

## PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE 2024

### 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	- 250,00 zł brutto/osoba
od 16 do 25 osób pełnopłatnych	- 240,00 zł brutto/osoba
od 26 do 35 osób pełnopłatnych	- 235,00 zł brutto/osoba
Powyżej 36 osób pełnopłatnych	- 230,00 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. 2:00