

Oferta na przyjęcia okolicznościowe 2018

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 krem duet z pieczonej papryki i kalafiora

Danie gorące

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

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

Napoje:

- soki owocowe 1l Tymbark
- cola 1l fanta 1 l, sprite1l
- woda min. Cisowianka Perlage 0,7
- kawa, herbata

cena : 91,00 /osoba dzieci ½ ceny (cena obejmuje: wynajem sali, podatek vat.)+ alkohol

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