



## PAKIET PODSTAWOWY - 190 ZŁ /OS

### MENU

#### PRZYSTAWKA

Łosoś gravlax z burakami, creme fraiche

#### ZUPA

Rosół z makaronem lub Krem pieczonych pomidorów

#### DANIE GŁOWNE

Filet z kaczki w sosie rozmarynowym, Staropolski kotlet schabowy, Udko z kurczaka nadziewane farszem mięsnym

#### DODATKI

Ziemniaczki gotowane z koperkiem, wedgesy, kluski śląskie

Zestaw surówek, biała kapusta zasmażana, buraczki zasmażane

#### DESER

Szarlota z gałką lodów, lub fondant czekoladowy

#### ZIMNA PŁYTA

Patera mięs pieczystych i wędlin

Terina z kaczki z gruszką

Sałatka z marynowanym indykiem, kapary

Sałatka z wędzonym kurczakiem

Śledzik miodowo-musztardowy

Jajko z majonezem szczypiorkowym

Pieczyno mieszane

#### Napoje w cenie

bufet z kawa i herbata z ekspresu

soki owocowe w dzbanku

woda z cytryną w dzbanku



## OPCJE DODATKOWE

Bufet słodki (trzy do wyboru)  
Mini panna cotta, mini creme brule, sernik, mini tiramisu, delicja czekoladowa, ciasto wiśniowe  
25zł/os.

Na życzenie gości serwujemy dania wegetariańskie

Dania dziecięce  
dzieci do lat 3 bezpłatnie

4 lata-12 lat 50% ceny

Nuggets, frytki, surówka z marchewki  
Paluszki rybne, puree ziemniaczane, colesław  
Burger wieprzowy , frytki  
Spagetti boloniese / Napoli

Deser  
lody z owocami (trzy gałki)

Napoje alkoholowe i bezalkoholowe według zużycia  
cola, fanta, sprite 0,25l / 7złbut.  
wino musujące Martini Asti 0,75l / 80zł  
Prosecco 0,75l / 90zł but.  
wódka wyborowa 0,5l / 80zł  
finlandia 0,5l / 90zł but  
wino białe i czerwone bankietowe w karafce 60zł

Serwis własny napojów alkoholowych 20zł / os dorosłej  
Serwis własnego tortu powyżej 20 / os. gratis