

PRZYJĘCIE Z RAUTEM WERSJA II

235 zł

/osobę

W CENIE MENU OTRZYMUJĄ PAŃSTWO:

- POWITALNY APERITIF Mini Aperol lub Prosecco
- ZIMNE NAPOJE (SOKI I WODA) – BEZ OGRANICZEŃ
 - CIEPŁE NAPOJE – BEZ OGRANICZEŃ
(KAWA Z EKSPRESU, HERBATA CZARNA, OWOCOWA, ZIELONA)
- OBIAD W WERSJI SERWOWANEJ
 - ZIMNE ZAKĄSKI W BUFECIE
 - RAUT WIECZORNY W BUFECIE
 - DEKORACJA STOŁÓW
(letnie serwetki, kwiaty)

Dzieci
do lat 7
159 zł

PRZYSTAWKA do wyboru

- Melon z szynką parmeńską
- Pasztet z kaczki z sosem cumberland, grzanka

ZUPA do wyboru

- Rosół z makaronem i kluseczkami drobiowymi
- Krem z cukinii z Parmezanem, bagietka

DANIE GŁÓWNE do wyboru

- Panierowany schab z kostką, ziemniaki, młoda kapusta z boczkiem
- Roladka z kurczaka ze szpinakiem, suszonymi pomidorami i gorgonzolą, sos białe wino z cebulką, ziemniaki au gratine, puree z zielonego groszku
 - Pieczone udko z kaczki w sosie własnym, gnocchi, ogród zielonych sałat z filetowaną pomarańczą, granatem i sosem grejpfrutowym

DESER do wyboru

- Beza z musem mascarpone i owocami
 - Sernik z białą czekoladą
- Kawa z ekspresu i herbata w formie bufetu – bez ograniczeń

ZIMNE ZAKAŚKI w formie bufetu

- Półmiski wędlin tradycyjnych (szynka, polędwica, salami) i serów
 - Tacos z szarpaną wieprzowiną
 - Mini bajgle z grillowanym halloumi
 - Tartinki z szynką parmeńską i oliwkami
 - Sałatka Caesar z grillowanym kurczakiem i boczkiem
- Sałatka szpinakowa z gruszkami, serem gorgonzola, orzechami i sosem vinaigrette
 - Kosze pieczywa mieszane (chlebek mieszany, bułeczki koktajlowe)
 - Masełko

RAUT WIECZORNY w formie bufetu

- Pierś z kurczaka faszerowana fetą i suszonymi pomidorami, owijana boczkiem
 - Żeberka z sosem BBQ
 - Stripsy z kurczaka
 - Gulasz wołowy
- Kapusta zasmażana
- Ziemniaczki wiejskie ze szczypiorkiem
- Placuszki ziemniaczane

OPCJE DODATKOWE NIE WLICZONE W CENĘ:

- Tort czekoladowo – jagodowy **lub** truskawkowy z musem mango wg wyceny z Cukierni na Blejchu **lub** tort własny (serwis własnego tortu – 50 zł)
- Patery owoców: winogrono jasne i ciemne, filetowany ananas, banany, owoce sezonowe – **7 zł/osobę**
 - Patery ciast (po 2 kawałki/osobę): sernik, rafaello, malinowe love – **9 zł/ osobę**
 - Napoje gazowane (Coca – cola, fanta, sprite) – **7 zł/ szt.**
 - Lemoniada w stylizowanym słoju – **180 zł/4L**
 - Wino domu półwytrawne białe i czerwone – **39 zł/ 0,75 L**
 - Bufet z Prosecco (4 butelki Prosecco, lód, owoce) – **260 zł**
 - Napoje alkoholowe w stylizowanych słojach (Mojito – 380 zł/6L lub Apple Spritz – 350 zł/6L)
- Wódka Wyborowa w cenie **45 zł/0,5L lub** wódka Stanislav w cenie **59 zł/0,5L lub** serwis **10 zł/osobę**

Powyższa oferta cenowa obowiązuje przy organizacji przyjęcia powyżej 15 osób.

Przy mniejszej liczbie Gości oferta kalkulowana jest indywidualnie.

Data rezerwacji, godzina:

Imię i nazwisko

Liczba Gości:

Sala górna, dolna, taras:

Dekoracje, kolorystyka, kwiaty:

Nr kontaktowy, adres e-mail:

Opcje dodatkowe (alkohole, dodatki)

Zadatek: