

Oferta przykładowa 2019

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, boczeczek pieczony z czosnkiem, pasztet z wątróbek drobiowych, pasztet wiejski, baleron drobiowy)
- sałatka z kurczakiem, winogronami i prażonymi migdałami
- sałatka z wędzonym indykiem i awokado
- jajka faszerowane musem pieczarkowym, szynką
- pikle, grzybki marynowane
- sos tatarski, sos chrzanowy
- pieczywo

Danie gorące:

- krem z brokułów z wędzonym łososiem
- polędwiczka wieprzowa duszona z borowikami, ziemniaki opiekane , zestaw surówek

Deser:

- szarlotka na ciepło z lodami

Danie na ciepło:

- barszcz czerwony z pasztecikami z ciasta francuskiego

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 (bez ograniczeń):

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

cena: 105,00 zł/osoba (cena obejmuje: wynajem sali, podatek vat.) + alkohol

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