



OFERTA

PRZYJĘĆ OKOLICZNOŚCIOWYCH

2024





PROPOZYCJA I DO 5 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 kiszonej kapusty

Buraczki zasmażane

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

Woda niegazowana z miętą i cytryną

Przekąski zimne:

Bochen chleba ze smalcem i ogórkiem kiszonym

Tymbaliki drobiowe

Salatka makaronowa z suszonymi pomidorami i kurczakiem

Salatka wegańska

Paszтет z żurawiną

Bufet kawowy:

Kawa, herbata

Sernik oraz jablecznik własnego wypieku

160 zł/os.



PROPOZYCJA II

DO 5 GODZIN

Zupa:

Krem z białych warzyw z grzankami czosnkowo pietruszkowymi

II Danie:

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

Ziemniaki opiekane
Ryż z warzywami

Marchewka z jabłkiem
Surówka z kiszonej kapusty
Buraczki zasmażane

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

Przekąski zimne:

Bochen chleba ze smalcem i ogórkiem kiszonym
Tradycyjny śledzik w oleju
Salatka z grillowanym kurczakiem
Deska mięs pieczonych własnej roboty
Salatka makaronowa z wędzoną makrelą

Bufet kawowy:

Kawa, herbata
Sernik oraz jablecznik własnego wypieku

180 zł/os.



PROPOZYCJA III

DO 5 GODZIN

Zupa:

Bulion drobiowy z koldunami

II Danie:

Pierś z kurczaka zapiekana z serem i pomidorami

Zrazy wołowe w sosie własnym

Sandacz na parze w sosie kurkowym

Ziemniaki pieczone z ziołami

Kopytka z maselkiem

Marchewka z jabłkiem

Surówka z kiszonej kapusty

Buraczki zasmażane

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

Woda niegazowana z miętą i cytryną

Przekąski zimne:

Carpaccio z buraka z serem pleśniowym

Patera serów szlachetnych

Salatka z suszoną gęsina

Tatar z łososia

Salatka śledziowa w kieliszkach

Bufet kawowy:

Kawa, herbata

Sernik oraz jablecznik własnego wypieku

200 zł/os.