

Oferta przykładowa 140,00 zł/osoba

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

Menu dla dzieci do wyboru:

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

Danie na ciepło:

- szynka wieprzowa pieczona z kością
- boeuff strogonoff
- 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

cena: 140,00/osoba (cena obejmuje: wynajem sali, podatek vat.) + alkohol (do negocjacji)

- wino czerwone/białe Hiszpania 0,75 l - 29,00 zł/but
- piwo Tyskie 0,5 l beczka - 6,00 zł
- wódka czysta Wyborowa 0,5 l - 35,00 zł/ BUT
- wódka Finlandia 0,5 l - 45,00 zł/ but

- *ciasto, owoce własne*
- *alkohol do negocjacji*