

Uroczystość Rodzinna

Menu okolicznościowe

Wariant I

90 zł / os

Zupa

- Rosół z makaronem

Danie główne (1,5 porcji mięsa/os)

- Rolada wołowa
- Udko z kaczki
- Szwajcar z serem
- Kluski jasne
- Ziemniaki opiekane w ziołach
- Ziemniaki z wody oblane masłem
- Modra kapusta
- Kapusta zasmażana
- Surówka z marchwi i pomarańczy
- Surówka z białej kapusty

Deser

- Deser lodowy parfait toffi z musem z wiśni
/ lub pralina czekoladowa z musem malinowym
/ lub beza z owocami i kremem śmietanowym
/ lub gruszka w czekoladzie
/ lub parfait chałwowe z gorącymi malinami
/ lub mrożony krem z białej czekolady
- desery serwowane, do wyboru jeden z proponowanych
- Sernik z brzoskwiniami, Ciasto czekoladowe (1,5 kawałka ciasta/os)
- Kawa, herbata podana w termosach

W cenie menu: Owocowe napoje niegazowane, woda niegazowana, kawa, herbata bez ograniczeń

* alkohol typu piwo, wino we własnym zakresie - opłata korkowa 5zł/os

* oferta przygotowana pod przyjęcia o czasie trwania do 4 godzin

*Dekoracja stołu ze świeżych kwiatów

Menu okolicznościowe

Wariant II

110 zł / os

Zupa

- Rosół z makaronem

Danie główne (1,5 porcji mięsa/os)

- Rolada wołowa
- Udko z kaczki
- Szwajcar z serem
- Kluski jasne
- Ziemniaki opiekane w ziołach
- Ziemniaki z wody oblane masłem
- Modra kapusta
- Kapusta zasmażana
- Surówka z marchwi i pomarańczy
- Surówka z białej kapusty

Deser

- Tort własny
- Kawa, herbata podana w termosach

Zimna płyta

- Półmisek mięs pieczonych i pasztetów
- Tapasy z warzywami i kurczakiem
- Roladki z szynki nadziewane serkiem chrzanowym
- Sakiewki z ciasta francuskiego nadziewane warzywami
- Tymbaliki drobiowe
- Sałatka gyros
- Sałatka jarzynowa
- Masło, pieczywo

W cenie menu: Owocowe napoje niegazowane, woda niegazowana, kawa, herbata bez ograniczeń

* alkohol typu piwo, wino we własnym zakresie - opłata korkowa 5zł/os

* oferta przygotowana pod przyjęcia o czasie trwania do 6 godzin

*Dekoracja stołu ze świeżych kwiatów

Menu okolicznościowe

Wariant III

125 zł / os

Zupa

- Rosół z makaronem

Danie główne (1,5 porcji mięsa/os)

- Rolada wołowa
- Udko z kaczki
- Szwajcar z serem
- Kluski jasne
- Ziemniaki opiekane w ziołach
- Ziemniaki z wody oblane masłem
- Modra kapusta
- Kapusta zasmażana
- Surówka z marchwi i pomarańczy
- Surówka z białej kapusty

Deser

- Deser lodowy parfait toffi z musem z wiśni
/ lub pralina czekoladowa z musem malinowym
/ lub beza z owocami i kremem śmietanowym
/ lub parfait chałwowe z gorącymi malinami
/ lub mrożony krem z białej czekolady
- desery serwowane, do wyboru jeden z proponowanych

Menu okolicznościowe

Wariant IV

145 zł / os

Zupa

- Rosół z makaronem

Danie główne (1,5 porcji mięsa/os)

- Rolada wołowa
- Udko z kaczki
- Szwajcar z serem
- Kluski jasne
- Ziemniaki opiekane w ziołach
- Ziemniaki z wody oblane masłem
- Modra kapusta
- Kapusta zasmażana
- Surówka z marchwi i pomarańczy
- Surówka z białej kapusty

Deser

- Deser lodowy parfait toffi z musem z wiśni
/ lub pralina czekoladowa z musem malinowym
/ lub beza z owocami i kremem śmietanowym
/ lub gruszka w czekoladzie
/ lub parfait chałwowe z gorącymi malinami
/ lub mrożony krem z białej czekolady
- desery serwowane, do wyboru jeden z proponowanych

- Sernik z brzoskwiniami, Ciasto czekoladowe (1,5 kawałka ciasta/os)
- Kawa, herbata podana w termosach

Zimna płyta

- Półmisek mięs pieczonych i pasztetów
- Tapasy z warzywami i kurczakiem
- Roladki z szynki nadziewane serkiem chrzanowym
- Sakiewki z ciasta francuskiego nadziewane warzywami
- Tymbaliki drobiowe
- Sałatka gyros
- Sałatka jarzynowa
- Masło, pieczywo

W cenie menu: Owocowe, napoje niegazowane, woda niegazowana, kawa, herbata bez ograniczeń

* alkohol typu piwo, wino we własnym zakresie - opłata korkowa 5zł/os

* oferta przygotowana pod przyjęcia o czasie trwania do 7 godzin

*Dekoracja stołu ze świeżych kwiatów

- Sernik z brzoskwiniami, Ciasto czekoladowe (1,5 kawałka ciasta/os)
- Kawa, herbata podana w termosach

Zimna płyta

- Półmisek mięs pieczonych i pasztetów
- Deska serów
- Tapasy z warzywami i kurczakiem
- Roladki z szynki nadziewane serkiem chrzanowym
- Faszerowane pieczarki
- Sakiewki z ciasta francuskiego nadziewane warzywami
- Tymbaliki drobiowe
- Sałatka brokułowa z serem feta i prażonymi migdałami
- Sałatka ziemniaczana z boczkiem i cebulką
- Masło, Buleczki z własnego wypieku

Kolacja (do wyboru jedna z proponowanych)

- Bogracz wieprzowy z kładzionymi kluseczkami
/ Barszcz z krokietem
/ Strogonow wołowy z pieczywem
/ żurek na domowym zakwasie z jajkiem i ziemniakami

W cenie menu: Owocowe, napoje niegazowane, woda niegazowana, kawa, herbata bez ograniczeń

* alkohol typu piwo, wino we własnym zakresie - opłata korkowa 5zł/os

* oferta przygotowana pod przyjęcia o czasie trwania do 9 godzin

*Dekoracja stołu ze świeżych kwiatów