

MENU NA JESIENNE PRZYJĘCIA WERSJA II

W CENIE MENU OTRZYMUJĄ PAŃSTWO:


- POWITALNY APERITIF *na ciepło* Aperol z pomarańczą
 - ZIMNE NAPOJE – BEZ OGRANICZEŃ
(SOKI, WODA, NAPOJE GAZOWANE)
 - CIEPŁE NAPOJE – BEZ OGRANICZEŃ
(KAWA Z EKSPRESU, HERBATA CZARNA, OWOCOWA, ZIELONA)
- DEKORACJA STOŁÓW – *jesienne serwetki, kwiaty*

189 zł

/osobę


Dzieci
do lat 7
129 zł

ZUPA wybierz 1:

- Rosół z makaronem i kluseczkami drobiowymi
- Zupa wiedeńska z grzybami i ziemniakami
-  Lekko pikantny krem z dyni z pestkami dyni

DANIE GŁÓWNE

Wieloporcjowo na półmiskach (po 2szt./osobie)

- Kotlet z kurczaka w panierce panco z Parmezanem
 - Roladka z kurczaka faszerowana fetą i suszonymi pomidorami, owijana boczkiem
 - Pieczone udko z kaczki w sosie własnym
 -  Pierogi z grzybami
- Ziemniaczki wiejskie ze szczypiorkiem
 - Kluski śląskie
 - Frytki
- Surówka z selera z rodzynkami
 - Sałatka Colesław
- Czerwona kapusta na ciepło ze śliwkami

DESER wybierz 1:

- Brownie czekoladowe z kremem waniliowym, mus z czarnej porzeczki
 - Sernik baskijski
- 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 (kureczak pieczony w ziołach, polędwiczka wieprzowa sous-vide, pasztet z kaczki z żurawiną) i serów (żółte, twarde, pleśniowe, oscypek)
 - Tacos z szarpaną wieprzowiną
 - Roller z tortilli z marynowana karkówką i musem chrzanowym
 - Gruszka z szynką parmeńską
 - Volewenty z pastą z wędzonym łososiem
 - Volewenty z pastą z suszonymi pomidorami
 - Tartinki z jajkiem i pastą serową
 - Mini burger z grillowanym halloumi
 - Sałatka Caesar z grillowanym kurczakiem i boczkiem
- Sałatka szpinakowa z gruszkami, serem gorgonzola, orzechami i sosem vinaigrette
 - Kosze pieczywa mieszanego (chlebek mieszany, bułeczki koktajlowe)
 - Masełko

KOLACJA – opcja dodatkowa – wybierz 1:

- Strogonow z szynki wieprzowej, pieczywo – 22 zł/porcję
- Żurek z jajkiem, pieczywo – 22 zł/porcję
- Warzywne curry z tofu, pieczywo – 22 zł/porcję

OPCJE DODATKOWE NIE WLICZONE W CENĘ:

- Tort czekoladowy z wiśniami **lub** truskawkowy z musem mango wg wyceny z Cukierni na Blejchu **lub** tort własny (serwis własnego tortu – 50 zł)
- Candy bar (słodki bufet z ciastami i mini deserkami) – 39 zł/osobę
- Patery ciast (po 2 kawałki/osobę): sernik/szarlotka, rafaelo, malinowe love – 9 zł/ osobę
- Patery owoców: winogrono jasne i ciemne, filetowany ananas, banany, owoce sezonowe – 9 zł/osobę
- Wino domu półwytrawne białe i czerwone – 39 zł/ 0,75 L
- Bufet z Prosecco (4 butelki Prosecco, lód, owoce) – 260 zł
- Bufet z aromatycznym grzany winem z pomarańczą i goździkami (3L) – 190 zł
- Wódka Wyborowa w cenie 49 zł/0,5L **lub** wódka Stanislaw w cenie 59 zł/0,5L **lub** serwis 10 zł/osobę
- Dekoracje balonowe Perfect Party tel. 507 – 839 – 441

Data rezerwacji, godzina:

Imię i nazwisko

Liczba Gości:

Sala górna, dolna, taras:

Dekoracje, kolorystyka, kwiaty:

Nr kontaktowy, adres e-mail:

Zadatek: