

PRZYJĘCIE urodzinowe/imieninowe/chrzciny '2021

PROPOZYCJA 1

Zupa*:

- Krem z białych warzyw z prażonymi pestkami dyni i chipsem z jarmużu

Danie główne:

- Roladka z indyka otulona w boczku, faszerowana warzywami na sosie śmietanowo-porowym z opiekany ziemniakami i bukietem sałat

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:

- Sznycełki wieprzowe z pieczarkami
- Żur staropolski na własnym zakwasie podany 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: 160 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:

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

Deser*:

- TORT okolicznościowy naszego wypieku

Przekąski zimne:

- Swojski schab pieczony muśnięty sosem czosnkowym
- Tatar wołowy z marynatami na chleбку
- 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 boczkiem, kurczakiem i grzankami
- Pieczywo swojskie
- Masło

Przekąski ciepłe:

- Udko faszerowane mięsem mielonym i ziołami
- Bogracz - lekko pikantna zupa gulaszowa z papryką

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, Woda mineralna (bez limitu)

Koszt na osobę: 185 zł

*Deser można zamienić na mini deserki, lody lub na dodatkowy rodzaj ciasta.

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.