

UROCZYSTY POSIŁEK
Z OKAZJI DNIA NAUCZYCIELA
9 - 20 PAŹDZIERNIKA

MENU 75,00 PLN / OSOBA

ZUPA SERWOWANA:

DOMOWY ROSÓŁ Z MAKARONEM I WARZYSAMI

DANIA GŁÓWNE W PÓŁMISACH W STOŁY:

~KURCZAK GRILLOWANY W SOSIE BAZYLIOWYM

~KOTLET SCHABOWY

~ZIEMNIANKI OPIEKANE

~ZIEMNIANKI GOTOWANE Z KOPERKIEM

~ZESTAW SURÓWEK (3 RODZAJE)

~DOMOWE CIASTA (2 RODZAJE)

NAPOJE BEZ LIMITU:

~WODA NIEGAZOWANA Z CYTRYNĄ

~KAWA/ HERBATA

MENU 95,00 PLN / OSOBA

ZUPA SERWOWANA:

DOMOWY ROSÓŁ Z MAKARONEM I WARZYSAMI

DANIA GŁÓWNE W PÓŁMISACH W STOŁY:

~KOTLET DE VOLAILLE Z MASEŁKIEM I PIETRUSZKĄ

~POLĘDWICZKA WIEPRZOWA Z SOSEM GRZYBOWYM

~PIECZONY DORSZ Z MASEŁKIEM ZIOŁOWYM

~ZIEMNIANKI OPIEKANE

~ZIEMNIANKI GOTOWANE Z KOPERKIEM

~ZESTAW SURÓWEK (3 RODZAJE)

~DOMOWE CIASTA (3 RODZAJE)

NAPOJE BEZ LIMITU:

~WODA NIEGAZOWANA Z CYTRYNĄ

~DOMOWY KOMPOT

~SOKI OWOCOWE

~KAWA/ HERBATA



BAZUNY

HOTEL & SPA

UROCZYSTY POSIŁEK
Z OKAZJI DNIA NAUCZYCIELA
9 - 20 PAŹDZIERNIKA

OPCJONALNIE - ZIMNE ZAKĄSKI
PODANE JEDNORAZOWO
35,00 PLN / OSOBA

- DESKA PIECZONYCH MIĘS (PASZTET WIEPRZOWY, KARKÓWKA PIECZONA PO KASZUBSKU, FANTAZJA DROBIOWA)
- ŚLEDŹ W CZTERECH ZIOŁACH
- SAŁATKA CEZAR Z KURCZAKIEM I BEKONEM
- KOLOROWE SAŁATY Z WARZYWAMI I SOSEM VINEGRETTE
- CAPRESE Z DOMOWYM PESTO BAZYLIOWYM I KREMEM BALSAMICZNYM
- DOMOWE MARYNATY
- PIECZYWO, MASŁO I SOSY ZIMNE

MACIE PAŃSTWO INNY POMYSŁ NA ŚWIĘTOWANIE
DNIA NAUCZYCIELA?
ZADZWOŃCIE! PRZYGOTUJEMY
INDYWIDUALNĄ OFERTĘ

TELEFON: 58 680 21 41
MAIL: SZKOLENIA@HOTELBAZUNY.PL

*OFERTA SKIEROWANA DO GRUP MINIMUM 20-TO OSOBOWYCH