



RESTAURACJA
ALPEJSKA

Zorganizujmy razem coś wyjątkowego!

PRZYJĘCIA KOLACJE KONFERENCJE

Każda impreza jest inna – daj znać, co jest dla Ciebie ważne, a my dopasujemy ofertę.

Szef kuchni Restauracji Alpejskiej
Szymon Stach

2026



Zapraszamy do miejsca, gdzie każda chwila ma swój wyjątkowy smak. Restauracja, inspirowana klimatem alpejskim, to przestrzeń pełna ciepła i przytulnej atmosfery.

U nas odnajdziecie wszystko, co najpiękniejsze w alpejskim stylu: drewno, światło świec, spokój i prawdziwą gościnność.

Serdecznie zapraszamy do zorganizowania przyjęcia w Restauracji Alpejskiej w Ski Resorcie, w której panuje idealna atmosfera do organizacji niezapomnianego eventu.

W naszej Restauracji dbamy o najwyższą jakość kulinarnej uczty i niezapomniane doświadczenia. Nasz zespół składa się z utalentowanych i doświadczonych kucharzy, którzy z pasją i starannością przygotowują każde danie, żeby zadowolić najbardziej wymagające podniebienia.

Podczas organizowanych wielu form wydarzeń czuwa nad wszystkimi nasz wykwalifikowanych zespół organizatorów, którzy dbają o każdy detal, aby Państwa impreza przebiegła bez zakłóceń i była wspomnieniem na długo zapamiętanym przez Gości.

W Restauracji Alpejskiej przywiązujemy ogromną wagę do jakości i świeżości składników, z których powstają nasze potrawy. Każde danie w menu jest starannie komponowane z najwyższej jakości produktów pochodzących od zaufanych dostawców.

OFERTA ZAWIERA

Możliwość organizacji kameralnych i większych przyjęć

Obsługę kelnerską przez cały czas trwania imprezy

Przytulne, klimatyczne sale z klimatyzacją

Dekoracje tematyczne w cenie

Sejf na gotówkę i ważne dokumenty

Projektor z dużym ekranem

Zewnętrzny, duży, bezpłatny parking dla gości na terenie restauracji / dostępny 24h

INFORMACJE DODATKOWE

Jeżeli którykolwiek z Państwa gości jest wegetarianinem, weganinem lub jest na diecie bezglutenowej lub ma inne nietolerancje pokarmowe, prosimy o informację, nasi kucharze przygotowują specjalne menu.



Serdecznie zapraszamy na niezobowiązujące spotkanie z naszym doradcą eventowym oraz z szefem kuchni Szymonem Stachem. W swobodnej atmosferze porozmawiamy o możliwościach, doradzimy najchętniej wybierane pozycje i wspólnie skomponujemy menu dopasowane do charakteru wydarzenia.

*Przejdziemy przez wszystko krok po kroku – bez pośpiechu, bez stresu.
To dobry moment, żeby się poznać i zobaczyć, czy „czujemy ten sam klimat”.*



Pakiet 01

MENU SERWOWANE

210 PLN/os.

W cenie napoje zimne i ciepłe: kawa / herbata / woda gazowana / woda niegazowana / sok jabłkowy

Czas trwania rezerwacji do 4 godzin

PRZYSTAWKA

DANIA SERWOWANE DO WYBORU 1 RODZAJ

**Balotynka z kurczaka zagrodowego
marynowana w imbirze z majonezem curry**

**Wędzona pierś gęsi z konfiturą z czarnej
porzeczki i chilli**

**Pralina z ciecierzycy i daktyli,
z marchewką, kaparami i melasą z chilli**
VEGE

**Pieczony kalafior z pieczonym crème
fraîche, kumkwatem i ziołami** VEGE

ZUPA

DANIA SERWOWANE DO WYBORU 1 RODZAJ

Frittatensuppe
*klasyczna zupa pochodząca z Wiednia,
klarowny bulion wołowy z przypalonym
makaronem naleśnikowym

