

Menu okolicznościowe

Szampan na powitanie *

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 porcji na osobę (do wyboru 4 rodzaje):

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

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

- Ziemniaki z koperkiem
- Ziemniaki zapiekane
 - Kluski śląskie
 - 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
 - Surówka z kapusty kiszzonej
- Marchewka z groszkiem / surówka z marchewki tartej

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 – 2,5 porcji na osobę (max. 5 rodzajów):

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

Pieczyno, masło

Dania na ciepło do kolacji (jedno danie) :

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

Cena za osobę – 150 zł brutto (VAT 8%)

DODATKOWO POLECAMY (w cenie 15 zł/os) :

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

Napoje zimne: soki owocowe, woda z cytryną – 20 zł/ osoba
Soki owocowe, coca-cola, fanta, sprite 25 zł/ os bez ograniczeń

Wniesienie soków własnych – opłata dodatkowa - 10 zł/osoba

(w opłatę wliczona jest woda z cytryną bez ograniczeń)

Alkohol można przynieść do restauracji własny - nie pobieramy osobnej opłaty korkowej - wliczona jest ona w cenę napoi / wody z cytryną .

W przypadku przyniesienia napoi własnych obsługa zajmuje się Państwa napojami, soki przelewamy do dzbanków/ karafek, lód nie jest wliczony w cenę)

* Szampan na powitanie nie jest wliczony w cenę.

W powyższą cenę nie jest wliczony alkohol, tort okolicznościowy, owoce (patera dodatkowo płatna - 45 zł).

Cena zawiera:

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

Godzina rozpoczęcia uroczystości ustalana jest według Państwa oczekiwań przy rezerwacji terminu i wpłacie zadatku w kwocie 300 zł.

Zadatek pozostaje bezzwrotny przy rezygnacji Państwa z uroczystości.