

Zestaw +/- 60zł 3h(!)

- Rezerwacja stołu.
- Dekoracja stołu(białe obrusy, świeże kwiaty).
- Obiad dwudaniowy (zupa, dwa drugie dania serwowane na paterach, dwa dodatki skrobiowe, dwa rodzaje surówek, starter **lub** deser).
- Bufet kawowy samoobsługowy kawa/herbata b/o.
- Napoje (woda, sok w równych proporcjach) 0,5l/os dorosłą.
- Wniesienie własnego tortu- 50 zł.
- Każda następna, **rozpoczęta** godzina płatna dodatkowo **200zł**.
- „Korkowe” 20zł/butelka

Starter/przystawka:

- Sałatka z bobem smażonym (porcjowana)

Zupa do wyboru z naszej karty: (porcjowana)

- Rosół tradycyjny z makaronem
- Zupa krem pomidorowa z mozzarellą
- Zupa krem grzybowa z groszkiem ptysiowym
- Krem z kalarepy z waniliową bitą śmietaną

II dania do wyboru z naszej karty: (patery)

- Bitki z karkówki w sosie pieczeniowym
- Tradycyjny schabowy na pieczarkach
- Udko z kaczki w jabłkach
- Pierś z kurczaka panierowana na szpinaku
- Grillowany stek z karkówki w marynacie z lubczyku i czosnku
- Grillowana pierś z kurczaka w marynacie Curry

Dodatki: (patery)

- Ryż z warzywami
- Kasza bulgur z warzywami
- Ziemniaki pieczone
- Ziemniaczki zasmażane z boczkiem i cebulką
- Ziemniaki z wody z koperkiem

Sosy:

- Alioli
- Salsa chrzanowo-ogórkowa
- Tzatzyki
- BBQ
- Sos pieczeniowy
- Sos pieczeniowo jabłkowy
- Sos z gorgonzoli

Sałatki i surówki

- Mix sałat z sosem winegret
- Surówka z marchewki i chrzanu
- Surówka z kapusty i marchewki (coleslaw)
- Sałatka z siekanego kalafiora i kukurydzy

Deser:

- Crème brulee

*Ostateczna cena może ulec zmianie, w zależności od Menu i czasu trwania imprezy