



## **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:**

- Krucha beza z mascarpone, bitą śmietaną i owocami

#### **Przekąski zimne:**

- Pasztet 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:                    130 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\*:**

- Domowa szarlotka z lodami i bitą śmietaną lub
- Ciasta domowego wypieku w dwóch smakach (pleśniak + wiśniowe)

### **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: 145 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:**

- Polędwiczki wieprzowe na sosie pieprzowym z pieczonymi ziemniakami i bukietem jarzyn

### **Przekąska ciepła:**

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

### **Przekąski zimne:**

- Tortille z sałatą, szynką i serem
- Jaja faszerowane pastą szypiorkową
- Paszтет 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 oprószone cukrem

### **Napoje:**

- Kawa / Herbata (bez limitu)
- Sok jabłkowy, pomarańczowy, Woda mineralna **(1,5 lit./os.)**

**Koszt na osobę: 155 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.