

## **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 3-4 rodzaje):**

- Kotlet de'volaile z masłem
- Roladka drobiowa ze szpinakiem w sosie śmietanowym
- Rolada drobiowa ze szpinakiem w cieście francuskim
- Polędwiczki z kurczaka w sosie śmietanowo-koperkowym
  - 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
  - Kotlet schabowy z cebulką
  - Rogal schabowy z pieczarkami

#### **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

#### **Bufet kawowy dostępny przez cały czas trwania uroczystości :**

- Kawa (mleko, cukier) – możliwość korzystania z ekspresu podczas uroczystości
  - Herbata – czarna, zielona, owocowa (cukier, cytryna)

**Ciasto 1,5 porcje na osobę do wyboru:**

- Sernik, jabłecznik, śmietanowiec ( z galaretką), ciasto czekoladowe, WZ, pleśniak

**DODATKOWO POLECAMY DESER (dodatkowo płatny - w cenie 18 zł/os) :**

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

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

- Tatar wołowy
  - Karkówka z chrzanem i żurawiną
- Tortille z kurczakiem i warzywami lub samymi warzywami
  - Rolada z kurczaka ze szpinakiem i serem feta
    - Pstrąg w galarecie
    - Ryba po grecku
    - Galaretki drobiowe
    - Schab w galarecie
    - Sałatka gyros
    - Sałatka Cezar
    - Sałatka francuska
    - Sałatka grecka
  - Klasyczna sałatka jarzynowa
- Sałatka jarzynowa zawinięta w szynkę ( szynka po rusku)
- Wytrawna babeczka z serkiem śmietankowym wędzonym łososiem
  - 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 – ok. 180 zł brutto ( w tym VAT 8 % )**

✓ Powyższa cena nie obejmuje szampana na powitanie oraz deseru wymienionego w treści menu

### Napoje zimne:

- ✓ Napoje zimne: soki owocowe, woda z cytryną – dodatkowo 25 zł/ osoba ( bez ograniczeń)
- ✓ Soki owocowe, napoje gazowane (coca-cola, fanta, sprite) – dodatkowo 32 zł/ osoba (bez ograniczeń)
- ✓ Przy wniesieniu napoi własnych – opłata 10 zł/ osoba – woda z cytryną w cenie od restauracji bez ograniczeń

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

### Owoce :

- ✓ Patera owoców dodatkowo płatna - 65 zł / sztuka)

**W powyższą cenę nie jest wliczony alkohol, tort okolicznościowy oraz dekoracja sali.**

- ✓ Na zarezerwowaną uroczystość można przynieść alkohol własny.

### Cena zawiera:

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

*\* możliwość przedłużenia czasu trwania uroczystości – koszt: 250 zł/ 1 h dłużej*

Godzina rozpoczęcia uroczystości jest ustalana przy rezerwacji terminu według Państwa oczekiwań.

- **W momencie rezerwacji wskazanego terminu obowiązuje opłata na poczet uroczystości**
  - **w kwocie minimum 400 zł.**

*Oplata jest formą zadatku i nie podlega zwrotowi w sytuacji rezygnacji lub zmiany terminu uroczystości z przyczyn niezależnych od restauracji.*