

Zestaw II -190,00zł /osoba dorosła przy min. 20 osobach dorosłych, dzieci do lat 10 - 50% ceny

Zupa (1 do wyboru, serwowana w wazach):

	ROSÓŁ DROBIOWO-WOŁOWY Z MAKARONEM
	KREM POMIDOROWY
	ŻUREK Z JAJKIEM
	ZUPA GRZYBOWA
	ZUPA RYBNA

Danie główne (3 do wyboru, podane na półmiskach 2,5 porcji/os.):

	FRYKASY
	POLĘDWICZKA WIEPRZOWA W SOSIE KURKOWYM
	KOTLET DE VOLAILLE
	SCHAB PIECZONY W SOSIE
	ZRAZ WIEPRZOWY W SOSIE WŁASNYM
	GRILLOWANA PIERŚ Z KURCZAKA Z SALSĄ POMIDOROWĄ
	PIECZEŃ Z KARKÓWKI W SOSIE MYŚLIWSKIM
	FASZEROWANE UDKO Z KURCZAKA
	ŁOSOŚ PIECZONY Z POMARAŃCZĄ I ROZMARYNEM
	FILET Z DORSZA PIECZONY POD PIERZYNKĄ CYTRYNOWĄ

Dodatki (2 do wyboru):

	ZIEMNIAKI GOTOWANE
	FRYTKI
	TALARKI ZIEMNIACZANE
	PIECZONE ZIEMNIAKI FRANCUSKIE
	RYŻ Z WARZYWAMI

Jarzyzny (3 do wyboru):

MARCHEWKA Z GROSZKIEM	SURÓWKA COLESŁAW
KAPUSTA ZASMAŻANA	SURÓWKA Z MARCHEWKI
WARZYWA GOTOWANE MIX	SURÓWKA Z BIAŁEJ KAPUSTY
BURACZKI ZASMAŻANE	SURÓWKA Z KISZONEJ KAPUSTY
SZPINAK Z GORGONZOLĄ	

Deser (1 do wyboru):

DESER LODOWY Z OWOCAMI I BITĄ ŚMIETANĄ
PANNA COTTA Z MUSEM TRUSKAWKOWYM
TARLETKA Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ I ŻELKĄ OWOCOWĄ
TIRAMISU
SZARLOTKA Z LODAMI I BITĄ ŚMIETANĄ

Ciasta naszego wypieku (2 gatunki do wyboru):

3-BIT	MAKOWIEC
SERNIK Z KARMELEM	MALINOWA CHMURKA
SZARLOTKA	BOUNTY
LEŚNY MECH	PLEŚNIAK

Tort - we własnym zakresie zamawiającego

Napoje w cenie:

- Sok pomarańczowy i jabłkowy - 250ml/os
- Woda mineralna z cytryną bez limitu
- Kawa, herbata

Cena obejmuje wybrane menu, serwis, świece.

Dekoracja z kwiatów żywych + 350zł.

Istnieje możliwość domówienia dodatkowych napoi, wina.