



PRZYJĘCIE W GRONIE MĘSKIM

Propozycja 1

Danie główne:

Tradycyjny kotlet ze schabu z kością, smażony na smalcu podany na zasmażanej kapuście z opiekаныmi ziemniakami

Przekąski zimne:

- Półmisek swojskich wędlin naturalnie wędzonych (3 rodzaje)
- Karkówka w galarecie z sosem chrzanowym
- Domowy pasztet z marynatami
- Swojski smalec z ogórkiem kiszonym
- Pulpeciki wieprzowe w lekko pikantnej salsie meksykańskiej
- Tradycyjny śledź w oleju z cebulką
- Galareta wieprzowa z golonek z czosnkiem
- Tradycyjne jaja z majonezem
- Sałatka z fetą i oliwkami podana na kompozycji sałat z vinegretem
- Pieczywo
- Masło

Napoje:

Sok jabłkowy, Coca-Cola, Woda mineralna z cytryną **(1,2 lit./os.)**

Koszt na osobę bez alkoholu: 80 zł

Alkohol w cenie: wódka Krupnik 0,5 lit. x 45 zł
wódka Wyborowa 0,5 lit. x 49 zł
wódka Smirnoff 0,5 lit. x 55 zł

Alkohol przy min. 10 szt. w cenie: wódka Krupnik 0,5 lit. x 39 zł
wódka Wyborowa 0,5 lit. x 45 zł
wódka Smirnoff 0,5 lit. x 49 zł

W cenie przyjęcia ujęte jest wynajęcie Sali, dekoracja stołów, przygotowanie przyjęcia, obsługa kelnerska, obsługa przyjęcia do 6 godzin.

W tej propozycji nie ma możliwości wniesienia własnego alkoholu.

Propozycja przygotowana dla min. 15 osób.



Propozycja 2

Danie główne:

Koperty „Żuławskie” z szynki wieprzowej nadziewane ogórkiem kiszonym i wędzonką duszone w sosie własnym z tradycyjnym ziemniakiem i kapustą szmurowaną

Przekąska ciepła:

Bogracz – lekko pikantna zupa gulaszowa

Przekąski zimne:

- Półmisek mięs pieczystych z marynatami (3 rodzaje mięs pieczonych)
- Roladka drobiowa faszerowana czerwoną papryką z omletem z Rusollion
- Koreczki z kotlecików mielonych z pieczarkami i pomidorkiem
- Śledź po cygańsku (w sosie pomidorowym)
- Jaja faszerowane pastą paprykową
- Smalec ze skwarkami i swojskim ogórkiem kiszonym
- Kulki sałatki jarzynowej w majonezowej pierzynie
- Caprese - pomidory z mozzarellą podane z pesto i świeżą bazylią
- Sałatka grecka na lodowej sałacie
- Sos czosnkowy
- Pieczywo swojskie
- Masło

Napoje:

Sok jabłkowy, Coca-Cola, Woda mineralna z cytryną **(1,2 lit./os.)**

Koszt na osobę bez alkoholu: 90 zł

Alkohol w cenie: wódka Krupnik 0,5 lit. x 45 zł
wódka Wyborowa 0,5 lit. x 49 zł
wódka Smirnoff 0,5 lit. x 55 zł

Alkohol przy min. 10 szt. w cenie: wódka Krupnik 0,5 lit. x 39 zł
wódka Wyborowa 0,5 lit. x 45 zł
wódka Smirnoff 0,5 lit. x 49 zł

W cenie przyjęcia ujęte jest wynajęcie Sali, dekoracja stołów, przygotowanie przyjęcia, obsługa kelnerska, obsługa przyjęcia do 6 godzin.

W tej propozycji nie ma możliwości wniesienia własnego alkoholu.

Propozycja przygotowana dla min. 15 osób.



Propozycja 3

Zupa:

Puszysty krem z pomidorów z ziołowymi grzankami

Danie główne:

Golonka zapiekana w ciemnym piwie z opiekanymi ziemniakami i kapustą zasmażaną

Przekąska ciepła:

Zur staropolski na własnym zakwasie z jajkiem i białą kielbasą

Przekąski zimne:

- Półmisek swojskich wędlin i kielbas (4 rodzaje)
- Pieczeń rzymska z marynatami
- Galareta wieprzowa z golonek z czosnkiem
- Swojski smalec z ogórkiem kiszonym
- Tradycyjny tatar wołowy z ogórkiem i cebulką
- Śledź w śmietanie z ogórkiem, jabłkiem i cebulką z plastrami ziemniaka
- Swojski schab ze śliwką w galarecie z sosem czosnkowym
- Sałatka z grillowanym kurczakiem w duecie sosów
- Sałatka jarzynowa tradycyjnie po polsku
- Sosy: czosnkowy, salsa meksykańska
- Pieczywo swojskie
- Masło

Napoje:

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

Koszt na osobę bez alkoholu: 110 zł

Alkohol w cenie: wódka Krupnik 0,5 lit. x 45 zł
wódka Wyborowa 0,5 lit. x 49 zł
wódka Smirnoff 0,5 lit. x 55 zł

Alkohol przy min. 10 szt. w cenie: wódka Krupnik 0,5 lit. x 39 zł
wódka Wyborowa 0,5 lit. x 45 zł
wódka Smirnoff 0,5 lit. x 49 zł

W cenie przyjęcia ujęte jest wynajęcie Sali, dekoracja stołów, przygotowanie przyjęcia, obsługa kelnerska, obsługa przyjęcia do 6 godzin.

W tej propozycji możliwość wniesienia własnego alkoholu (wódka czysta z akcyzą) -> opłata serwisowa tzw. korkowe 6 zł/os. (serwis: zmrożenie alkoholu, wydanie szkła, serwowanie lodu).

Propozycja przygotowana dla min. 15 osób.