

Menu na przyjęcia okolicznościowe 2021 r.

Przekąski zimne:

- łososiowa róża z pasta chrzanową
- deska mięs pieczonych i pasztetów
(karczek w ziołach, schab faszerowany, rolada z kurczaka pasztet z dziczyzny, pasztet wiejski w boczku)
- rolada z kaczki z pomarańcza i żurawiną
- pomidory z mozarellą 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)

- marynowana gruszka w sosie waniliowym
- 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 1 l
- woda min. Cisowianka
- 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 : 120,00 /osoba dzieci ½ ceny (cena obejmuje: wynajem sali, podatek vat.)+ alkohol

- wino półwytrawne białe/ czerwone Hiszpania - 45,00 zł/ but
- piwo Tyskie 0,5 beczka -7,00 zł
- wódka czysta Wyborowa 0,5- 40,00 zł/ but
- wódka Finlandia 0,5l – 50,00 zł/ but

Dodatkowo płatne:

- pokrowce na krzesła- 5,00 zł/ szt.