



- OBIAD OKOLICZNOŚCIOWY -

PROPOZYCJA 1

Zupa:

- Rosół z wiejskiej kury z domowym makaronem naszej produkcji

Danie główne:

- Roladka drobiowa otulona boczkiem, faszerowana warzywami na sosie śmietanowo-porowym z klasycznym ziemniakiem i sałatką Colesław

Deser:

- Chrupiący ekler z ciasta cygaretkowego z waniliowym kremem i owocami

Napoje:

- Kawa / herbata

Koszt na osobę: 58 PLN

PROPOZYCJA 2

Zupa*:

- Krem z białych warzyw z modrą kapustą i chipsami z boczku

Danie główne:

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

Deser:

- Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi i bitą śmietaną

Napoje:

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

Koszt na osobę: 65 PLN

W cenie przyjęcia ujęte jest wynajęcie sali, dekoracja stołów, przygotowanie przyjęcia, obsługa kelnerska, obsługa przyjęcia do 2 godzin.

Kompozycje z żywych kwiatów dodatkowo płatne lub we własnym zakresie.

Propozycje są przygotowane dla minimum 15 osób.



PROPOZYCJA 3

Przystawka:

- Swojski pasztet z sosem tatarskim i marynatami

Zupa*:

- ☐ Bulion z kaczki z domowym makaronem naszej produkcji

Danie główne:

- Połędwiczki wieprzowe (sous-vide) z sosem kurkowym, pieczonymi ziemniakami i bukietem jarzyn

Deser:

- Brownie, czyli ciasto czekoladowe

Napoje:

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

Koszt na osobę: 77 PLN

PROPOZYCJA 4

Zupa*:

- ☐ Puszysty krem z pomidorów z ziołowymi grzankami

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

- ☐ Kieszeń ze schabu z pieczarkowym nadzieniem i sosem leśnym
- ☐ Połędwiczki wieprzowe w sosie kurkowo- pieczarkowym
- ☐ Panierowany kotlet drobiowy
- ☐ Ziemniaki z koperkiem
- ☐ Pieczone ziemniaki
- ☐ Zestaw 3 surówek

Deser:

- Torcik wiśniowy z bitą śmietaną na musie ze świeżych malin lub Bufet słodki*: ciasto wiśniowe z bitą śmietaną (w zależności od ilości gości)

Napoje:

- Kawa / Herbata
- Sok jabłkowy, sok pomarańczowy, woda mineralna (0,5 lit./os.)

Koszt na osobę: 85 PLN

*Każdą zupę można zamienić na rosół z domowym makaronem.

*Bufet słodki: pow. 30 osób - dwa rodzaje ciasta naszego wypieku

W cenie przyjęcia ujęte jest wynajęcie sali, 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 minimum 15 osób.