

BAR PODJADEK

OBIAD

do wyboru:

Rosół drobiowo-wołowy z makaronem

Krem z sezonowych warzyw z grzankami

mięso 2szt/os:

klasyczny de volaille

mufina drobiowa z warzywami

schab po polsku

indyk zapiekany z pomidorem i mozzarellą

bitka wołowa

dodatki:

ziemniaki z wody

kluski śląskie

sos pieczeniowy

surówki warzywne (3 rodzaje)

ZIMNA PLYTA

do wyboru:

wykwintna rolada mięsna z suszonymi pomidorami lub

burgery przekąskowe i wytrawne tartaletki

wachlarz przystawek z łososiem wędzonym lub

patera przekąskowa: *nadziwane polędwiczki, kulki z nadzieniem,*

siekane kotleciki z dodatkami filety rybne po japońsku lub

wykwintny śledź w oleju z kolorowym pieprzem

amerykańska sałatka cobb lub

brokułowa z migdałami lub sałatka z selerem, kurczakiem i żurawiną

pieczywo

DANIA GORĄCE

ragu z karkówki z cebulką konserwową i pieczarkami lub gulasz węgierski z kolorowymi paprykami

polędwica wieprzowa w sosie kurkowo-śmietanowym podana z domowymi kopytkami i glazurownymi burakami

pieś z kurczka nadziwana szpinakiem i sakiewka mnicha w towarzystwie pieczonych ziemniaków i carpaccio z buraka z rukolą i fetą

policzki wieprzowe w sosie musztardowym z jaskimi cepelinami i zasmażaną kapustą

barszcz czerwony na zakwasie z krokietem mięsny/pieczarkowym lub żurek królewski z szynką i jajkiem

DESER

patera różnych ciast

NAPOJE GORĄCE

kawa (ekspres dopłata 2,00 złote/osobę)

herbata

NAPOJE ZIMNE

napoje gazowane 0.7 l

soki 0.5 l

woda mineralna z cytryną

KOLACJA DLA DZIECI

nugetssy drobiowe z frytkami

kokardki z sosem bolognese

naleśniki z serem i owocami

KOSZT

190 złotych/osobę

- Tort, alkohol, owoce: we własnym zakresie lub za dodatkowa opłatą
- Obsługa ciast, tortów, napojów, alkoholu dostarczonych we własnym zakresie –4,00/osobę/każdy
- Czas przyjęcia 8 godzin. Koszt przedłużenia 200 złotych/godzinę.
- Ewentualne uszkodzenia i zabrudzenia przez Gości podczas przyjęcia płatne dodatkowo