



PRZYJĘCIE urodzinowe/imieninowe/chrzciny

PROPOZYCJA 1

Danie główne:

- Roladka drobiowa otulona w boczku, faszerowana warzywami na sosie śmietanowo-porowym z opiekаныmi ziemniakami i bukietem sałat

Deser:

- Domowa szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi i bitą śmietaną

Przekąski ciepłe:

- ☐ Smażone wiejskie pierogi z ziemniakami i boczkiem
- ☐ Bogracz - lekko pikantna zupa gulaszowa z papryką i kluskami

Przekąski zimne:

- ☐ Pasztet wiejski z marynatami
- ☐ Swojski schab muśnięty sosem czosnkowym
- ☐ Roladki ze śledzia z papryką na śmietanie z ogórkiem, jabłkiem i cebulą
- Ruloniki ze swojskiej szynki wędzonej z musem chrzanowym
- ☐ Jaja faszerowane pastą paprykową
- ☐ Tatar z łososia na chlebkach
- ☐ Swojska karkówka pieczona z sosem tatarskim
- ☐ Caprese - pomidory z mozzarellą podane z pesto i świeżą bazylią
- ☐ Sałatka z polędwiczka na kompozycji sałat w duecie sosów
- ☐ Pieczywo swojskie
- ☐ Masło

Napoje:

- ☐ Kawa / Herbata
- ☐ Sok jabłkowy, pomarańczowy, Woda mineralna z cytryną **(1,2 lit./os.)**

Koszt na osobę bez alkoholu: 120 zł

W cenie przyjęcia ujęte jest wynajęcie Sali, dekoracja stołów, przygotowanie przyjęcia, obsługa kelnerska, obsługa przyjęcia do 8 godzin.

Kompozycje z żywych kwiatów dodatkowo płatne lub we własnym zakresie.

Propozycja przygotowana dla min. 15 osób.



PROPOZYCJA 2

Zupa*:

- Krem z białych warzyw z modrą kapustą i chipsami z boczku

Danie główne:

- Kieszeń ze schabu z pieczarkowym nadzieniem i sosem leśnym z puree ziemniaczanym i duetem surówek

Deser*:

- Delikatna Panna Cotta skąpana w owocowym sosie

Przekąska ciepła:

- Szaszłyk drobiowy z bekonem i warzywami
- Barszcz czerwony z pasztecikiem

Przekąski zimne:

- Półmisek swojskich wędlin z marynatami:
 - swojski schab lub szynka
 - karkówka wędzona
 - swojskie kiełbasy
 - boczek wędzony
- Krucha pierś z kaczki z sosem żurawinowo-chrzanowym
- Roladka drobiowa nadziewana czerwoną papryką i omletem z Rusollion
- Domowy smalec ze swojskim ogórkiem kiszonym
- Tatar ze śledzia z marynatami
- Sałatka z grillowanym kurczakiem w duecie sosów
- Sałatka grecka z fetą i oliwkami na lodowej sałacie
- Pieczywo swojskie
- Masło

Słodki stół:

- Ciasta domowego wypieku w dwóch smakach (na stole szwedzkim):
 - ciasto z karmelowym słonecznikiem
 - domowa szarlotka oprószona cukrem

Napoje:

- Kawa / Herbata
- Sok jabłkowy, pomarańczowy, Coca-Cola, Woda mineralna z cytryną **(1,5 lit./os.)**

Koszt na osobę bez alkoholu: 130 zł

*Deser można zamienić na tort okolicznościowy lub na dodatkowy rodzaj ciasta lub na mini deserki podane na słodkim stole.

W cenie przyjęcia ujęte jest wynajęcie Sali, dekoracja stołów, przygotowanie przyjęcia, obsługa kelnerska, obsługa przyjęcia do 8 godzin.

Kompozycje z żywych kwiatów dodatkowo płatne lub we własnym zakresie.

Propozycja przygotowana dla min. 15 osób.



PROPOZYCJA 3

Zupa:

- Bulion z kaczki z domowym makaronem naszej produkcji

Danie główne:

- Polędwiczki wieprzowe (sous-vide) z sosem kurkowym, pieczonymi ziemniakami i bukietem jarzyn

Deser*:

- TORT okolicznościowy naszego wypieku

Przekąski ciepłe:

- Roladka drobiowa faszerowana suszonymi pomidorami
- Żur staropolski na własnym zakwasie podany z jajkiem i białą kielbasą

Przekąski zimne:

- Rolada z boczku z grzybami leśnymi
- Pieczeń rzymska z domowymi marynatami
- Swojski schab pieczony muśnięty sosem czosnkowym
- Tatar wołowy z marynatami na chlebkach
- Jaja faszerowane pastą szypiorkową
- Tymbaliki z golonek
- Tradycyjny śledź w oleju z cebulką
- Roladki z grillowanej cukinii z fetą i pomidorami
- Sałatka Cezar z boczkiem, kurczakiem i grzankami
- Pieczywo swojskie
- Masło

Słodki stół:

- Ciasta domowego wypieku w dwóch smakach
 - Ciasto wiśniowe z bitą śmietaną
 - domowa szarlotka oprószona cukrem

Napoje:

- Kawa / Herbata (bez limitu)
- Sok jabłkowy, pomarańczowy, Coca-Cola, Woda mineralna (**bez limitu**)

Koszt na osobę: 140 zł

*Deser można zamienić na mini deserki lub na dodatkowy rodzaj ciasta.

W cenie przyjęcia ujęte jest wynajęcie Sali, dekoracja stołów, przygotowanie przyjęcia, obsługa kelnerska, obsługa przyjęcia do 8 godzin.

Kompozycje z żywych kwiatów dodatkowo płatne lub we własnym zakresie.

Propozycja przygotowana dla min. 15 osób.