

Menu na przyjęcia po ślubie w 2020 r. (czas trwania ok. 9-10 godz.)

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
- forszmak lubelski
- barszcz czerwony z pasztecikami z ciasta francuskiego

Menu dla dzieci do wyboru:

- rosół 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 0,7 l
- Cola, Fanta, Sprite 1 l
- kawa, herbata

Słodki bufet:

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

cena: 155,00 zł/osoba , dzieci ½ ceny + alkohol

- wino czerwone, białe wytrawne od 45,00 zł/but
- wódka czysta od 40,00 zł/but

W cenie zawarte jest:

- placyk zabaw dla dzieci
- nakrycie obrusami i serwetami stosowne do okazji
- świeże kwiaty na stołach
- obsługa przy krojeniu i serwowaniu tortu
- jednorazowe pojemniki do pakowania
- dania i przekąski można dowolnie zamienić

Dodatkowo płatne:

- pokrowce na krzesła - 5,00 zł/szt.