

## *Menu na przyjęcia okolicznościowe 2022 r.*

### Przekąski zimne:

- łososiowa róża z pasta chrzanową
- deska mięs pieczonych i pasztetów  
( karczek w ziołach, schab pieczony, rolada z kurczaka pasztet drobiowy, pasztet wiejski w boczku)
- rolada z indyka w galaretkie owocowej
- pomidory z mozzarellą 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 cielęce w sosie pomidorowym, puree ziemniaczane, surówka
- naleśniki „ Kubusia Puchatka ” z serem i owocami i bita śmietaną

### Deser( do wyboru jeden z poniższych)

- tiramisu owocowe
- deser lodowy z czekoladą , owocami i bita śmietaną

### Przekąska gorąca ( do wyboru jeden z poniższych)

- udko faszerowane w sosie słodko-kwaśnym
- forszmak lubelski

### Napoje:

- soki owocowe 1l Tymbark
- cola, fanta, sprite 0,85 l
- woda min. z miętą i cytryną
- 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 : 155,00 /osoba dzieci ½ ceny (cena obejmuje: wynajem sali, podatek vat.)+ alkohol**

- wino półwytrawne białe/ czerwone Hiszpania - 45,00 zł/ but
- piwo Perła 0,5 beczka -9,00 zł
- wódka czysta Wyborowa 0,5- 45,00 zł/ but
- wódka Finlandia 0,5l – 60,00 zł/ but

Dodatkowo płatne:

- pokrowce na krzesła- 5,00 zł/ szt.