**- OBIAD OKOLICZNOŚCIOWY ‘2020**

**PROPOZYCJA 1**

***Zupa:***

* Puszysty krem z pomidorów z ziołowymi grzankami i łezką śmietany

***Danie główne:***

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

***Deser\*:***

* Lody czekoladowe z owocami i bitą śmietaną

***Napoje:***

* Kawa / herbata
* Woda mineralna z cytryną (0,25 lit./os.)

**Koszt na osobę: 75 PLN**

**PROPOZYCJA 2**

***Przystawka:***

* Wiejski pasztet naszej produkcji z sosem tatarskim i marynatami

***Zupa\*:***

* Rosół z wiejskiej kury z domowym makaronem naszej produkcji

***Danie główne:***

* Roladka z indyka otulona boczkiem, faszerowana warzywami na sosie śmietanowo-porowym z klasycznym ziemniakiem i surówką Colesław

***Deser\*:***

* Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi i bitą śmietaną

***Napoje:***

* Kawa / herbata
* Woda mineralna z cytryną (0,25 lit./os.)

**Koszt na osobę: 85 PLN**

W cenie przyjęcia ujęte jest wynajęcie Sali lub jej części, dekoracja stołów, przygotowanie przyjęcia, obsługa kelnerska, obsługa przyjęcia do 2 godzin. Propozycje są przygotowane dla minimum 15 osób.

 **PROPOZYCJA 3**

***Przystawka:***

* Gruszka z gorgonzolą na rukoli skropiona winegretem

***Zupa\*:***

* Bulion z kaczki z domowym makaronem naszej produkcji

***Danie główne:***

* Polędwiczki wieprzowe na sosie pieprzowym z pieczonymi ziemniakami

i bukietem jarzyn

***Deser\*:***

* Ciastko czekoladowe z waniliowym kremem i owocami sezonowymi

***Napoje:***

* Kawa / herbata
* Sok jabłkowy, woda mineralna z cytryną (0,25 lit./os.)

**Koszt na osobę: 90 PLN**

**PROPOZYCJA 4**

***Zupa\*:***

* Krem z białych warzyw z prażonymi pestkami dyni i chipsem z jarmużu

***Danie główne podane na półmiskach (3 rodz. mięs - 1,5 porcji/os.):***

* Kieszeń ze schabu z pieczarkowym nadzieniem i sosem leśnym
* Polędwiczki wieprzowe w sosie pieprzowym
* Panierowany kotlet drobiowy
* Ziemniaki z koperkiem
* Pieczone ziemniaki
* Zestaw 3 surówek

***Deser\*:***

* Szarlotka na ciepło z lodami i bitą śmietaną

***Napoje:***

* Kawa / Herbata – bez limitu
* Sok jabłkowy, sok pomarańczowy, woda mineralna (0,5 lit./os.)

**Koszt na osobę: 99 PLN**

\*Każdą zupę można zamienić na rosół z domowym makaronem.

\*Bufet słodki zamiast deseru: od 30 osób - dwa rodzaje ciasta naszego wypieku

W cenie przyjęcia ujęte jest wynajęcie Sali lub jej części, dekoracja stołów, przygotowanie przyjęcia, obsługa kelnerska, obsługa przyjęcia do 2,5 godzin. Kompozycje z żywych kwiatów dodatkowo płatne lub we własnym zakresie. Propozycje są przygotowane dla min. 15 osób.