**Krem z białych szparagów z orzechem
laskowym i brązowym masłem**

**Aksamitna zupa czosnkowa z grzankami
chlebowymi**

**Velouté z Portobello z dodatkiem wermutu
i palonego masła**

DANIE GŁÓWNE

DANIA SERWOWANE DO WYBORU 1 RODZAJ

**Jägerschnitzel z salsą z ogórka zielonego i kolorowych sałat w emulsji majonezowej podany
z konfitowanymi młodymi ziemniakami**

**Smażona pierś kurczaka kukurydzianego faszerowana truflą podana z kolorowymi gnocchi,
winogronem oraz sosem z dodatkiem sera Raclette**

Konfitowane udko kaczki podane ze strudlem z czerwoną kapustą oraz sosem własnym

**Stek z łososia ułożony na szwajcarskim placuszku Rösti z sosem z białych szparagów oraz
warzyw sezonowych**

DESER

DANIA SERWOWANE DO WYBORU 1 RODZAJ

Apfelstrudel z lodami waniliowymi

Mus z gorzkiej czekolady z konfiturą wiśniową aromatyzowany rozmarynem

Beza Dacquoise z orzechami włoskimi, daktylami i śmietankowym kajmakiem

Panna cotta waniliowa z konfiturą z czarnej porzeczki

Podane powyżej ceny są cenami brutto dla jednej osoby.



Pakiet 02

MENU SERWOWANE

240 PLN/os.

W cenie napoje zimne i ciepłe: kawa / herbata / woda gazowana / woda niegazowana / sok jabłkowy

Czas trwania rezerwacji do 4 godzin

PRZYSTAWKA

DANIA SERWOWANE DO WYBORU 1 RODZAJ

Frittata ze szparagami, kaszą bulgur i suszonymi pomidorami

Tatar wołowy z truflowym kremem bawarskim i salsą verde

Marynowany w cytrusach dorsz podany z czerwoną cebulą, paloną kukurydzą oraz sezonowymi sałatami

Wytrawna tarta figowa z cebulą i serem feta z dodatkiem sałat i dressingu z musztardy Dijon

ZUPA

DANIA SERWOWANE DO WYBORU 1 RODZAJ

Krem z topinamburu ze smażoną pietruszką i oliwą szczypiorkową

Zupa szafranowa ze smażonym kalafiejem i oliwą extra virgin

Aksamitna zupa czosnkowa z grzankami chlebowymi

Consommé z dziczyzny i czerwonego porto podany z makaronem naleśnikowym

DANIE GŁÓWNE

DANIA SERWOWANE DO WYBORU 1 RODZAJ

Polędwiczka wieprzowa szpikowana dojrzewającą słoniną Lardo w sosie musztardowym z dodatkiem kolorowej fasolki szparagowej i kluski ziemniaczanej

Konfitowane udko kaczki podane ze strudlem z czerwoną kapustą oraz sosem własnym. Tournedo z polędwiczki wieprzowej w sosie café de Paris z brokułem Bimi i gratin ziemniaczanym

Poliki wołowe karmelizowane w czerwonym porto z austriackim knedlem i brokułem Morszczuk atlantycki w sosie szafranowym

Smażony filet z dorsza na kremowym puree z pasternaku podany z karmelizowanym owocem sezonowym (owoce sadowe) oraz sosem szczypiorkowym

DESER

DANIA SERWOWANE DO WYBORU 1 RODZAJ

Tarta cytrynowa z paloną bezą szwajcarską

Beza Pavlova z kremem mascarpone i owocami (sezon wiosna/lato)

Mus z gorzkiej czekolady z konfiturą wiśniową aromatyzowany rozmarynem

Czekoladowa delicja z lodami kawowymi i prażonymi orzechami

Pistacjowy krem bawarski z maliną.

Podane powyżej ceny są cenami brutto dla jednej osoby.



