

Menu okolicznościowe

Toast:

Szampan na powitanie

Jedna zupa do wyboru:

- Rosół z makaronem
- Krem z pomidorów z grzankami
 - Krem z białych warzyw
- Krem brokułowy z lanymi kluskami

Mięsa serwowane na paterach 2,5 porcji na osobę (do wyboru 4 rodzaje):

- Kotlet de'volaile z masłem
- Roladka drobiowa ze szpinakiem w sosie śmietanowym
- Rolada drobiowa ze szpinakiem w cieście francuskim
 - Zraz wieprzowy w sosie własnym
 - Potrawka z kurczaka w białym sosie
 - Pieczeń z karkówki ze śliwką
- Roladka z kurczaka zawinięta z suszonymi pomidorami i serem (panierowana)
 - Pieczeń z karkówki z nutą pomarańczową
 - Kotlet schabowy z cebulką

Dodatki 2 porcje na osobę (3 rodzaje do wyboru):

- Ziemniaki z koperkiem
 - Ziemniaki zapiekane
- Kluski śląskie/kluski kładzione
- Frytki, kulki ziemniaczane

Surówki (3 rodzaje do wyboru):

- Buraczki
- Warzywa gotowane (brokuł, kalafior, marchewka)
 - Kapusta czerwona gotowana
 - Surówka z białej kapusty
 - Surówka z kapusty pekińskiej
 - Marchewka z groszkiem

Bufet kawowy dostępny przez cały czas trwania uroczystości :

- Kawa (mleko, cukier)
- Herbata – czarna, zielona, owocowa (cukier, cytryna)

Ciasto 1,5 porcje na osobę do wyboru:

- Sernik, jabłecznik, śmietanowiec (z galaretką), ciasto czekoladowe, WZ, pleśniak

Zimne zakąski – 3 porcje na osobę (max. 5 rodzajów):

- Tatar wołowy
- Karkówka z chrzanem i żurawiną
 - Pstrąg w galarecie
 - Ryba po grecku
 - Schab w galarecie
 - Sałatka gyros
 - Sałatka francuska
 - Sałatka grecka
- Klasyczna sałatka jarzynowa
- Sałatka jarzynowa zawinięta w szynkę (szynka po rusku)
 - Łosoś zawijany z twarogiem
 - Szparagi w szynce

Pieczywo, masło

Dania na ciepło do kolacji (1 danie):

- Barszcz czerwony z pasztecikiem
- Bouef strogonow z bagietką
- Żurek staropolski z jajkiem
- Zupa węgierska na ostro
- Bigos staropolski
- Kielbasa biała parzona z chrzanem i musztardą

Cena za osobę – 130 zł brutto (VAT 8%)

Napoje zimne: soki owocowe, woda z cytryną – 12 zł/ osoba
Soki owocowe, coca-cola, fanta, sprite 15 zł/ os bez ograniczeń
Soki własne – opłata za wodę z cytryną 5 zł/osoba

DODATKOWO POLECAMY (w cenie 12 zł/os) :

- Deser lodowy z owocami, bitą śmietaną i polewą czekoladową
 - Panna cotta w polewie truskawkowej
 - Mus brzoskwiniowy z bitą śmietaną

W powyższą cenę nie jest wliczony alkohol, tort okolicznościowy, owoce (patera 40 zł).

Cena zawiera:

- Indywidualną aranżację kolorystyczną obrusów, serwetek oraz świeczek.
 - Sprzęt grający do Państwa dyspozycji.
- Przewidywany czas trwania uroczystości 6-7 godzin.