

MENU NA JESIENNE PRZYJĘCIA WERSJA II

169 zł

/osobę

W CENIE MENU OTRZYMUJĄ PAŃSTWO:

- POWITALNY APERITIF na ciepło Aperol z pomarańczami
- ZIMNE NAPOJE (SOKI I WODA) – BEZ OGRANICZEŃ
- CIEPŁE NAPOJE (KAWA, HERBATA) – BEZ OGRANICZEŃ
 - DEKORACJA STOŁÓW
(jesienne serwetki, świeże kwiaty)

**Dzieci
do lat 7
119 zł**

ZUPA do wyboru

- Rosół z makaronem i kluseczkami drobiowymi
- Zupa wiedeńska z grzybami i ziemniakami

DANIE GŁÓWNE

Wieloporcjowo na półmiskach (po 2szt./osobie)

- Kotlet schabowy w panierce panco z Parmezanem
- Roladka z kurczaka z cukinią, gorgonzolą i orzechami, sos z porem i kaparami
 - Pieczone udko z kaczki w sosie własnym
 - Papryka faszerowana dyniowym risotto z szafranem
 - Ziemniaczki wiejskie ze szczypiorkiem
 - Kluski śląskie
 - Frytki
 - Surówka z marchewki z jabłkiem i jogurtem
 - Sałatka z białej kapusty w sosie słodko kwaśnym z chili
 - Czerwona kapusta na ciepło ze śliwkami

DESER do wyboru

- Crumble śliwkowe z lodami waniliowymi
- Sernik z białą czekoladą i orzechami w cynamonowym karmelu

- Kawa z ekspresu i herbata w formie bufetu – bez ograniczeń

ZIMNE ZAKĄSKI w formie bufetu

Istnieje możliwość przygotowania zimnych zakąsek w stoły – dopłata 10 zł/ osobę

- Półmiski mięs wykwintnych (kurczak pieczony w ziołach, marynowana karkówka, pasztet z kaczki z żurawiną, pieczony schab z morelą) i serów (żółte, twarde, pleśniowe, oscypek)
 - Babeczki z pastą z wędzonego pstrąga
 - Tartinki ze śledziem
 - Tacos z szarpaną wieprzowiną
 - Roller z tortilli z marynowana karkówką i sosem BBQ
 - Mini burger z pieczonym kurczakiem
- Sałatka szpinakowa z gruszkami, serem gorgonzola, orzechami i sosem vinaigrette
 - Sałatka z marynowanego selera z szynką i ananasm
- Kosze pieczywa mieszanego (chlebek mieszanym, bułeczki koktajlowe)
 - Masełko

KOLACJA – opcja dodatkowa – jedna pozycja do wyboru:

- Ragout z wołowiny z grzybami i papryką, pieczywo – 25 zł/porcję
- Barszcz czysty, kulebiak z mięsem – 19 zł/porcję

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
- Paterki 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 grzonym 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

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