

UROCZYSTOŚCI RODZINNE



OBIAD

ZUPA (JEDNA DO WYBORU)

- Krem z kalafiora z orzechami
- Żurek z jajkiem
- Rosół z kury z makaronem
- Krem z pomidorów i warzyw z fetą

DANIE GŁÓWNE (TRZY DO WYBORU)

- Kotlet De Volaille
- Klopsiki wieprzowe w kapuście
- Luzowane indycze udo w sosie śmietanowym
- Pierś z kurczaka w migdałach
- Pierś drobiowa z farszem ziołowym
- Karkówka z sosem myśliwskim
- Pieczone udo z kurczaka
- Faszerowana warzywami i serem
smażona pierś w panierce
- Smażony sandacz na szpinaku
z czosnkiem i śmietaną
- Dorsz pieczony z masłem koperkowym
- Szynka duszona w sosie grzybowym
- Vegański falafel z salsą pomidorową
- Pieczona cukinia z warzywami i ziołami

DODATKI (CZTERY DO WYBORU)

- Mieszane sałaty z częstkami warzyw
i winegretem
- Modra kapusta z powidłami śliwkowymi
- Surówki sezonowe (trzy rodzaje)
- Warzywa na parze
- Groszek z marchewką
- Buraczki zasmażane
- Gotowane ziemniaki ze świeżym koprem
- Smażone ziemniaki w ziołach
- Ryż z zielonym groszkiem i smażoną cebulą
- Frytki

DESER (JEDEN DO WYBORU)

- Jabłecznik z sosem waniliowym
- Sernik domowy z polewą czekoladową
- Panna cotta z sosem malinowym

Cena menu: 125 zł/os

Koszt pakietu napoi bez limitu: 30zł/os;

kawa, herbata, soki, napoje gazowane

Dzieci do lat 3 za darmo, dzieci do lat 12 50%

WARUNKI PŁATNOŚCI

- 500 zł zadatku w dniu podpisania umowy
- Pozostały koszt płatny w dniu uroczystości

INFORMACJE DODATKOWE

- Istnieje możliwość wniesienia własnych ciast i tortu
- Cena menu obejmuje również dekorację stołu adekwatną do okazji
- Wynajem oddzielnej sali na wyłączność 500 zł

WZBOGAĆ OBIAD O KOLACJĘ

KOLACJA

ZIMNE PRZEKĄSKI (SZEŚĆ DO WYBORU)

- Duet pasztetów z marynatami
- Filety z pstrąga z farszem ziołowo-warzywnym
- Śledzie podane na trzy sposoby
- Śledzie marynowane z suszonymi pomidorami
- Łosoś pieczony ze smażoną cytryną
- Vol-au-vent z pate z wątróbek
- Schab z farszem z wędzonego boczku
- Polędwiczka z farszem orzechowym
- Pieczona karkówka z grzybami i sosem korniszonowym
- Suszona śliwka pieczona w boczku
- Ciasto francuskie z fetą, szpinakiem i pomidorami
- Roladki drobiowe: ziołowa i warzywna
- Sałatka grecka
- Sałatka z krewetkami, owocami i pikantnym sosem
- Sałatka z pieczonym kurczakiem, pikantnym sosem i marynowanymi warzywami
- Sałatka z pieczonego buraka z kozim serem i prażonymi pestkami
- Sałatka z wędzonym łososiem i sosem aioli
- Wegańska eskalibada – pieczone warzywa z sosem balsamico
- Tartaletki z warzywami, oliwkami i tofu

+ pieczywo, masło, sosy

DANIE NA CIEPŁO (JEDNO DO WYBORU)

- Barszcz z pasztecikiem
- Luzowane uda drobiowe na ostro
- Pikantne flaczki
- Zupa gulaszowa z kminkiem
- Żeberka BBQ

Cena menu kolacji: + 55 zł/os do menu obiadu

Cena pakietu napoi bez limitu (obiad + kolacja): 40 zł/os

kawa, herbata, soki, napoje gazowane

Dzieci do lat 3 za darmo, dzieci do lat 12 50%