

PRZYJĘCIE urodzinowe/imieninowe/chrzciny '2018

PROPOZYCJA 1

Zupa:

- ☐ Delikatny krem z cukinii z prażonymi płatkami migdałów

Danie główne:

- ☐ Filet drobiowy w sosie z suszonych pomidorów z ziemniaczano-ziółowym puree i bukietem sałat

Deser:

- Ciasto czekoladowe z wiśniami i bitą śmietaną na truskawkowym musie

Przekąski zimne:

- ☐ Pasztet wiejski z marynatami
- ☐ Swojski schab muśnięty sosem czosnkowym
- ☐ Roladki ze śledzia z papryką na śmietanie z ogórkiem, jabłkiem i cebulą
- Ruloniki z szynki z musem chrzanowym
- ☐ Jaja faszerowane pastą paprykową
- ☐ Swojska karkówka pieczona z sosem tatarskim
- ☐ Caprese – pomidory z mozzarellą podane z pesto i świeżą bazylią
- ☐ Sałatka z polędwiczka na kompozycji sałat w duecie sosów
- ☐ Pieczywo swojskie
- ☐ Masło

Napoje:

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

Koszt na osobę bez alkoholu: 110 zł

*Deser można zamienić na tort okolicznościowy naszego wypieku.

W cenie przyjęcia ujęte jest wynajęcie Sali, 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:

- ☐ Koperty „Żuławskie” z szynki wieprzowej nadziewane ogórkiem kiszonym i wędzonką, duszone w sosie własnym z tradycyjnymi ziemniakami i kapustą szmurowaną

Deser*:

- Domowa szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi i bitą śmietaną

Przekąska ciepła:

- ☐ Barszcz czerwony z kołdunami

Przekąski zimne:

- ☐ Półmisek swojskich wędlin z marynatami:
 - swojski schab lub szynka
 - karkówka wędzona
 - swojskie kiełbasy
 - boczek wędzony
- ☐ Różyczki marynowanego łososia na ziołowym musie
- ☐ Roladka drobiowa ze szpinakiem
- ☐ Galareta wieprzowa z golonek
- ☐ Sałatka z grillowanym kurczakiem w duecie sosów
- ☐ Sałatka grecka z fetą i oliwkami na lodowej sałacie
- ☐ Pieczywo swojskie
- ☐ Masło

Napoje:

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

Koszt na osobę bez alkoholu: 120 zł

*Deser można zamienić na tort okolicznościowy naszego wypieku lub na 2 rodzaje ciasta podane na stole szwedzkim przy min. 30 osobach lub za dopłatą.

W cenie przyjęcia ujęte jest wynajęcie Sali, 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 sosie własnym z prażoną kaszą gryczaną i zasmażanymi buraczkami lub Roladka po warmińsku z piersi indyka na aromatycznym sosie porowym z ziemniakami i duetem surówek (proszę wybrać jedno danie główne)

Przekąska ciepła:

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

Przekąski zimne:

- Rolada z boczku z grzybami leśnymi
- Pieczeń rzymska z domowymi marynatami
- Jaja faszerowane pastą szypiorkową
- Tymbaliki drobiowe ze złocistą kukurydzą
- Tradycyjny śledź w oleju z cebulką
- Swojski schab pieczony muśnięty sosem czosnkowym
- Roladki z grillowanej cukinii z fetą i pomidorami
- 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
- Mini deserki czekoladowe

Napoje:

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

Koszt na osobę: 130 zł

W cenie przyjęcia ujęte jest wynajęcie Sali, 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.