

Menu okolicznościowe

Jedna zupa do wyboru:

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

Mięsa serwowane na paterach 2,5 porcje na osobę (do wyboru 3-4 rodzaje):

- Kotlet de'volaile z masłem
- Roladka drobiowa ze szpinakiem w sosie śmietanowym
 - Zraz wieprzowy w sosie własnym
 - Potrawka z kurczaka podawana z ryżem
 - Pieczeń z karkówki w sosie
- Roladka drobiowa panierowana z serem i suszonymi pomidorami
 - Kotlet schabowy z cebulką
 - Rogal schabowy z pieczarkami

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

- Ziemniaki z koperkiem, ziemniaki zapiekane, frytki, kasza, ryż

Surówki do wyboru 3 rodzaje:

- 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 porcji na osobę do wyboru (3 rodzaje do wyboru w zależności od ilości osób):

- sernik, jabłecznik, śmietanowiec (ciasto z galaretką) , ciasto czekoladowe, WZ, pleśniak, Fale Dunaju

DODATKOWO POLECAMY - DESER (w cenie 13 zł/os) :(*lub zamiennie z ciastem)

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

Cena za osobę 115 zł brutto (VAT 8%)

Cena z napojami bez ograniczeń - 123 zł/ osoba brutto (VAT 8%)

(sok pomarańczowy, jabłkowy, woda z cytryną bez ograniczeń przez cały czas trwania uroczystości)

Polecamy danie na ciepło na zakończenie uroczystości (dodatkowo 15 zł/ osoba) :

- Barszcz czerwony z pasztecikiem
- Bouef strogonow z bagietką
- Żurek staropolski z jajkiem

Owoce – patera 45 zł (dodatkowo płatne)

W powyższą cenę nie jest wliczony alkohol, tort okolicznościowy.

Przewidywany czas trwania uroczystości 3-4 godziny.