Pakiet 03

MENU BUFET - BEMARY / SZWEDZKI STÓŁ

310 PLN/os.

(proszę o wybranie 1 pozycji zupy, 3 pozycji dodatków, 4 dań głównych, 2 pozycji deserów)

W cenie napoje zimne i ciepłe: kawa / herbata / woda niegazowana / soki jabłkowe

Czas trwania rezerwacji do 4 godzin

BUFET CIEPŁY

Zupy

Krem z białych szparagów z orzechem laskowym i brązowym masłem

Krem z topinamburu ze smażoną pietruszką i oliwą szczypiorkową

Zupa szafranowa ze smażonym kalafiejem i oliwą extra virgin

Velouté z Portobello z dodatkiem wermutu i palonego masła

Mięsa

Plastry pieczonego kurczaka zagrodowego w cydrze z jabłkami i sosem żurawinowym

Plastry marynowanej w ciemnym piwie polędwiczki wieprzowej w sosie miodowym

Poliki wołowe duszone we własnym sosie z dodatkiem cynamonu, goździków i alkaicznego kakao

Polędwiczki wieprzowe w sosie au poivre
Smażona pierś kurczaka kukurydzianego faszerowana truflą i sosem winogronowym z topionym serem Raclette

Udka kaczki w sosie z czarnej porzeczki, cebulą perłową

Dodatki warzywne

Fasolka szparagowa w maśle i czosnku / Glazurowana marchew w miodowym piwie z orzeszkami ziemnymi / Leczo z cukinii z dodatkiem konfitowanego czosnku / Grillowane warzywa z octem balsamicznym

Ryby

Morszczuk atlantycki z fasolką szparagową i sosem Vichyssoise

Filet z suma w sosie Arabiata ze świeżą bazylią

Łosoś z karmelizowanymi szalotkami w occie balsamicznym

Vege

Tian z warzywami kuchni prowansalskiej

Pierogi ze szpinakiem zapiekane w puszystym beszamelu z Parmezanem

Domowe spätzle w sosie gorgonzola z suszonymi pomidorami oraz sałatką z rukoli (Vege)

Dodatki skrobiowe

Ziemniaki Boulangere z serem Gruyère

Ziemniaki konfitowane w czosnku i rozmarynie

Gnocchi w maśle ziołowym

Austriackie knedle ziemniaczane

Pilaf z kaszy bulgur z dodatkiem mięty

Podane powyżej ceny są cenami brutto dla jednej osoby.



Pakiet 04

MENU KOKTAJLOWY / STÓŁ SZWEDZKI

310 PLN/os.

*najczęściej wybierane ilości: (6 pozycji przystawek zimnych, 2 pozycje sałat, 2 desery)

Czas trwania rezerwacji do 4 godzin

BUFET ZIMNY

PRZYSTAWKI

18 PLN ZA SZTUKĘ

Paszтет z jelenia i dzika podany z konfiturą z czarnej porzeczki

Wędzona pierś z gęsi w sosie śliwkowym

Tagliata z pieczonego rostbefu z cebulkami cipolini, oliwą i balsamico

Roladki z piersi kurczaka z tymiankiem i suszonymi pomidorami

Biskoptowa rolada szpinakowa z kremowym serkiem chrzanowym i wędzonym łososiem

Mus z wątróbki z kurczaka podany z gładkim sosem żurawinowym

Tatar wołowy z marynowanymi grzybami i świeżymi ziołami

Quiche z grzybami leśnymi i porem oraz ziołowym majonezem

Śledź w pomidorach z suszoną śliwką i majerankiem

Marynowany śledź w korzennych przyprawach w zalewie musztardowo-miodowej

DESERY

22 PLN ZA SZTUKĘ

Tarta cytrynowa / Beza Pavlova z kremem mascarpone i owocami (sezon wiosna / lato)
Beza Dacquoise z orzechami włoskimi, daktylami i śmietankowym kajmakiem / Kawowe crème brûlée / Mus z gorzkiej czekolady z konfiturą wiśniową aromatyzowaną rozmarynem
Krem bawarski ze słonym karmelem / Monoporcja tiramisu / Monoporcja gruszka

PRZYSTAWKI VEGE

18 PLN ZA SZTUKĘ

Pasta z włoskich oliwek

Hummus z pieczoną papryką i olejem curry

Wytrawna panna cotta z kremem ziołowym oraz prażonymi nasionami i kiełkami

SALATKI

18 PLN ZA SZTUKĘ

Sałatka z pomidorów cherry i mini mozzarelli z popcornem z kaszy sorgo w szalotkowym winegrecie

Sałatka Cesar z grillowanym łososiem

Sałatka Perigord z wędzoną kaczką, orzechem włoskim i dresingiem musztardowym

Chrupiące sałaty z mozzarellą, smażonym chorizo i ziołowym winegretem

Sałaty z wędzoną scamorzą i grillowanymi warzywami w winegrecie bazyliowym

Podane powyżej ceny są cenami brutto dla jednej osoby.



