

MENU NA JESIENNE PRZYJĘCIA URODZINOWE I NIE TYLKO

W CENIE MENU OTRZYMUJĄ PAŃSTWO:

- ☞ CIEPŁE NAPOJE (KAWA, HERBATA) BEZ OGRANICZEŃ
- ☞ ZIMNE NAPOJE (SOKI I WODA) – BEZ OGRANICZEŃ
- ☞ POWITALNY APERITIF
(Mini Aperol Spritz lub wino musujące lub Kir Royal)
- ☞ DEKORACJA STOŁÓW
(jesienne serwetki, świeże kwiaty)

ZUPA

- ☞ Zupa wiedeńska z grzybami
lub
- ☞ Krem z dyni z pestkami z dyni

DANIE GŁÓWNE

Wieloporcjowo na półmiskach (po 2szt./osobie)

- ☞ Kotlet de volaille z masłem
- ☞ Roladka z kurczaka faszerowana szpinakiem i suszonymi pomidorami
- ☞ Rolada wołowa w sosie własnym
- ☞ Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym
- ☞ Kluski śląskie
- ☞ Frytki
- ☞ Ziemniaczki wiejskie ze szczypiorkiem
- ☞ Czerwona kapusta na ciepło na winie ze śliwkami
- ☞ Surówka z selera z rodzynkami
- ☞ Sałatka z buraków z koperkiem

DESER

(jedna pozycja do wyboru)

- ☞ Śliwki flambirowane krupnikiem z lodami waniliowymi
lub
- ☞ Szarlotka z lodami waniliowymi i bitą śmietaną
- ☞ Kawa z ekspresu i herbata w formie bufetu – bez ograniczeń

129 zł

/osobę

Dzieci
do lat 7
65 zł

ZIMNE ZAKĄSKI

(w formie bufetu)

- ❧ Trio śledziowe: w śmietanie, w oleju, w salsie paprykowej
- ❧ Półmiski mięs wykwinnych: galantyna z kurczaka z warzywami, pasztet z orzechami podany z żurawiną, pieczona pierś z kaczki, pieczony schab z morelą
- ❧ Tartoletki z pastami smakowymi (po 2 szt./osobę):
 - ❧ z wędzonym łososiem, z suszonymi pomidorami
 - ❧ Tymbaliki drobiowe na pumperniku
 - ❧ Jesienne tartinki z pastą z pieczonej dyni
- ❧ Sałatka szpinakowa z gruszkami, serem gorgonzola, orzechami i sosem vinaigrette
 - ❧ Sałatka meksykańska z kurczakiem
- ❧ Sałatka caprese (pomidory z mozzarellą, dressing bazyliowy)
- ❧ Kosze pieczywa mieszanego (chlebek mieszany, bułeczki koktajlowe)
 - ❧ Masełko

DLA DZIECI:

- ❧ Mini pizza z serem i szynką
- ❧ Kanapki z szynką z indyka i uśmiechem

KOLACJA – opcja do zamówienia:

- ❧ Barszcz czysty, pasztecik z mięsem – 12 zł/osobę
- ❧ Forszmak z szynki wieprzowej z grzybami, pieczywo – 15 zł/osobę

OPCJE DODATKOWE NIE WLICZONE W CENĘ:

- ❧ Tort (malinowy z musem mango lub czekoladowo-orzechowy lub czekoladowy z wiśniami) – rozliczenie według wagi
- ❧ Candy bar (słodki bufet z ciastami i mini deserkami) – 15 zł/osobę
- ❧ Napoje gazowane (coca - cola, fanta, sprite) w cenie 4 zł/szt.
- ❧ Bufet z aromatycznym grzany winem z pomarańczą i goździkami (3L) – 150 zł
 - ❧ Wino białe Riesling w cenie 35 zł/1L
 - ❧ Wino czerwone Sachino Red w cenie 33 zł/0,75L
 - ❧ Bukiety balonów tematycznych – od 150 zł