

# ALPINE BANQUETS

# POLISH MENU

## SOBOTA ZESTAW

Premium Otwarty Bar  
Szampan na toast lub Wino  
Obiad: Zupa, Salata,  
3 Miesa  
3 Dodatki  
Kawa i Deser  
Długie Białe lub Kremowe Obrusy  
Kolorowe Serwetki  
\$63 plus tax od osoby. Serwis Włączony.

## NA TALERZU

Filet Mignon i Piers z Kurczaka  
Sobota - \$75 | Niedziela \$67

## ZESTAW DAN

Wolowina w sosie  
Bitki w sosie własnym  
Gulasz z jarzyna  
Klopsiki w sosie do wyboru  
Poledwica ze sliwka  
Kotlet schabowy  
Piers z kury - Specjalność Alpine  
Kotlet de volaille z grzybami  
Kotlet de volaille z ryżem i jarzynami  
Kotlet de volaille z brokulami i serem  
Kurczak pieczony  
Piers z kury Marsala  
Piers z kury w sosie szampanskim lub cytrynowym  
Pasta z Alfredo z kurczakiem  
Zrazy zawijane - Extra \$3 od osoby  
Zeberka - Extra \$3 od osoby  
Prime Rib - Extra \$8 od osoby  
Salmon - Extra \$12 od osoby  
Filet Mignon - Extra \$15 od osoby

### Sosy

Własny - Koperkowy - Pomidorowy - Grzybowy -  
BBQ

## NIEDZIELA ZESTAW

Chrzcziny, Komunia, lub Poprawiny  
5 Godz. Party Premium Otwarta Bara  
Szampan na toast lub wino  
Obiad: Zupa, Salata-2 Dressings do Wyboru, 3  
Miesa, 3 Dodatki Kawa i Deser  
Dzieci do 12 lat - pół ceny  
Róże na stolach, długie białe lub kremowe obrusy,  
kolorowe serwetki  
\$45 plus tax od osoby. Serwis włączony.

## SALATA

2 dresingi do wyboru:  
French  
Ranch  
Italian  
Balsamic Vinaigrette

## ZUPY

Rosół  
Zupa Grzybowa  
Zupa Brokułowa  
Zupa Pomidorowa  
Zupa Ogórkowa  
Zurek

## ZAKASKI

Brosztki  
Mozarella & Tomato  
Skrzydółka z kurczaka w boczku  
ze sliwka  
Zeberka w sosie barbecue  
Grzybki panierowane  
Kasztan zawijany w boczku  
Klopsiki w sosie do wyboru  
Kielbaski w cieście  
Krewetki na zimno  
Szaszłyk z kurczaka po hawajsku  
Mini paszteciki  
Extra \$7.00 od osoby

## DODATKI

Ziemniaki tuczzone  
Ziemniaki czerwone z koperkiem  
Ziemniaki czerwone tuczzone z czosnkiem  
Ryz z jarzyna  
Kopytka + \$2.50  
Kluski slaskie z boczkiem + \$2.50  
Jarzynka mieszana (brokuly, kalafior i marchewka)  
Fasolka szparagowa z migdalami  
Marchewka z groszkiem i miodem  
Mizeria  
Buraczki z chrzanem  
Salatka z brokulów na zimno  
Kapusta  
Surówka z marchewki i jablka  
Extra dodatek - \$2.00 od osoby

## DESER

Lody: waniliowe, truskawkowe lub  
czekoladowe z syropem  
Brzoskwinie z bita smietana  
Kolaczki  
Ciasto mieszane na kazdy stół - Extra \$5.00  
od osoby  
Slodki stół - Extra \$12 od osoby  
Minimum order - 100 osob

## NOCNY BUFFET

Beef stroganoff (taca na 25-50 osób) \$125  
Flaczki (taca na 25-50 osób) \$125  
Bigos (taca na 25-50 osób) \$100  
Barszcz z pasztecikiem lub kroleciem \$5.00 od  
osoby

## ZIMNY STOL

Zimny Stół - \$12 od osoby (100 osob min.)

---

## BAR PACKAGE INFORMATION

*Alpine Banquets is proud to offer the finest beverages available. We offer name brand liquors, beers, and wines. All drinks are superbly prepared to order by our carefully trained, courteous bartenders.*

**Liquor:** Jim Beam, Seagram's VO, J&B, Seagram's Seven Crown, Duggan's Dew, Captain Morgan, Southern Comfort, Jack Daniels, Absolut Vodka, Smirnoff Vodka, Beefeater Gin, Jose Cuervo Tequila, Bacardi Rum, Christian Brothers Brandy, Malibu, Amaretto, Coffee Liquor, and Irish Cream Liquor

**Draft Beer:** Miller Lite, Miller Genuine Draft, Coors Light, and Bud Light

Bottled Domestic Beer: (Add \$3.00 per person)

Bottled Imported Beer with Choice of One Selection: (Add \$4.00 per person) (Heineken or Corona)

**Champagne and Signature Wine Selections**

**Sodas:** Coke, Diet Coke, 7-up

**Mixers:** Half and Half, Sweet & Sour, Orange Juice, Cranberry Juice, Pineapple Juice, Tonic, Club Soda, Bloody Mary Mix, Grenadine, Cream Drinks, Mixed Drinks, Margaritas, and Martini's

## DELUXE BAR (ADD \$11.00 PER PERSON)

Includes all the above **PLUS:**

**Ketel One or Belvedere Vodka, Bombay Gin, 1800 Silver Tequila, Martell VS, Johnnie Walker Black Label, Crown Royal, Jameson, Kahlua Bailey's Irish Crème, Amaretto Disaronno, Drambuie, and Grand Marnier**

**Open Bar During Dinner- \$5.50**

**An Additional Hour of Open Bar- \$9.50 per person**

**\*Liquor Not Listed Available at an Additional Cost\***

### Our Liquor Liability

In accordance with the liquor laws governing Illinois and the Village of Darien, a guest must be 21 years or older to consume alcoholic beverages. Alpine Banquets also reserves the rights to exercise our legal responsibility and social obligation to refuse service to any guest without proper identification and to any guest we feel has had enough to drink. Prices are subject to change without notice