

Menu okolicznościowe

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 w ziołach
- Roladka z kurczaka zawinięta z suszonymi pomidorami i serem (panierowana)
 - Pieczeń z karkówki z nutą pomarańczy
 - Kotlet schabowy z cebulką
 - Rogal schabowy z pieczarkami
 - Dorsz smażony

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

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 lub zamiennie z ciastem):

- Deser lodowy z owocami, bitą śmietaną i polewą czekoladową
 - Panna cotta w polewie truskawkowej
 - Mus brzoskwiniowy z bitą śmietaną
- Sernik na zimno na kruchym spodzie z musem mango

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
 - Schab farmerski w sosie tatarskim
 - 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
- Kielbasa biała parzona z chrzanem i musztardą

•

Cena za osobę – od 200 / 210 zł

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

Napoje zimne:

- ✓ Napoje zimne: soki owocowe, woda z cytryną – dodatkowo 27 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 - 70 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 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.**

-

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