



## MENU I

### ZUPA do wyboru :

Rosół domowy z makaronem  
Krem z białych warzyw z migdałami  
Krem z pomidorów z bazylią  
Krem warzywny (sezonowy)  
Zupa gulaszowa drobiowa

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

Devolay  
Devolay z suszonymi pomidorami, ziołami i serem  
Devolay ze szpinakiem  
Eskalop drobiowy zapiekany z brokułem i serem  
Udka z kurczaka zapiekane w boczku  
Pierś z kurczaka z ananasem i serem  
Zrazy wieprzowe z boczkiem i ogórkiem w sosie własnym  
Karkówka grillowana pod warzywną pierzynką  
Karkówka w sosie grzybowym  
Schab faszerowany w sosie śmietankowym  
Żeberka na miodzie  
Żeberka barbecue  
Golonka na kapuście  
Polędwiczki wieprzowe w sosie pieczarkowym  
Filet z sandacza w panierce z sezamu  
Filet z okonia z jabłkiem i porem  
Pieczony filet z łososia

**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 130 zł/ osoba**

Czas trwania przyjęcia max 3 godziny. Koszt przedłużenia o każdą dodatkową godzinę 300 zł



## MENU II

ZUPA, DANIE GŁÓWNE, NAPOJE do wyboru (tak jak w menu I)

### PRZYSTAWKI na stole:

#### Do wyboru 4:

*Mięsa domowe*

*Deska serów z owocami*

*Pasztet wieprzowo- drobiowy z żurawiną lub suszonymi pomidorami*

*Pasztet warzywny*

*Schab z musem chrzanowo – jajecznym*

*Smalec z ogórkiem kiszonym*

*Galantyna drobiowa*

*Tortilla z warzywami i dipem czosnkowym*

*Tortilla z kurczakiem*

*Nugesty z dipami*

*Galaretka drobiowa*

*Rolada szpinakowa z łososiem*

*Ryba z warzywami*

*Ryba po japońsku*

*Ryba w occie*

*Śledź w sosie śmietanowo – jabłkowym*

*Śledź po żydowsku*

*Tatar z łososia*

*Tatar wołowy*

#### Do wyboru 2:

*Sałatka z komosą ryżową*

*Sałatka grecka*

*Sałatka z kurczakiem i sosem czosnkowym*

*Sałatka z boczkiem na roszponce*

*Sałatka z łososiem*

*Carpaccio z buraka*

*Pieczyno*

**Koszt 190 zł/ osoba**

Czas trwania przyjęcia max 5 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 20 zł/osoba
- Deser lodowy 10zł/os

Podana oferta obejmuje obsługę podczas trwania przyjęcia, nakrycie stołów, 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 **10 dni** 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)

