



# PRZYJĘCIE urodzinowe/imieninowe/chrzciny '2021

## PROPOZYCJA 1

### **Zupa\*:**

- Krem z białych warzyw z prażonymi pestkami dyni

### **Danie główne:**

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

### **Przekąski zimne:**

- Pasztet wiejski z marynatami
- Tradycyjny śledź w oleju z cebulką
- Ruloniki ze swojskiej szynki wędzonej z musem chrzanowym
- Jaja faszerowane pastą szczypiorkową
- Swojska karkówka pieczona z sosem tatarskim
- Caprese - pomidory z mozzarellą podane z pesto i świeżą bazylią
- Sałatka z serem greckim i oliwkami na lodowej sałacie
- Pieczywo swojskie
- Masło

### **Przekąski ciepłe:**

- Sznycelki wieprzowe z pieczarkami
- Żur staropolski na własnym zakwasie z jajkiem i białą kiełbasą

### **Słodki stół:**

- Ciasta domowego wypieku w dwóch smakach
  - ciasto z karmelowym słonecznikiem
  - domowa szarlotka z jabłkami i cynamonem

### **Napoje:**

- Kawa / Herbata
- Sok jabłkowy, sok pomarańczowy, woda mineralna z cytryną (1,5 lit./os.)

**Koszt na osobę bez alkoholu: 165 zł**

W cenie przyjęcia ujęte jest wynajęcie Sali lub jej części, 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:**

- Bulion z kaczki z domowym makaronem naszej produkcji

### **Danie główne:**

- Polędwiczki wieprzowe z sosem grzybowym, pieczonymi ziemniakami i bukietem jarzyn

### **Deser\*:**

- TORT okolicznościowy naszego wypieku  
lub
- Mini deserki w dwóch smakach

### **Przekąski zimne:**

- Swojski schab pieczony muśnięty sosem czosnkowym
- Tatar wołowy z marynatami na chlebkach
- Tortille wegetariańskie z warzywami
- Tymbaliki z golonek
- Śledź w śmietanie z jabłkiem i cebulką
- Caprese - pomidory z mozzarellą podane z pesto i świeżą bazylią
- Sałatka Cezar z kurczakiem, sałatą rzymską i grzankami
- Pieczywo swojskie
- Masło

### **Przekąski ciepłe:**

- Udko faszerowane mięsem mielonym i ziołami
- Lekko pikantny krem z marchwi z curry i prażonymi płatkami migdałów

### **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, Pepsi, Woda mineralna z cytryną (1,5 lit./os.)

**Koszt na osobę: 185 zł**

W cenie przyjęcia ujęte jest wynajęcie Sali lub jej części, 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.