

MENU NA JESIENNE PRZYJĘCIA WERSJA I

129 zł

/osobę

W CENIE MENU OTRZYMUJĄ PAŃSTWO:

- POWITALNY APERITIF WINEM MUSUJĄCYM
- ZIMNE NAPOJE (SOKI I WODA) – BEZ OGRANICZEŃ
- CIEPŁE NAPOJE (KAWA, HERBATA) – BEZ OGRANICZEŃ
 - DEKORACJA STOŁÓW
(jesienne serwetki, świeże kwiaty)

**Dzieci
do lat 7
89 zł**

ZUPA

- Krem z porów i ziemniaków z oliwą smakową, bagietka
lub
- Rosół z makaronem i kluseczkami drobiowymi

DANIE GŁÓWNE

Wieloporcjowo na półmiskach (po 2szt./osobie)

- Kotlet de volaille z masłem i serem
- Udko z kurczaka faszerowane pieczarkami
 - Rolada wieprzowa w sosie własnym
- Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym
 - Ziemniaczki puree
 - Kluski śląskie
 - Frytki
- Surówka z czerwonej kapusty z chrzanem i czosnkiem
 - Surówka z selera z rodzynkami
- Sałatka z białej kapusty w sosie słodko kwaśnym z chili

DESER

- Szarlotka z lodami waniliowymi i bitą śmietaną
- Kawa z ekspresu i herbata w formie bufetu – bez ograniczeń

OPCJE DODATKOWE NIE WLICZONE W CENĘ:

- Tort (czekoladowo-orzechowy lub czekoladowy z wiśniami) – rozliczenie według wagi
 - Candy bar (słodki bufet z ciastami i mini deserkami) – 25 zł/osobę
 - Paterki ciast lub kołaczy (po 2 szt./osobę) – 7 zł/osobę
 - Napoje gazowane (Coca - cola, fanta, sprite) w cenie 6 zł/szt.
 - Wino domu półwytrawne białe i czerwone – 39 zł/0,75l
- Bufet z aromatycznym grzany winem z pomarańczą i goździkami (3L) – 190 zł
 - Bukiety balonów tematycznych – od 150 zł

Data rezerwacji, godzina:	
Imię i nazwisko:	
Liczba Gości:	
Miejsce rezerwacji:	
Dekoracje, kolorystyka, kwiaty:	
Nr kontaktowy, adres e-mail:	
Opcje dodatkowe (alkohole, dodatki)	
Zadatek:	