZECZY WŁOSKIE, DRESSING BALSAMICZNY)

• SAŁATKA Z KACZKĄ

(FILETOWANE POMARAŃCZE, PISTACJE, RUKOLA, LIŚCIE SZPINAKU, MŁODY BURAK, DRESSING CYTRYNOWY)

• SAŁATKA ZIEMNIACZANA

(CHRUPIĄCE CHIPSY Z BEKONU, MUSZTARDA FRANCUSKA, MAJONEZ ESTRAGONOWY, PIKLOWANE JAJKO, POMIDORKI CHERRY)

• SAŁATKA Z ARBUZA

(OGÓREK, MIĘTA, PRAŻONE PESTKI MIGDAŁÓW, SOLONY OWECZY SER)

• SAŁATKA Z KOLOROWYCH POMIDORÓW

(CEBULA CZERWONA, STRACIATELLA, BAZYLIA, DRESSING BALSAMICZNY)

• SAŁATKA À LA CEZAR

(KURCZAK BOCZEK, GRZANKI, SOS CEZAR, SAŁATA RZYMSKA, POMIDORKI CHERRY)

DODATKOWO

TALERZ WŁOSKICH WĘDLIN I PIECZYWO - 5 OS/185ZŁ/ 830G

TALERZ WŁOSKICH SERÓW Z KONFITURAMI
I ORZECHAMI - 5 OS/185ZŁ/ 830G





INFORMACJE DODATKOWE

• W SPRAWIE REZERWACJI PROSIMY O KONTAKT
MAILOWY: REZERWACJE@KAROLINAPARK.RESTAURANT
LUB TELEFONICZNY: 509 804 020

• MENU PROSIMY WYBRAĆ NAJPÓŹNIEJ 7 DNI PRZED DATA REZERWACJI.

• OSTATECZNĄ LICZBĘ GOŚCI PROSIMY POTWIERDZIĆ
RÓWNIEŻ NA 7 DNI PRZED WYDARZENIEM.

• DANIA MUSZĄ BYĆ JEDNAKOWE DLA WSZYSTKICH GOŚCI -
WYJĄTEK STANOWIĄ OSOBY NA DIECIE WEGETARIAŃSKIEJ
(PROSIMY O WCZEŚNIEJSZE ZGŁOSZENIE).

• WODA PODAWANA JEST BEZPŁATNIE DLA KAŻDEJ GRUPY
ZORGANIZOWANEJ.

• ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ DOMÓWIENIA PAKIETU NAPOJÓW BEZ
LIMITU (KAWA, HERBATA, SOKI OWOCOWE, NAPOJE GAZOWANE) –
45 ZŁ/OSOBA. PAKIET DOSTĘPNY OD MIN. 10 OSÓB. CENA
OBOWIĄZUJE RÓWNIEŻ DZIECI POWYŻEJ 3. ROKU ŻYCIA.

• MOŻLIWOŚĆ ZAMÓWIENIA CIAST (3 RODZAJE) – 30 ZŁ/OSOBA,
ZAMÓWIENIE OD MIN. 10 OSÓB.

• ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ WNIESIENIA WŁASNEGO TORTU
OBOWIĄZUJE OPŁATA SERWISOWA W WYSOKOŚCI 50 ZŁ.

• ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ DOMÓWIENIA
OWOCÓW FILETOWANYCH - 75 ZŁ (OK. 700G)

ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ DOPASOWANIA OFERTY DO
INDYWIDUALNYCH PREFERENCJI GOŚCI – ZAPRASZAMY DO
KONTAKTU W CELU OMÓWIENIA SZCZEGÓŁÓW.

