

## **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
- Rolada drobiowa ze szpinakiem w cieście francuskim
  - Zraz wieprzowy w sosie własnym
  - Potrawka z kurczaka w białym sosie
  - Pieczeń z karkówki pieczoną w ziołach
- Roladka z kurczaka zawinięta z suszonymi pomidorami i serem (panierowana)
  - 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) lub marchewka z groszkiem
  - Kapusta czerwona gotowana
  - Surówka z białej kapusty
  - Surówka z kapusty pekińskiej

#### **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
  - Pstrąg w galarecie
  - Ryba po grecku
- Klopsiki w zalewie octowej
- Galaretki drobiowe
- 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

Pieczywo, 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
- Kielbasa biała parzona z chrzanem i musztardą

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

*\*cena może ulec zmianie w zależności od wyboru menu*

**Napoje zimne: soki owocowe, woda z cytryną + 18 zł/ osoba (bez ograniczeń)**

**Soki owocowe, coca-cola, fanta, sprite + 25 zł/ os bez ograniczeń**

**Wniesienie soków własnych – opłata 7 zł/osoba**

**(w opłatę wliczona jest woda z cytryną bez ograniczeń )**

*\* ( obsługa zajmuje się przyniesionymi napojami, soki przelewamy do dzbanków/ karafek, lód nie jest wliczony w cenę)*

**DODATKOWO POLECAMY lub zamiennie z ciastem (w cenie 15 zł/os) :**

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

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

**Cena zawiera:**

- Indywidualną aranżację kolorystyczną obrusów, serwetek oraz świeczek.
    - Sprzęt grający do Państwa dyspozycji.
    - Przewidywany czas trwania uroczystości 7 godzin.
- Godzina rozpoczęcia uroczystości ustalana jest indywidualnie.