

PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE

Zupa

Rosół z makaronem

Drugie danie na platerach (2 porcje mięsa/osoba)

Kotlet schabowy

Devolay

Filet drobiowy

Zrazy wołowe

Szwajcar

Dodatki skrobiowe (ziemniaki, kluski śląskie)

Jarzyny gotowane

Sos pieczeniowy i pieczarkowy

Surówki (2 rodzaje)

Zimne przekąski:

Swojskie wędliny – produkt własny (kiełbasa, szynka, schab, boczek, karczek lub inne)

Pieczone mięsa – produkt własny (szynka, schab, filet drobiowy, mięsa faszzerowane lub inne)

Tymbaliki drobiowe

Sałatka jarzynowa

Sałatka sezonowa

Łosoś wędzony

Filet po meksykańsku

Pomidor z mozzarellą

Jajka w sosie tatarskim

Pikle

Pieczyno, masło

1 danie na ciepło podane w trakcie przyjęcia

Barszcz czerwony z krokietem lub gulasz lub inne danie (do ustalenia)

Deser

ciasto 100 g/osoba

owoce 100g/osoba

Napoje

Kawa, herbata (bez limitu)

Sok owocowy i woda mineralna niegazowana (bez limitu)

Cena menu przy zamówieniu:

do 15 osób pełnopłatnych	- 220,00 zł brutto/osoba
od 16 do 25 osób pełnopłatnych	- 210,00 zł brutto/osoba
od 26 do 35 osób pełnopłatnych	- 205,00 zł brutto/osoba
Powyżej 36 osób pełnopłatnych	- 200,00 zł brutto/osoba

Dzieci do 3 lat – GRATIS

Dzieci 4-12 lat – 50 % zniżki, dzieci do lat 12 – ½ porcji żywienia

Na Państwa życzenie propozycja menu może ulec zmianie.

Po wcześniejszym zgłoszeniu, za dodatkową opłatą, przygotowujemy specjalne menu dla wegetarian, wegan oraz dla osób na dietach związanych ze zdrowiem.

Czas trwania przyjęcia – do 7h, max. do godz. 22:00