Pakiet 05

MENU KONFERENCYJNE / ŚNIADANIE BUFET

150 PLN/os.

W cenie napoje zimne i ciepłe: kawa / herbata / woda gazowana / woda niegazowana / sok jabłkowy

Czas trwania rezerwacji do 4 godzin

NA ZIMNO

Gofry z pieczonym rostbefem i słodka musztardą

Croissant z philadelfią i wędzonym łososiem

Croissant z wyborem serów i konfiturą morleową

Wybór smarowideł na bazie twarogu np: ziołowe, hummus z suszonymi pomidorami, buraczane z orzechami

NA CIEPŁO

Frankfurterki z fasolą i pomidorami oraz karmelizowanym bekonem

Racuchy z kwaśną śmietaną i owocami

Jajka w koszulce z sosem holenderskim i wędzonym łososiem

Smażone pieczarki w maśle czosnkowo-ziołowym

Szakszuka pomidorowa z oregano i rukolą

Podane powyżej ceny są cenami brutto dla jednej osoby.



Pakiet 06

MENU - PRZERWA KAWOWA

Czas trwania przerwy kawowej wynosi 30 minut.

PRZERWA THE COOKIE

65 PLN/os.

Kawa z ekspresu, wybór herbat,
sok pomarańczowy, sok jabłkowy,
woda niegazowana

Ciastka kruche 3 rodzaje

PRZERWA WŁOSKA

75 PLN/os.

Kawa z ekspresu, wybór herbat,
domowa lemoniada, sok pomarańczowy,
sok jabłkowy, woda niegazowana

Gruszka z gorgonzolą owinięta
w prosciutto

Ciabatta: salami picante, mozzarella,
pomidor, rukola

Mini pinsa, amaretto biscotti,

Cannoli z musem orzechowym,

Panna cotta (dwa smaki)

PRZERWA FRANCUSKA

79 PLN/os.

Kawa z ekspresu, wybór herbat,
domowa lemoniada, sok pomarańczowy,
sok jabłkowy, woda niegazowana

Croissanty wytrawne (dwa rodzaje),

Brioche z pieczarkowym duxell
i serem Gruyere

Mini croissanty,

Eklery ze słodkim nadzieniem

Magdalenki

PRZERWA ALPEJSKA

82 PLN/os.

Kawa z ekspresu, wybór herbat, domowa
lemoniada, sok pomarańczowy, sok
jabłkowy, woda niegazowana

Szynka szwarcwaldzka na grissini,

Mini quiche z ostrą papryką i wędzonym
serem

Mini precle z obazdą, sałatka ziemniaczana
na kruchym spodzie

Mini strudla jabłkowa,

Mini krem bawarski ze słonym karmelem

Alpejskie mleczko

Podane powyżej ceny są cenami brutto dla jednej osoby.



DODATKOWE POZYCJE DO WSZYSTKICH OFERT

Deska alpejskich serów (300 gr.)	120 PLN
(Ementaler / Brie / Gorgonzola D.O.P / oliwki / miód sosnowy)	
Deska alpejskich wędlin (300 gr.).....	120 PLN
(salami toskańskie pikantne / prosciutto / szynka szwarcwaldzka)	
Ciasto 2 rodzaje / 1 os. (100gr.).....	25 PLN
Zielone oliwki z pestką (100 gr.)	37 PLN
Deska owoców (900 gr.)	350 PLN
PRZYKŁAD	
(melon / arbus / ananas / winogrono / truskawka / pomarańcza / borówka amerykańska)	

PAKIETY NAPOJÓW

PAKIET NAPOJÓW I / 1 OS.

Do 4h – 49 PLN / do 6h – 65 PLN / do 8h – 86 PLN

Kawa / herbata / woda / soki owocowe

PAKIET NAPOJÓW II / 1 OS.

