

MENU OKOLICZNOŚCIOWE

320.00 zł

ZUPY

(2 do wyboru, serwowane)

- Rosół z makaronem
- Krem z pomidorów z bazyliowym crème fraîche
- Żurek z jajkiem

DRUGIE DANIE

(wszystkie poniższe dania podawane na półmiskach)

- Polędwiczka wieprzowa z sosem z leśnych grzybów, opiekane ziemniaki
- Bitki wołowe z kluskami śląskimi
- Sznycelki z kurczaka w sosie z suszonych pomidorów, ziemniaki puree
- Bukiet surówek

ZIMNE PRZYSTAWKI

- Deska wędlin wędzonych i mięs pieczonych, pikle
- Tatar wołowy z cebulką i piklami
- Tortilla z kurczakiem i świeżymi warzywami
- Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem
- Schab faszerowany musem jajecznym z chrzanem i dymką
- Sałatka z szynką parmeńską i mini mozzarellą
- Nicejska sałatka z tuńczykiem i jajkiem
- Pieczywo

DANIE DLA DZIECI

(według zamówień)

- Nuggetsy z kurczaka , frytki , surówka z marchewki i jabłka

ZUPA

(podawana pod koniec)

- Barszcz czerwony z pasztecikiem z ciasta francuskiego

BUFET DESEROWY

- Filetowane owoce sezonowe
- Ciasta domowe

NAPOJE

(bez ograniczeń)

- Kawa, herbata
- Gazowane w butelkach 0,85l (Cola, Fanta, Sprite)
- Soki: jabłkowy, pomarańczowy
- Woda z cytryną

Informacje dodatkowe

- W przypadku wniesienia własnego alkoholu doliczamy opłatę korkową w wysokości **10 zł od osoby**
- Przyjęcie może trwać **do 5 godzin** , Każda **następna godzina** to dodatkowy koszt w wysokości **250 zł**
- Jeśli chcecie Państwo zabrać na wynos pozostałe po przyjęciu jedzenie, prosimy o przyniesienie **własnych pojemników**
- Nie ma możliwości wnoszenia własnego jedzenia na przyjęcie