

## **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 kiszanej
- 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

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
- Kiełbasa biała parzona z chrzanem i musztardą

Cena za osobę – 160 zł brutto (VAT 8%)

### **DODATKOWO POLECAMY (w cenie 17 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 – 25 zł/ osoba**  
**Soki owocowe, coca-cola, fanta, sprite 30 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 - 55 zł).

**Cena zawiera:**

- Indywidualną aranżację kolorystyczną obrusów, serwetek oraz świeczek.
    - Sprzęt grający do Państwa dyspozycji.
- Przewidywany czas trwania uroczystości do 7h godzin.  
Możliwość przedłużenia czasu trwania uroczystości – koszt 250 zł godzina

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.