

## MENU NA JESIENNE PRZYJĘCIA WERSJA I

**139 zł**

/osobę

### W CENIE MENU OTRZYMUJĄ PAŃSTWO:

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

**Dzieci  
do lat 7  
99 zł**

### ZUPA do wyboru

- Rosół z makaronem i kluseczkami drobiowymi
- Lekko pikantny krem z dyni z pestkami z dyni

### DANIE GŁÓWNE

#### Wieloporcjowo na półmiskach (po 2szt./osobę)

- Kotlet de volaille z masłem i serem
  - Pieczone udko z kurczaka
- Schab duszony w sosie z podgrzybków
  - Ziemniaczki puree
    - Kluski śląskie
    - Frytki
  - Surówka z selera z rodzynkami
  - Sałatka z buraków z koperkiem
- 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) – 35 zł/osobę
- Patery ciast (po 2 szt./osobę) - sernik, ciasto czekoladowe, malinowe love – 9 zł/osobę
  - Napoje gazowane (Coca - cola, fanta, sprite) – 7 zł/szt.
  - Wino domu austriackie półwytrawne białe i czerwone – 39 zł/0,75l
- Bufet z aromatycznym grzany winem z pomarańczą i goździkami ( 3L) – 190 zł
  - Wódka Wyborowa – 45 zł/0,5l, wódka Stanislaw – 59 zł/0,5l
    - Bukiety balonów tematycznych – od 300 zł

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