Do 4h – 120 PLN / do 6h – 140 PLN / do 8h – 155 PLN

Kawa / herbata / woda / soki owocowe / wino domu białe i czerwone

PAKIET NAPOJÓW II / 1 OS.

Do 4h – 135 PLN / do 6h – 155 PLN / do 8h – 175 PLN

Kawa / herbata / woda / soki owocowe / wino domu białe i czerwone / piwo

PAKIETY NAPOJÓW

Woda 1l w karafce (cytryna, limonka, mięta)	29 PLN
Sok jabłkowy 1l w karafce	36 PLN
Sok pomarańczowy 1l w karafce	39 PLN
Lemoniada cytrynowa 1,5l w karafce	89 PLN
Lemoniada imbirowa 1,5l w karafce	89 PLN
Coca-Cola 0,25l	15 PLN
Coca-Cola 0,85l	35 PLN
Sprite 0,85l	35 PLN
Red Bull 0,25l	29 PLN

Podane powyżej ceny są cenami brutto dla jednej osoby.



WELCOME DRINK

Prosecco	29 PLN
Aperol	39 PLN
Grzane wino.....	36 PLN

ALKOHOL

Wódka J.A. Baczewski 0,7l.....	199 PLN
Whisky J.A. Baczewski 0,7l.....	290 PLN
Prosecco butelka 0,7l.....	140 PLN
Gin J.A Baczewski 0,7l.....	99 PLN
Aperol 0,7l.....	260 PLN
Piwo 0,5l	24 PLN
Wino domu Białe (włoskie lub francuskie) 0,5l w karafce	80 PLN
Wino domu Czerwone (włoskie lub francuskie) 0,5l w karafce	80 PLN
Jagermeister (urządzenie+alkohol)	1700 PLN / 4 butelki 0,7l

Bufet alkoholi włoskich

1700 PLN

Aperol 0,7l – 1 butelka
Wino frizzante 0,7l – 2 butelki
Martini 1l – 3 butelki
Włoskie wino wytrawne 0,75l – 2 butelki
Limoncello 0,5l – 2 butelki
Sambuca 0,7l – 1 butelka

Exclusive BAR (koktajlowy)

1200 PLN

(barmani, dodatki barmańskie)

*czas trwania zależny od wyboru pakietu „open bar- alkohol”

Open Bar – alkohol 1 os.

*ALKOHOL PODAWANY W POSTACI DRINKÓW PRZY BARZE

Do 4h – 190 PLN / do 6h – 225 PLN / do 8h – 270 PLN

Cuba Libre / Mojito / Whisky Sour / Aperol Spritz / Wódka / Prosecco / Whisky / Wino domu białe i czerwone / piwo

Podane powyżej ceny są cenami brutto dla jednej osoby.



ATRAKCJE

SZTUCZNE STOKI NARCIARSKIE

1800 PLN / 1H

stok na wyłączność

W CENIE

sprzęt narciarski, instruktor, jazda

Oryginalny pomysł w postaci jazdy
na nartach, urozmaici każdą uroczystość.

Jesteśmy jedyną restauracją w Polsce,
która posiada halowe stoki narciarskie.

ŚCIANKA WELCOME DRINK

1900 PLN

„Uderz w dzwon po prosecco”

DJ

3500 PLN

JENGA XXL

DO 2H – 400 PLN

DO 4H – 700 PLN

DO 6H – 900 PLN

ogromne
drewniane klocki

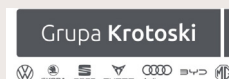
DODATKOWO PROPONUJEMY

Projektor z dużym ekranem do prezentacji (na parterze)	600 PLN
Stolik cateringowy / bankietowy (wysokość 110cm) szt.	80 PLN
Bio kominek – sala Alpejska 2.0	1500 PLN do 3h
Efekt Dymu / mroźnej mgły (suchy lód)	1000 –1500 PLN
Oświetlenie ozdobne	*cena do uzgodnienia

Podane powyżej ceny są cenami brutto dla jednej osoby.



NASI KLIENCI





RESTAURACJA
ALPEJSKA

Zadzwoń lub napisz – chętnie opowiemy więcej
i dopasujemy ofertę do Twojej wizji!

T: +48 797-309-997

do zobaczenia!