

# Menu grillowe 2026

## ZESTAW I

Kiełbasa grillowa  
Grillowany filet z kurczaka  
Stek z karkówki w marynacie  
miodowo-musztardowej  
Gulasz w kociołku  
Pieczony ziemniak w folii z sosem czosnkowym  
Sałatka z ogórków małosolnych z czerwoną cebulą  
Sałatka colesław  
Pomidory z cebulką  
Ogórki kiszzone  
Pieczywo  
Smalec z cebulką i jabłkiem  
Sosy (ketchup, musztarda, majonez, czosnkowy)  
Napoje:  
Sok 0,2l, woda 0,5l but.  
Kawa, herbata  
**Cena: 160 zł / osoba**

## ZESTAW II

Kiełbasa grillowa  
Szaszłyk drobiowy z warzywami  
Stek z karkówki w marynacie  
miodowo-musztardowej  
Drumstick z kurczaka w ostrej marynacie  
Żurek po krakowsku z ziemniakami  
i kiełbasą  
Pieczony ziemniak w folii  
z sosem czosnkowym  
Sałatka z ogórków małosolnych  
z czerwoną cebulą  
Sałatka colesław  
Pomidory z cebulką  
Ogórki kiszzone  
Pieczywo  
Smalec z cebulką i jabłkiem  
Sosy (ketchup, musztarda, majonez, czosnkowy)  
Napoje:  
Sok 0,2l, woda 0,5l but.  
Kawa, herbata  
**Cena: 180 zł / osoba**



# Menu grillowe 2026

## ZESTAW III

Kiełbasa grillowa  
Kaszanka z cebulką  
Stek z karkówki w marynacie  
miodowo-musztardowej marynacie  
Pstrąg marynowany w tymianku i cytrynie  
Grillowany ser halloumi z sosem miętowym  
Gulasz warzywny w kociołku  
Kofty wieprzowe  
Pieczony ziemniak w folii  
z sosem czosnkowym  
Sałatka z ogórków małosolnych  
z czerwoną cebulą  
Miks świeżych sałat z warzywami i fetą  
Pomidory z cebulką  
Ogórki kiszzone  
Smalec z cebulką i jabłkiem  
Pieczywo  
Sosy (ketchup, musztarda, majonez, czosnkowy)  
Napoje:  
Sok 0,2l, woda 0,5l but.  
Kawa, herbata  
**Cena: 200 zł / osoba**

## ZESTAW DLA DZIECI I

Krem pomidorowy  
Kiełbasa grillowa  
Grillowany filet z kurczaka  
Mini kofty drobiowe z natką pietruszki i curry  
Lody waniliowe  
Ogórki kiszzone  
Pieczywo  
Napoje:  
sok 0,2l, woda 0,5l but., herbata  
**Cena: 120 zł / osoba**

## ZESTAW DLA WEGETARIAN (MIN. 10 OSÓB)

Pstrąg marynowany w tymianku i cytrynie  
Marynowane szaszłyki warzywne  
Stek warzywny z curry  
i natką pietruszki  
Grillowana kolba kukurydzy  
Pieczony ziemniak z sosem czosnkowym  
Grillowany ser halloumi z sosem miętowym  
Mix sałat z sosem vinegrete  
Sałatka z ogórków małosolnych  
z czerwoną cebulą  
Pasta z ciecierzycy  
Pomidory z cebulką  
Ogórki kiszzone  
Pieczywo  
Sosy (ketchup, musztarda, majonez, czosnkowy)  
Napoje:  
Sok 0,2l, woda 0,5l but.  
Kawa, herbata  
**Cena: 220 zł / osoba**

## ZESTAW DLA DZIECI II

Krem pomidorowy  
Kiełbasa grillowa  
Szaszłyk drobiowy z warzywami  
Burger z filetem z kurczaka  
Grillowana kolba kukurydzy  
Pieczywo  
Napoje:  
sok 0,2l, woda 0,5l but., herbata  
**Cena: 130 zł / osoba**



# Menu grillowe 2026



## Dodatkowo polecamy:

### Deska włoskich przekąsek:

Salami, szynka parmeńska, salami piccante,  
ser mozzarella, gorgonzola, parmezan, oliwki,  
pomidory suszone, winogrona, pomidorki koktajlowe

**Cena: 280 zł (dla 3-4 osób)**

### Deska specjałów z Chochotowej Spizarni:

Pieczona polędwiczka wieprzowa, boczek  
pieczony, chochołowe smarowidło,  
pâté z wątróbek drobiowych, pasta ze  
słonecznika z suszonymi pomidorami, śliwki  
owinięte boczkiem, paluchy drożdżowe,  
chleb domowy

**Cena: 260 zł (dla 5 osób)**

### Dodatkowe napoje i alkohole

(wg zużycia butelek):

Woda mineralna: 15 zł / 1l

Sok: 25 zł / 1l

Napoje gazowane: 14 zł / 0,2l

Wino: od 80 zł / 0,75l

Piwo Kasztelan (beczka 30l): 900 zł

Wódka Wyborowa: 80 zł / 0,5l

Johnnie Walker Red: 220 zł / 0,7l

Jack Daniels: 260 zł / 0,7l

### Wszystkie powyżej podane ceny są cenami brutto.

Wynajem chaty grillowej: 1000 zł

Potrawy podawane są w naczyniach jednorazowych, napoje w kubkach jednorazowych.

Minimalna liczba osób przy organizacji biesiady w chacie grillowej: 30

Potrawy grillowane są przez ok 2-3 godziny, czas trwania imprezy ok. 5-6 godzin (max. do godz. 1:00-2:00)

