



PRZYJĘCIE urodzinowe/imieninowe/chrzciny '2021

PROPOZYCJA 1

Zupa:

- Delikatny krem z cukinii z prażonymi płatkami migdałów

Danie główne:

- Filet drobiowy w sosie z suszonych pomidorów z opiekany ziemniakami i bukietem sałat

Deser:

- Domowa szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi i bitą śmietaną

Przekąski zimne:

- Paszтет wiejski z marynatami
- Tradycyjny śledź w oleju z cebulką
- Ruloniki z szynki z musem chrzanowym
- Jaja faszerowane pastą paprykową
- Swojska karkówka pieczona z sosem tatarskim
- Sałatka z serem greckim i oliwkami na lodowej sałacie
- Pieczywo swojskie
- Masło

Napoje:

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

Koszt na osobę bez alkoholu: 125 zł

W cenie przyjęcia ujęte jest wynajęcie Sali lub jej części, dekoracja stołów, przygotowanie przyjęcia, obsługa kelnerska, obsługa przyjęcia do 5 godzin.

Kompozycje z żywych kwiatów dodatkowo płatne lub we własnym zakresie.

Propozycja przygotowana dla min. 15 osób.



PROPOZYCJA 2

Zupa:

- Puszysty krem z pomidorów z ziołową grzanką

Danie główne:

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

Deser*:

- Tort okolicznościowy lub Słodki stół (pleśniak + szarlotka)

Przekąska ciepła:

- Bulion drobiowy z kluseczkami

Przekąski zimne:

- Deska swojskich wędlin z marynatami z naszej spizarni (trzy rodzaje wędzonek naszej produkcji)
- Tatar ze śledzia na ziemniaczku
- Roladka drobiowa faszerowana szpinakiem
- Caprese - pomidory z mozzarellą, pesto i świeżą bazylią
- Galareta wieprzowa z golonek
- Sałatka z grillowanym kurczakiem
- Pieczywo swojskie
- Masło

Napoje:

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

Koszt na osobę bez alkoholu: 140 zł

W cenie przyjęcia ujęte jest wynajęcie Sali lub jej części, dekoracja stołów, przygotowanie przyjęcia, obsługa kelnerska, obsługa przyjęcia do 5 godzin.
Propozycja przygotowana dla min. 15 osób.

Kompozycje z żywych kwiatów dodatkowo płatne lub we własnym zakresie.



PROPOZYCJA 3

Zupa:

- Rosół z wiejskiej kury z domowym makaronem

Danie główne:

- Staropolski zraz wołowy w naturalnym sosie z prażoną kaszą gryczaną i zasmażanymi buraczkami
lub
- Polędwiczki wieprzowe na sosie pieprzowym z pieczonymi ziemniakami i bukietem jarzyn
(proszę wybrać jedno danie główne)

Przekąska ciepła:

- Żur staropolski na własnym zakwasie podany z jajkiem i białą kiełbasą

Przekąski zimne:

- Krucha pierś kaczki z żurawiną
- Jaja faszerowane pastą szypiorkową
- Pasztet wiejski z marynatami
- Tymbaliki drobiowe ze złocistą kukurydzą
- Śledź w śmietanie z cebulką
- Swojski schab pieczony muśnięty sosem czosnkowym
- Sałatka Cezar z boczkiem, kurczakiem i grzankami
- 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 (bez limitu)
- Sok jabłkowy, pomarańczowy, Woda mineralna **(1,5 lit./os.)**

Koszt na osobę: 150 zł

W cenie przyjęcia ujęte jest wynajęcie Sali lub jej części, dekoracja stołów, przygotowanie przyjęcia, obsługa kelnerska, obsługa przyjęcia do 5 godzin.

Kompozycje z żywych kwiatów dodatkowo płatne lub we własnym zakresie.

Propozycja przygotowana dla min. 15 osób.