

Menu okolicznościowe

Toast:

szampan

Jedna zupa do wyboru:

- Rosół z makaronem
- Krem z pomidorów z grzankami
- Krem z białych warzyw z pstrągiem
- Krem szparagowy z lanymi kluskami
- 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
- Roladka drobiowa ze szpinakiem w cieście francuskim
 - Zraz wołowy/ wieprzowy w sosie własnym
 - Połędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym
 - Pieczeń z karkówki ze śliwką
 - Pieczeń z karkówki z nutą pomarańczy
 - Kaczka faszerowana
- Filet z kurczaka z suszonymi pomidorami z bekonem w sosie smietanowym

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

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

Surówki/salatkki:

- 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 2 porcje na osobę do wyboru:

- Sernik, jabłecznik, biszkopt z galaretką, ciasto czekoladowe, WZ i inne.

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

- Rosbeef z musem chrzanowym
 - Tatar wołowy
- Karkówka z chrzanem i żurawiną
 - Łosoś w galarecie
 - Schab w galarecie
 - Sałatka gyros
 - Sałatka francuska
 - Sałatka grecka
- Klasyczna sałatka jarzynowa
- Łosoś zawijany z twarożkiem
 - Szparagi w szynce

Pieczyno, masło

Dania na ciepło do kolacji :

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

Cena za osobę – 120 zł brutto (VAT 8%)

**Napoje zimne: soki owocowe, woda z cytryną, coca-cola, fanta, sprite
10 zł/ bez ograniczeń**

DODATKOWO POLECAMY (w cenie 10 zł/os) :

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

W powyższą cenę nie jest wliczony alkohol, tort okolicznościowy, ciasto, owoce.

Cena zawiera:

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