

MENU NA WIOSENNE PRZYJĘCIA WERSJA I

139 zł

/osobę

Dzieci
do lat 7
99 zł

W CENIE MENU OTRZYMUJĄ PAŃSTWO:

- ☞ POWITALNY APERITIF Prosecco
- ☞ ZIMNE NAPOJE (LEMONIADA I WODA) – BEZ OGRANICZEŃ
- ☞ CIEPŁE NAPOJE (KAWA, HERBATA) BEZ OGRANICZEŃ
- ☞ DEKORACJA STOŁÓW
(wiosenne serwetki, świeże kwiaty)

ZUPA do wyboru:

- ☞ Rosół z makaronem i kluseczkami drobiowymi
- ☞ Zupa chrzanowa z jajkiem i chipsem z boczku

DANIE GŁÓWNE

Wieloporcjowo na półmiskach (po 2 szt./osobie)

- ☞ Kotlet z kurczaka w panierce panco
- ☞ Roladka z kurczaka z zielonymi szparagami owijana boczkiem
- ☞ Schab duszony w sosie koniakowo – pieprzowym
- ☞ Żeberka z sosem BBQ

- ☞ Ziemniaczki wiejskie ze szczypiorkiem
- ☞ Kluski śląskie
- ☞ Frytki

- ☞ Surówka z marchewki z jabłkiem i jogurtem
- ☞ Sałatka z białej kapusty w sosie słodko – kwaśnym z chili
- ☞ Sałatka z kapusty pekińskiej z rozszponką, sałatą rzymską, pomidorkiem, rzodkiewką i oliwą bazyliową

DESER do wyboru:

- ☞ Waniliowa panna cotta z sosem truskawkowym
- ☞ Sernik z musem mango

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

OPCJE DODATKOWE NIE WLICZONE W CENĘ:

- ☞ Candy bar (słodki bufet z ciastami i mini deserkami) – 35 zł/osobę
- ☞ Tort truskawkowy z musem mango (85 zł/kg) lub orzechowo – śmietanowy z wiśniami i wiórkami białej czekolady (95 zł/kg) **lub** serwis własnego tortu 50 zł
 - ☞ Patery ciast lub kołaczy – 9 zł/osobę
 - ☞ Napoje gazowane (Coca – cola, fanta, sprite) – 7 zł / szt.
 - ☞ Wino domu półwytrawne białe i czerwone – 39 zł/0,75 L
 - ☞ Bukiet balonów tematycznych od 200 zł
 - ☞ Tematyczna ścianka balonowa od 700 zł

W związku ze zmieniającą się inflacją, restauracja zastrzega, że cena może ulec zmianie.

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