

Menu na przyjęcia w 2022 r

Przekąski zimne:

- roladki z łososiem w cieście szpinakowym
- śledź w trzech smakach
- tatar z polędwicy wołowej
- deska mięs pieczonych i pasztetów
(schab w ziołach, karczek marynowany po staropolsku, boczek pieczony z czosnkiem, pasztet z wątróbek drobiowych, pasztet wiejski, baleron drobiowy)
- sałatka ze świeżego szpinaku, pomarańczy, prażonego boczku, orzeszków pini
- sałatka selerowa z szynką, serem, ananase, jajkiem, kukurydzą
- jajka faszerowane musem pieczarkowym, szynką
- tymbale drobiowe z warzywami
- pikle, grzybki marynowane
- sos tatarski, sos chrzanowy
- pieczywo

Danie gorące:

- zupa francuska z pulpetami cielęcymi
- kaczka pieczona z jabłkiem i żurawiną, ziemniaki opiekane, zestaw surówek

Deser:

- szarlotka na ciepło z lodami i bitą śmietaną

Danie na ciepło:

- szynka wieprzowa pieczona z kością, sos chrzanowy, ziemniak z tzatzykiem
- barszcz czerwony z pasztecikami z ciasta francuskiego

Napoje (bez ograniczeń):

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

Słodki bufet:

- ciasta, babeczki, wafelki mix
- cukiereczki, żelki
- owoce sezonowe mix

cena : 180,00 /osoba + 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*

W cenie zawarte jest:

- *nakrycie obrusami i serwetami stosowne do okazji*
- *świeże kwiaty na stołach*
- *jednorazowe pojemniki do pakowania*
- *dania i przekąski można dowolnie zamienić*

Dodatkowo płatne:

- *pokrowce na krzesła- 5,00 zł/ szt.*