



PAKIET PODSTAWOWY - 130 ZŁ /OS

Powitanie kieliszkiem Prosecco

MENU

PRZYSTAWKA

Rilletes z kaczki, briosz, maliny lub Burak, koper włoski, kozi ser

ZUPA

Rosół z makaronem lub Krem z palonego kalafiora

DANIE GŁÓWNE

Filet z kurczaka nadziewany pieczarkami, papryką i mozzarellą, wedges, colesław
lub Udko z kaczki, kluski śląskie, kapusta czerwona z żurawiną

Bufet z kawą i herbatą, soki, woda bez ograniczeń - **przyjęcie do 3 godzin**

PAKIET ROZSZERZONY + 90 / os.

ZIMNA PŁYTA

Patera wędlin włoskich i serów, tartinki trzy rodzaje salami, szynka, pasta jajeczna pasztet z żurawiną tortilla z kurczakiem śledź w sosie miodowo musztardowym, sałatka nicejska pieczywo mieszane

KOLACJA II

Barszczyk z pasztecikiem lub Węgierska zupa gulaszowa

BUFET SŁODKI (trzy pozycje do wyboru)

Mini panna cotta, mini creme brule, mini tiramisu sernik, ciasto wiśniowe, szarlotka, delicja czekoladowa

OPCJE DODATKOWE

KOLACJA III 60 zł / os.

Staropolski schabowy, ziemniaki z koperkiem,
kapusta zasmażana
Eskalopki wieprzowe w sosie jałowcowym,
szparagi z pomidorami
Kotlet de volaille, frytki, marchew.

Mini burger 15 zł / szt

Tatar z polędwicy wołowej 80g / 45 zł,

Tatar z łososia 80g / 40 zł

Owoce sezonowe 80 zł / patera

Serwis własnych napojów alkoholowych 20 zł /os

Napoje gazowane -coca cola, fanta, sprite - według
zużycia 0,25l / 8 zł but.

Woda niegazowana z cytryną w dzbanku 1,3l / 14 zł

Soki owocowe w dzbanku 1,3l / 18 zł

Koktajle bezalkoholowe i alkoholowe - wg cennika

Serwis własnego tortu powyżej 20 os. gratis, do 20 os.-10 zł. / os.

Bufet z kawą i herbatą - 12 zł / os.

Wynajem napisu LED - 18-TKA - 200 zł