

Jubileusz – Menu 2

Powitanie lampką szampana

Obiad: Mięso 2 szt./osobę

Rosół z makaronem,
Rolada Wieprzowa, Rolada Wołowa, Pierś faszerowana brokułami i serem, Schab po sztygarsku,
Kluski jasne , Kluski ciemne, Ziemniaki z koperkiem,
Sos pieczeniowy ciemny, sos pieczarkowy jasny ,
Kapusta modra, Kapusta zasmażana, Surówka z pekińskiej,

Deser:

Tiramisu,
Trzy rodzaje ciasta,
Owoce sezonowe, cukierki,
Kawa lub Herbata,

Zimna Płyta: 16 rodzajów

Rolada szpinakowa, mięsa pieczone, patera wędlin, patera serów, pieczarki faszerowane, kuleczki serowe,
tymbaliki z kurczaka, śledzie w śmietanie, śledzie po staropolsku, jajka faszerowane, sałatka z brokułami,
sałatka gyros, bułeczki z masłem czosnkowym, pieczywo i masło,

Gorąca Kolacja 1 : Mięso 1,5szt./osobę

Kotlet de Volail'e z masłem, szaszłyki drobiowe z pieczarkami, papryką i cebulą, frytki, puree, surówka z kapusty białej, sałatka szwedzka

Gorąca Kolacja 2 :

Żurek po staropolsku podawany z kiebasą i jajkiem

Napoje: Gratis

soki owocowe, woda mineralna, kawa, herbata **bez ograniczeń**

Za dzieci do lat **3 nie płacimy**

Zadatek – 200zł.

Za dzieci do lat **10 płacimy 20% taniej**

Cena 170zł./osoba

Menu obejmuje czas trwania uroczystości do **10 godzin, nie dłużej niż do godz. 02.00**, obsługę kelnerską, wynajem sali, przystrojenie stołów.

Oferta sporządzona dla **minimum 15 osób**, gdy nie jest spełnione minimum to **cena 180 zł.**

Pozostałe napoje, piwo oraz alkohol można kupić w lokalu z rabatem 20% lub przynieść we własnym zakresie, po opłaceniu „korkowego” w cenie **10zł.** za każdą osobę.