

Oferta na przyjęcia okolicznościowe 2019

Przekąski zimne

- *deska mięs pieczonych i pasztetów (karczek w ziołach, schab faszerowany, rolada z kurczaka pasztet z dziczyzny, pasztet wiejski w boczku)*
- *śledź w trzech smakach*
- *sałatka grecka z fetą z sosem winegret*
- *sałatka selerowa z szynka i żółtym serem*
- *tymbale drobiowe z warzywami*
- *rolada z gęsiny w galaretkie owocowej*
- *ruloniki łososiowe z pastą chrzanową na rukoli*
- *pikle, grzybki marynowane*
- *sos tatarski, sos chrzanowy*
- *pieczywo*

Zupa

- *zupa borowikowa z łazankami*

Danie gorące

- *kaczka pieczona z jabłkiem i żurawiną, ziemniaki opiekane, zestaw surówek*

Menu dla dzieci do wyboru

- *rosołek z makaronem*
- *sznycelek drobiowy, frytki, marchewka z jabłkiem*
- *pulpeciki cielęce, puree ziemniaczane, surówka*
- *naleśniki Kubusia Puchatka z serem i owocami w polewie czekoladowej*

Napoje (bez ograniczeń):

- *soki owocowe Tymbark 1l*
- *woda min. Cisowianka Perlage 0,7l*
- *Cola, Fanta, Sprite 1l*
- *kawa, herbata*

cena: 95,00 zł/osoba, dzieci ½ ceny (cena obejmuje: wynajem sali, podatek vat.) + alkohol

- *wino czerwone/białe Hiszpania 0,75l – 35,00 zł/but*
- *piwo Tyskie 0,5l beczka – 6,00 zł*
- *wódka czysta Wyborowa 0,5l – 35,00 zł/ but*
- *wódka Finlandia 0,5l – 45,00 zł/ but*