



OFERTA

PRZYJĘĆ OKOLICZNOŚCIOWYCH

2024





PROPOZYCJA I DO 3 GODZIN

Zupa:

Rosół z domowym makaronem

II Danie:

Karkówka w sosie własnym

Udko z kurczaka zawijane z pieczarką

Tradycyjny kotlet schabowy

Ziemniaki z wody z koperkiem

Kluski śląskie

Marchewka z jabłkiem

Surówka z kiszanej kapusty

Buraczki zasmażane

Soki: pomarańczowy i jabłkowy 0,5 l/os.

Woda niegazowana z miętą i cytryną

Bufet kawowy:

Kawa, herbata

Sernik oraz jablecznik własnego wypieku

120 zł/os.



PROPOZYCJA II DO 3 GODZIN

Zupa:

Krem z białych warzyw z grzankami czosnkowo-pietruszkowymi

II Danie:

Devolay z płynącym masłem
Połędwiczka wieprzowa w sosie serowym
Filet lososia na szpinaku

Ziemniaki opiekane
Ryż z warzywami

Marchewka z jabłkiem
Surówka z kiszzonej kapusty
Buraczki zasmażane

Soki: pomarańczowy i jabłkowy 0,5 l/os.
Woda niegazowana z miętą i cytryną

Bufet kawowy:

Kawa, herbata
Sernik oraz jablecznik własnego wypieku

135 zł/os.



PROPOZYCJA III DO 3 GODZIN

Zupa:

Bulion drobiowy z koldunami

II Danie:

Pierś kurczęca zapiekana z serem i pomidorami

Zrazy wołowe w sosie własnym

Sandacz w sosie kurkowym

Ziemniaki pieczone z ziołami

Kopytka z maselkiem

Marchewka z jabłkiem

Surówka z kiszzonej kapusty

Buraczki zasmażane

Soki: pomarańczowy i jabłkowy 0,5 l/os.

Woda niegazowana z miętą i cytryną

Bufet kawowy:

Kawa, herbata

Sernik oraz jablecznik własnego wypieku

150 zł/os.