

Przyjęcie okolicznościowe

Zupa 1p/osoba:

(do wyboru jedna z opcji)

Rosół z kluskami, krem pomidorowo-paprykowy, krem z białych warzyw z oliwą porową, krem szparagowy, krem grzybowy, krem pomidorowy, krem z cukinii z chipsem

Danie główne 2,5p/ osoba:

(do wyboru 4 rodzaje)

Kotlet schabowy z pieczarkami, kotlet de volaille, zraz wieprzowy po staropolsku, polędwiczka wieprzowa w sosie borowikowym lub kurkowym, filet w szynce parmeńskiej, roladka drobiowa ze szpinakiem, kotlet szwajcar, pieczeń z karkówki, roladka drobiowa z pieczarkami, roladka drobiowa z suszonym pomidorem i serem lazur, roladka drobiowa z warzywami w sosie serowym, roladka drobiowa z kurkami i serem camembert

Dodatki (do wyboru 5 rodzajów)

Ziemniaki gotowane z koperkiem + sos pieczeniowy

Puree z boczkiem i szczypiorkiem, puree z musztardą francuską, kluski śląskie, kluski półfrancuskie, frytki, pyzy, pieczone ziemniaki, warzywa gotowane, kapusta modra, kapusta biała na słodko, buraczki zasmażane z boczkiem i cebulką, marchewka z groszkiem, zestaw surówek

Deser 1p/osoba lub ciasto 2p/ osoba

Lody z owocami, szarlotka z lodami, beza z mascarpone i owocami, panna cotta z mussem malinowym, chia z mlekiem kokosowym

Kawa, herbata

Zimny bufet 3p/osoba (do wyboru 5 rodzajów)

(w cenie: 2 rodzaje sałatek bułki i masło)

Grasini z szynką parmeńską, vol av vent z łososiem wędzonym, schab z mussem chrzanowym i szczypiorkiem, roladka wieprzowa z grzybami, roladka fantazyjna, roladka drobiowa ze szpinakiem, roladka 3 sery, polędwiczka z suszonym pomidorem i lazurem, schab ze śliwką, schab z morelą, galart drobiowy/wieprzowy, Sałatka grecka, sałatka z grillowanym kurczakiem, sałatka z grillowanym camembertem, sałatka makaronowa z pesto, sałatka brokułowo- serowa.

Cena za osobę 135zł

Możliwość rozszerzenia menu o kolację.

Dodatkowe opłaty:

Pokrowce na krzesła w kolorze białym lub beżowym 8zł/szt.

Podanie własnego tortu:



NA SKRAJU LASU

Zaświadczenie z cukierni i koszt 5 zł /osoba

Podanie własnego alkoholu 5zł/ osoba

Podanie własnych napoi 5zł/osoba

Pakiet napoi bezalkoholowych 15zł /osoba

1l woda mineralna z cytryną i miętą

0,5l sok jabłko, pomarańcz

0,5 l pepsi, 7up, mirinda

Pakowanie jedzenia po uroczystości w pojemniki jednorazowe 1zł/szt.

Cyfry Led 1, 18, 30, 40, 50, 60, 70, 80 – 100zł

Opłata ZAIKS 50zł

Opłata za wynajem sali: 400zł (obowiązuje przy przyjęciach poniżej 15 osób)

Powyższa oferta cenowa ważna jest 7 dni od daty otrzymania propozycji.

DANIA NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE!

Chłopski stół 17zł/osoba

Ogórki kiszone, smalec, pieczony wiejski chleb, wędliny i sery z naszej wędzarni

Szynka 25zł /osoba (minimum 25 osób)

Szynka pieczona w całości z kiszoną kapustą i pieczonymi ziemniakami w towarzystwie sosów. Serwowana na sali przez Szefa kuchni.

Fontanna czekolady 17zł/ osoba

Owoce sezonowe, rurki, kruche wafelki pianki

Bufet słodkości 18zł/ osoba

Babeczki owocowe, praliny i deserki

Prosiak pieczony w całości 30zł/osoba

Faszerowany kaszą z warzywami, kapusta kiszona i sosy

Serwowany na sali przez naszego Szefa kuchni

Dzieci od 1- 4: 25% ceny

Dzieci od 5- 9 lat: 50% ceny

Dzieci od 10 lat: 100% ceny



NA SKRAJU LASU

