

PRZYJĘCIA OKOLICZŃCIOWE

Szanowni Państwo. Mamy przyjemność zaprezentować ofertę przygotowaną specjalnie z myślą o przyjęciach zorganizowanych. Prosimy zapoznać się z bogatym menu, które przygotował nasz Szef Kuchni. Z pewnością wybiorą Państwo potrawy odpowiednie na planowaną uroczystość- w razie jakichkolwiek pytań lub sugestii służymy pomocą. Prosimy o podanie wybranego menu oraz planowanej liczby Gości na przyjęciu na tydzień przed planowanym przyjęciem. **Maksymalny czas rezerwacji do godziny 24:00.**

Dzieci do lat 3 - bez dodatkowej opłaty bez miejsc siedzących przy stole
MINIMALNA ILOŚĆ OSÓB DO USTŁONEGO MENU TO 12 OSÓB

MENU I 70 zł osoba	MENU II 100 zł osoba	MENU 120 zł osoba	MENU 130 zł osoba
<ul style="list-style-type: none"> • Zupa • Danie główne • Deser • Napoje płatne wg spożycia 	<ul style="list-style-type: none"> • Zupa • Danie główne • Deser • Zimna płyta • Napoje płatne wg spożycia 	<ul style="list-style-type: none"> • Zupa • Danie główne • Deser • Zimna płyta • Kolacja gorąca • Napoje płatne wg spożycia 	<ul style="list-style-type: none"> • Przystawka • Zupa • Danie główne • Deser • Zimna płyta • Kolacja gorąca • Napoje płatne wg spożycia

ZUPA jedna do wyboru	DANIE GŁÓWNE 3 do wyboru podawane na półmiskach
<ul style="list-style-type: none"> • Rosół z makaronem • Cebulowa z grzanką • Krem serowy z grzanką • Krem z pomidorów pelatti z mozzarellą • Krem z kalafiora z grzankami • Tajska z kurczakiem 	<ul style="list-style-type: none"> • Sułtan (koperty ze schabu z pieczarką) • Devolay z masłem i koperkiem • Filet z kurczaka z grilla z boczkiem i serem • Polędwiczki wieprzowe zapiekane mozzarellą i pomidorami • Pierś faszerowana serem camembert i suszonym pomidorem • Zraziki wieprzowe (z boczkiem, cebulą i ogórkiem) • Pieczeń wieprzowa • Filet z kurczaka zapiekany mozzarella i pomidorem z bazylią i czosnkiem • Tradycyjny schab panierowany • Polędwiczki wieprzowe z serem i suszonym pomidorem

DODATKI	DESERY
<ul style="list-style-type: none"> • Ziemniaki zapiekane • ziemniaki gotowane z koperkiem • kluski śląskie, • zestaw surówek 3 rodzaje 	<ul style="list-style-type: none"> • Lody z owocami i bitą śmietaną • Jabłecznik z gałką lodów • Sernik z czekoladą • Creme Brulle • Mus czekoladowy z wiśniami • Tiramisu

SALATKI 2 do wyboru	ZIMNE PRZEKĄSKI 3 do wyboru
<ul style="list-style-type: none"> • Sałatka grecka z serem feta • Sałatka jarzynowa • Sałatka z wędzonym kurczakiem i suszonymi pomidorami • Gyros (pekińska, kukurydza, kurczak, czerwona cebula, sos gyros, ogórek konserwowy) • Świeża sałatka brokułowa (brokuł, ser żółty, majonez, ogórek, pomidor) • Sałatka z pierożkami ravioli (uszka ravioli, pomidor, ogórek, pietruszka, majonez) • Sałatka z kurczakiem i brokułami(kurczak , brokuł ,słonecznik, majonez) • Sałatka z mieloną wołowiną lekko pikantna 	<ul style="list-style-type: none"> • Wybór mięs pieczonych z żurawiną • Deska serów • Roladki drobiowe • Śledzie w trzech smakach (musztarda, olej, sałatka ziemniaczana) • Naleśnikowe roladki ze szpinakiem i ricottą • Półmisek wędlin

KOLACJE GORĄCE	PRZYSTAWKI
<ul style="list-style-type: none"> • Zupa węgierska z klopsikami • Paprykarz drobiowy z ciepłym pieczywem • Bogracz • Polędwiczka w boczku na puree truflowym z warzywami i sosem tymiankowym • Filet z kaczki, puree ziemniaczane, sos demi glace, warzywa sezonowe • Dorsz w panko, risotto z groszkiem, kurki, sos śmietanowy 	<ul style="list-style-type: none"> • Tatar wołowy z dodatkami • Sałatka z wędzonym łososiem • Carpaccio z pieczonego buraka z kozim serem, rukolą • Carpaccio wołowe, oliwa truflowa, rukola, parmezan • Śledź na sałatce ziemniaczanej z oliwą szczypiorkową

Szanowni Państwo	CENNIK NAPOI I ALKOHOLI
<p>Napoje będą liczone w/g spożycia i cen przedstawionych w tabeli obok.</p> <p>Jesteśmy również w stanie wykonać dla Państwa tort cena za 1kg 85 zł wykonany w 100% na bazie prawdziwej czekolady Belgijskiej i na bazie świeżych owoców i puree z owoców. TORTY ROBIMY BEZ NAPISÓW</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kawa 6 zł, herbata 4 zł • Napoje gazowane 4 zł buteleczka 0,200ml • Woda niegazowana dzbanek 6 zł • Soki jabłko, pomarańcz dzbanek 8 zł • Sok czarna porzeczka dzbanek 12 zł • Wódka Wyborowa 0,5l 40 zł • Wódka Finlandia 60 zł butelka 0,5l • Wino białe lub czerwone włoskie stołowe karafka 0,7l 35 zł • Wino z karty liczone wg cen z karty <p style="text-align: center;">CENA KORKOWEGO ZA WNIESIENIE SWOJEGO ALKOHOLU (WÓDKA) TO 10 zł BUTELKA</p>

