

MENU NA WIOSENNE PRZYJĘCIA WERSJA II

159 zł

/osobę

W CENIE MENU OTRZYMUJĄ PAŃSTWO:

- ☞ POWITALNY APERITIF
(Mini Aperol Spritz *w wersji alko i niealko*)
- ☞ ZIMNE NAPOJE (LEMONIADA I WODA) – BEZ OGRANICZEŃ
- ☞ CIEPŁE NAPOJE (KAWA, HERBATA) BEZ OGRANICZEŃ
- ☞ DEKORACJA STOŁÓW
(wiosenne serwetki, świeże kwiaty)

Dzieci
do lat 7
119 zł

ZUPA do wyboru:

- ☞ Rosół z makaronem i kluseczkami drobiowymi
- ☞ Krem z białych warzyw ze szparagami i szczypiorkiem, bagietka

DANIE GŁÓWNE

Wieloporcjowo na półmiskach (po 2 szt./osobę)

- ☞ Kotlet de volaille z masłem i serem
- ☞ Sznyceł z kurczaka zapiekany z oscypkiem i żurawiną
- ☞ Rolada wieprzowa w sosie własnym
- ☞ Panierowany ser Camembert z morelami i orzechami

- ☞ Talarki ziemniaczane ze szczypiorkiem
 - ☞ Kluski śląskie
 - ☞ Frytki

- ☞ Surówka z marchewki z jabłkiem i jogurtem
- ☞ Sałatka z czerwonej kapusty
- ☞ Sałatka z kapusty pekińskiej z roszponką, sałatą rzymską, pomidorkiem, rzodkiewką i oliwą bazyliową

DESER do wyboru:

- ☞ Creme brulee
- ☞ Sernik z musem mango

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

ZIMNE ZAKĄSKI *w formie bufetu*

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

- ☞ Półmiski wędlin tradycyjnych (polędwica sopocka, salami, szynka) i serów
 - ☞ Mini burger z pieczonym kurczakiem
 - ☞ Roller z marynowaną karkówką i musem chrzanowym
 - ☞ Wiosenne tartinki z serem ricottą i warzywami
- ☞ Rogaliki z ciasta francuskiego z zielonymi szparagami, dip jogurtowy
 - ☞ Sałatka Caesar z grillowanym kurczakiem i boczkiem
 - ☞ Sałatka brokułowa z serem feta i sosem czosnkowym
- ☞ Kosze pieczywa mieszanego (chlebek mieszany, bułeczki koktajlowe)
 - ☞ Masełko

KOLACJA – opcja dodatkowa:

- ☞ Picatta z indyka w sosie maślano – cytrynowym, ciabata – 25 zł/porcja
- ☞ Barszcz czysty, bułeczki faszerowane serem i pieczarkami podane na ciepło – 19 zł

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
 - ☞ Paterki 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):	
Zadełek:	