



PAKIET PODSTAWOWY- 220 zł /os.

MENU

PRZYSTAWKA

Łosoś gravlax z burakami, creme fraiche

ZUPA

Rosół z makaronem lub Krem pieczonych pomidorów

DANIE GŁÓWNE (wieloporcjowo)

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

Salatka z marynowanym indykiem, kapary

Salatka z wędzonym kurczakiem

Śledzik miodowo-musztardowy

Jajko z majonezem szczypiorkowym

Pieczyno mieszane

Napoje w cenie - przyjęcie do 5 godzin

bufet z kawą i herbatą 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, delcja czekoladowa, ciasto wiśniowe
30 zł/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 / 8 zł but.
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 . Do 20 osób 10 zł / os.