

Propozycja menu – 227 zł/os

ZUPA - 1 do wyboru

- ❖ *Rosół z makaronem*
- ❖ *Żurek z kiełbaską*
- ❖ *Krem z pomidorów z fetą*
- ❖ *Zupa krem z białych warzyw z grzankami*
- ❖ *Krem z marchewki z klopsikami drobiowymi*

DANIA GŁÓWNE – 2,5 porcje mięsa do wyboru

- ❖ *Bitki wieprzowe w sosie*
- ❖ *Polędwiczki w sosie grzybowym*
- ❖ *Zraz wieprzowy*
- ❖ *Gołąbki w sosie własnym*
- ❖ *Kotleciki drobiowe*
- ❖ *Karkówka po myśliwsku*
- ❖ *Devolay*
- ❖ *Pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem/ fetą*
- ❖ *Pierś grillowana zapiekana z mozzarellą i pomidorem*
- ❖ *Schabowy*
- ❖ *Roladka drobiowa z musem porowym*

DODATKI- 4 do wyboru

- ❖ *Ziemniak z wody*
- ❖ *Ziemniaki opiekane*
- ❖ *talarki*
- ❖ *Warzywa gotowane*
- ❖ *Surówka wiosenna*
- ❖ *Surówka z czerwonej kapusty*
- ❖ *Surówka z kalafiora*
- ❖ *Buraczki*
- ❖ *Surówka z kiszanej kapusty*

PRZEKĄSKI- 6 do wyboru

- ❖ *Pieczony schab z morelą/ śliwką – na ciepło z kluseczkami – na ciepło*
- ❖ *Koperta z ciasta francuskiego z farszem szpinak z kurczakiem*
- ❖ *Koperta z ciasta francuskiego z farszem po meksykańsku*
- ❖ *grillowane tortille z serem i kurczakiem*
- ❖ *Staropolski Bigos*
- ❖ *Burtio w tortilli*
- ❖ *Sałatka Cezar*
- ❖ *Roladki drobiowe z musem*
- ❖ *Filety śledziowe podane na kwaśnej śmietanie z jabłkiem*
- ❖ *Sałatka tatarska z jajkiem i łososiem wędzonym*
- ❖ *Gyros z kurczaka*
- ❖ *Sałatka z kurczakiem i ryżem i ananase*
- ❖ *Sałatka Tortelini*
- ❖ *Kolorowe kanapeczki*
- ❖ *Ryba po grecku – na ciepło / na zimno*
- ❖ *Ryba w galarecie*

KOLACJA: 1 lub 2 po 50 % do wyboru

- ❖ *Udko faszerowane grzybami*
- ❖ *Leczo białe*
- ❖ *Barszcz z pasztecikiem*
- ❖ *Leczo węgierskie*
- ❖ *Gulaszowa*

Kawa, herbata, woda mineralna – bez ograniczeń

Bufet słodkości: - ciasta własnego wypieku

- ❖ Ciasto czekoladowe 130 zł / blachę
- ❖ Szarlotka domowa 130 zł / blachę
- ❖ Sernik z brzoskwinia 140 zł / blachę
- ❖ Babka piaskowa 70 zł / blachę
- ❖ Biskopt z galaretką i owocami 110 zł / blachę
- ❖ Malinowa chmurka 150 zł / blachę
- ❖ 3 bit 120 zł / blachę
- ❖ Pleśniak 120 zł / blachę
- ❖ Filadeldia 150 zł / blachę

Inne słodkości :

- ❖ Deserki 9 / sztukę
- ❖ Lody (3 gałki wraz z owocami , śmietaną i polewą) 22 zł / os
- ❖ Deser tiramisu w pucharku 15 zł / os
- ❖ Pana cotta z musem malinowym 8 zł / os
- ❖ Beza z mascarpone i owocami 16 zł / os



Fontanna czekoladowa z obsługą 1300 zł/ do 100 os
W cenie : owoce sezonowe, wafelki, kruche ciasteczka, biskopty, rurki, pianki marshmallow,

Dodatkowo płatne:

Wniesienie własnego alkoholu, napoi – 100 zł
Wniesienie własnych ciast i tortu – 50 zł
Soki, napoje gazowane – 15 zł/l
Soki, napoje gazowane bez ograniczeń 20 zł/os

Ceny alkoholu:

Wino czerwone, białe, różowe Carlo Rossi – 45 zł/but
Wyborowa 0,5l -45 zł
Wyborowa 0,7l – 65 zł
Finlandia 0,5l – 55 zł
Finlandia 0,7l – 85 zł

Beczka piwa 20l - 240 zł

