



# MENU I

## ZUPA do wyboru :

*Rosół domowy z makaronem  
Krem z zielonego groszku z ptysiami  
Krem z białych warzyw z migdałami  
Krem borowikowy z grzankami  
Krem z pomidorów z bazylią*

## DANIE GŁÓWNE podane na półmiskach (3rodzaje):

*Devolay  
Devolay z suszonymi pomidorami, ziołami i serem  
Devolay ze szpinakiem, serem feta i grzybami  
Eskalop drobiowy zapiekany z brokułem i serem  
Udka z kurczaka zapiekane w boczku  
Zrazy wieprzowe z boczkiem i ogórkiem w sosie własnym  
Zrazy wieprzowe z selerem i jabłkiem  
Karkówka grillowana pod warzywną pierzynką  
Schab w sosie grzybowym  
Żeberka na miodzie  
Żeberka barbecue  
Polędwiczki wieprzowe w sosie pieczarkowym  
Filet z sandacza w panierce z sezamu  
Filet z okonia duszony z jabłkiem i porem*

**Dodatki do dań:** ziemniaki gotowane i ziemniaki zapiekane  
*Mizeria, zestaw surówek*

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

**Koszt 100 zł/ osoba**

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



## MENU II

ZUPA, DANIE GŁÓWNE, NAPOJE do wyboru:

*Tak jak w menu I*

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

**Do wyboru 4:**

*Mięsa domowe*

*Pasztet wieprzowo- drobiowy z żurawiną lub suszonymi pomidorami*

*Schab z musem chrzanowo – jajecznym*

*Roladka drobiowa ze szpinakiem*

*Tartaletki mix( z łososiem, z kurczakiem, z warzywami)*

*Galaretka drobiowa*

*Galaretka wieprzowa*

*Rolada szpinakowa z łososiem*

*Ryba z warzywami*

*Pstrąg w occie*

*Koreczki śledziowe*

*Tatar z łososią*

*Tatar wołowy*

*Śliwka w boczku*

*Hummus wegański*

**Do wyboru 2:**

*Salatka z komosą ryżową*

*Salatka grecka*

*Salatka z kurczakiem i sosem czosnkowym*

*Salatka z boczkiem na roszone*

*Salatka z tuńczykiem*

*Pieczyno*

**Koszt 150 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 8 zł/osoba
- Wybór 4 dania głównego 15 zł/osoba
- Deser lodowy 10zł/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 menu.**

**Każdą ofertę przygotujemy indywidualnie i dostosujemy do Państwa najwyższych oczekiwań**

**Więcej informacji:**

e-mail: [komosianka@hutta.pl](mailto:komosianka@hutta.pl)

[Tel:502-272-701](tel:502-272-701)

