



MENU I

ZUPA do wyboru :

Rosół domowy z makaronem
Zupa pomidorowa z makaronem
Krem z zielonego groszku z ptysiami
Krem z białych warzyw z migdałami
Krem borowikowy z grzankami

DANIE GŁÓWNE podane na półmiskach (3rodzaje):

Kotlet drobiowy w panierce
Devolay
Eskalop drobiowy z brokułami zapiekany serem
Udko z kurczaka faszerowane z warzywami
Zrazy wieprzowe z boczkiem i ogórkiem w sosie własnym
Karkówka grillowana pod warzywną pierzynką
Eskalop schabowy z marchewką i cebulką
Zraz schabowy z pieczarkami i serem
Żeberka na miodzie
Polędwiczki wieprzowe w sosie pieczarkowym
Udziec indyka z pomarańczą
Pierś kaczki z żurawiną i jabłkiem
Filet z sandacza w panierce z sezamu
Filet z sandacza zapiekany z porem i jabłkiem
Filet z łososia zapiekany beszamelem
Dodatki do dań: *ziemniaki gotowane i ziemniaki zapiekane*
Mizeria, zestaw surówek

DESER:

Ciasta do wyboru(trzy rodzaje): *szarlotka, sernik, ciasto orzechowe, ciasto raffaello, ciasto śmietanowe z owocami, malinowa chmurka, ciasto shrek, trzy bit, ciasto z brzoskwiniami i prażonym słonecznikiem, góra lodowa, ciasto czekoladowe z wiśniami,*

Napoje zimne: woda, kompot, soki, pepsi, mirinda, 7up bez limitu
Kawa, herbata- bufet

Koszt 80 zł/ osoba

Czas trwania przyjęcia max 4 godziny. Koszt przedłużenia o każdą dodatkową godzinę 300 zł



MENU II

ZUPA, DANIE GŁÓWNE, DESER, NAPOJE do wyboru:

Tak jak w menu I

P R Z Y S T A W K I na stole:

Do wyboru 5:

Mięsa własnego wypieku

Pasztet wieprzowo- drobiowy z żurawiną lub suszonymi pomidorami

Schab z musem chrzanowo - jajecznym

Roladki drobiowe ze szpinakiem

Galantyna drobiowa

Roladki z łososia z nadzieniem serowym

Ryba w pomidorach

Pstrąg w occie

Śledź z jabłkiem w śmietanie

Tatar z łososia

Śliwka w boczku

Do wyboru 2:

Salatka z komosą ryżową

Salatka brokułowa

Salatka z kurczakiem i sosem czosnkowym

Salatka z boczkiem na roszone

Słodka салатка z ananasem

Ogórek małosolny

Pieczyno

Koszt 125 zł/ osoba

Czas trwania przyjęcia max 6 godzin. Koszt przedłużenia o każdą dodatkową godzinę 300 zł

Dzieci do 2 lat-bez opłat
Dzieci do 10 lat 50% ceny
Powyżej 10 lat-100%

Dodatkowo w ofercie:

- Owoce filetowane 5 zł/osoba
- Wybór 4 dania głównego 10 zł/osoba
- Deser lodowy 8zł/os

Podana oferta obejmuje obsługę podczas trwania przyjęcia, nakrycie stołów, dekoracje na stole, wyserwowanie tortu dostarczonego przez Gości

- Pokrowce na krzesła 5 zł/osoba

Minimalna liczba osób na przyjęciu to 15 osób dorosłych, maksymalna – 30. W przypadku organizacji przyjęcia na mniejszą ilość osób, należy doliczyć dodatkowy koszt 20 zł/osoba.

Menu oraz dokładną liczbę osób należy ustalić najpóźniej tydzień przed planowanym przyjęciem.

**Szanowni Państwo podane oferty mogą służyć jedynie jako przykład.
Każdą ofertę przygotujemy indywidualnie i dostosujemy do Państwa
najwyższych oczekiwań**

Więcej informacji:
e-mail: komosianka@hutta.pl
[Tel:502-272-701](tel:502-272-701)

