

Menu na przyjęcia okolicznościowe 2020 r.

Przekąski zimne:

- łososiowa róża z pasta chrzanową
- deska mięs pieczonych i pasztetów
(karczek w ziołach, schab faszerowany, rolada z kurczaka, pasztet z dziczyzny, pasztet wiejski w boczku)
- rolada z kaczki z pomarańczą i żurawiną
- pomidory z mozarellą w sosie pesto
- sałatka grecka z fetą z sosem winegret
- sałatka selerowa z szynką, żółtym serem i ananasem
- ogórki, grzybki konserwowe

Zupa (do wyboru jedna z poniższych):

- rosół z makaronem wiosennym
- zupa borowikowa z łazankami

Danie gorące (do wyboru jedno z poniższych):

- kaczka pieczona z jabłkiem i żurawiną, ziemniaki opiekane, zestaw surówek
- polędwiczka wieprzowa duszona w kurkach na śmietanie, ziemniaki z koperkiem, zestaw surówek

Menu dla dzieci (do wyboru):

- rosółek z makaronem
- sznycelek drobiowy , frytki, marchewka z jabłkiem
- pulpeciki cielece w sosie pomidorowym, puree ziemniaczane, surówka
- naleśniki „Kubusia Puchatka” z serem, owocami i bitą śmietaną

Deser (do wyboru jeden z poniższych):

- marynowana gruszka w sosie waniliowym
- deser lodowy z czekoladą , owocami i bitą śmietaną

Przekąska gorąca (do wyboru jedna z poniższych):

- udko faszerowane w sosie słodko-kwaśnym
- forszmak lubelski

Napoje (bez ograniczeń):

- soki owocowe Tymbark 1l
- Cola, Fanta, Sprite 1l
- woda min. Cisowianka
- kawa, herbata

W cenie zawarte jest:

- nakrycie obrusami i serwetami stosowne do okazji
- świeże kwiaty na stołach
- obsługa przy krojeniu i serwowaniu tortu
- jednorazowe pojemniki do pakowania

cena: 110,00 zł/osoba , dzieci ½ ceny (cena obejmuje: wynajem sali, podatek vat.)+ alkohol

- wino czerwone/białe wytrawne od 45,00 zł/but
- wódka czysta od 40,00 zł/but

Dodatkowo płatne:

- pokrowce na krzesła - 5,00 zł/szt.