



PRZYJĘCIE W GRONIE MĘSKIM '2021'

Propozycja 1

Danie główne:

- Tradycyjny kotlet ze schabu z kością, smażony na smalcu podany na zasmażanej kapuście z opiekanymi ziemniakami

Przekąski zimne:

- Deska swojskich wędlin naturalnie wędzonych (3 rodzaje)
- Domowy pasztet z marynatami
- Swojski smalec z ogórkiem kiszonym
- Pulpeciki wieprzowe w lekko pikantnej salsie meksykańskiej
- Tradycyjny śledź w oleju z cebulką
- Galareta wieprzowa z golonek z czosnkiem
- Tradycyjne jaja z majonezem
- Sałatka z serem greckim i oliwkami na lodowej sałacie
- Pieczywo
- Masło

Napoje:

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

Koszt na osobę bez alkoholu: 95 zł

W cenie przyjęcia ujęte jest wynajęcie Sali, dekoracja stołów, przygotowanie przyjęcia, obsługa kelnerska, obsługa przyjęcia do 5 godzin.

W tej propozycji nie ma możliwości wniesienia własnego alkoholu.

Propozycja przygotowana dla min. 15 osób.



Propozycja 2

Danie główne:

- Karkówka pieczona w naturalnym sosie własnym z maślanymi ziemniakami i duetem surówek

Przekąski zimne:

- Koreczki z kotlecików mielonych z pieczarkami i pomidorkiem
- Śledź po cygańsku (w sosie pomidorowym)
- Jaja faszerowane pastą paprykową
- Smalec ze skwarkami i swojskim ogórkiem kiszonym
- Kulki sałatki jarzynowej w majonezowej pierzynie
- Caprese - pomidory z mozzarellą podane z pesto i świeżą bazylią
- Deska wędzonek z marynatami (3 rodzaje)
- Sałatka grecka
- Pieczywo swojskie
- Masło

Przekąska ciepła:

- Bogracz – lekko pikantna zupa gulaszowa

Napoje:

- Sok jabłkowy, sok pomarańczowy, woda mineralna z cytryną **(1,2 lit./os.)**

Koszt na osobę bez alkoholu: 110 zł

W cenie przyjęcia ujęte jest wynajęcie Sali, dekoracja stołów, przygotowanie przyjęcia, obsługa kelnerska, obsługa przyjęcia do 5 godzin.

W tej propozycji nie ma możliwości wniesienia własnego alkoholu.
Propozycja przygotowana dla min. 15 osób.



Propozycja 3

Zupa:

- Puszysty krem z pomidorów z ziołowymi grzankami

Danie główne:

- Golonka zapiekana w ciemnym piwie z opiekanymi ziemniakami i kapustą zasmażaną

Przekąski zimne:

- Deska swojskich wędlin i kielbas (4 rodzaje)
- Domowy pasztet z marynatami z naszej spiżarni
- Galareta wieprzowa z golonek z czosnkiem
- Swojski smalec z ogórkiem kiszonym
- Tradycyjny tatar wołowy z ogórkiem i cebulką
- Śledź w śmietanie z ogórkiem, jabłkiem i cebulką z plastrami ziemniaka
- Sałatka z grillowanym kurczakiem
- Sałatka jarzynowa tradycyjnie po polsku
- Pieczywo swojskie
- Masło

Przekąska ciepła:

- Żur staropolski na własnym zakwasie z jajkiem i białą kiełbasą

Napoje:

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

Koszt na osobę bez alkoholu: 150zł

W cenie przyjęcia ujęte jest wynajęcie Sali, dekoracja stołów, przygotowanie przyjęcia, obsługa kelnerska, obsługa przyjęcia do 5 godzin.

W tej propozycji możliwość wniesienia własnego alkoholu (wódka czysta z akcyzą) -> opłata serwisowa tzw. korkowe 10 zł/os. (serwis: zmrożenie alkoholu, wydanie szkła, serwowanie lodu).

Propozycja przygotowana dla min. 15 osób.