

Przyjęcie okolicznościowe

Zupa 1p/osoba :
Rosół z kluskami lub krem

Danie główne 2,5p/ osoba :
Pieczeń z karkówki
Kotlet de volaille
Roladka drobiowa ze szpinakiem
Kotlet schabowy z pieczarkami

Dodatki :
Ziemniaki gotowane z koperkiem
Kluski śląskie, sos pieczeniowy
Frytki
Warzywa gotowane
Zestaw surówek

Deser :
Beza z mascarpone i owocami lub ciasto 2p/ osoba
Kawa, herbata

Cena za osobę 90zł

Możliwość rozszerzenia menu o zimny bufet i kolację.

Dodatkowe opłaty:

Nakrycie krzeseł na biało 8zł/osoba

Podanie własnego tortu:
Zaświadczenie z cukierni i koszt 5 zł /osoba

Pakiet napoi bezalkoholowych 15zł /osoba
1l woda mineralna z cytryną i miętą
0,5l sok jabłko, pomarańcz
0,5 l pepsi, 7up, mirinda

DANIA NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE !

Chłopski stół 15zł/osoba
Ogórki kiszzone, smalec, pieczony wiejski chleb

Szynka 20zł /osoba
Szynka pieczona w całości z kiszoną kapustą i pieczonymi ziemniakami w towarzystwie sosów. Serwowana na sali przez szefa kuchni.

Fontanna czekolady 15zł/ osoba
Owoce sezonowe, rurki, kruche wafelki pianki

Bufet słodkości 15zł/ osoba
Owoce filetowane, babeczki owocowe, praliny i deserki

Prosiak pieczony w całości 25zł/osoba
Faszerowany kaszą z warzywami , kapusta kiszona i sosy
Serwowany na Sali przez naszego szefa kuchni

Dzieci do lat 4: bezpłatnie
Dzieci od 5- 9 lat : 50%
Dzieci od 10 lat : 100%

