



Menu Chrzcziny, roczki

PROPOZYCJA NR 1 – CENA: 98 ZŁ/OS.

*Obiad wieloporcyjowo
mięsa 2 szt./os. do wyboru 3 gatunki*

Rolada wieprzowa

Kotlet firmowy z bekonem

Sakiewka ze szpinakiem

Sakiewka z pieczarkami

Udko z rożna ½

Pierś z pieczarkami i serem

Dodatki

Kluski

Ziemniaki z pieca

Kapusty/surówki:

Czerwona gotowana

Surówka z białej kapusty

Buraczki

Deser

Szpajza cytrynowa lub czekoladowa

Kawa



Menu Chrzcziny, roczki

PROPOZYCJA NR 2 – CENA: 94 ZŁ/OS.

*Obiad wieloporcyjowo
mięsa 2 szt./os. do wyboru 3 gatunki*

*Rolada wieprzowa
Devolaile z masłem czosnkowo-pietruszkowym
Tradycyjny schabowy
Sakiewka ze szpinakiem
Udko z różną
Pierś z pieczarkami i serem*

Dodatki

*Kluski
Ziemniaki z pieca
Kapusty/surówki:
Czerwona gotowana
Surówka z białej kapusty
Marchewka z pomarańczą*

Deser

*Malinowa rozkosz
Kawa*

Menu

Chrzcziny, roczki

PRZYKŁADOWA ZIMNA PŁYTA NR 1

10 pozycji do wyboru:

- Gruszka karmelizowana z szynką i orzechem
 - Koreczki bankietowe
 - Wędzona pierś z kaczki z pomarańczą
 - Kanapeczki z camembertem i orzeszkami
- Roladki z łososia wędzonego z kremem chrzanowym
 - Gravdlax - łosoś marynowany w cukrze
 - Tatar z żółtkiem i dodatkami
 - Carpaccio wołowe na rukoli z parmezanem
 - Tortilla z wędzonym łososiem
 - Tortilla z twarogiem i pomidorami
 - Jajka z pastami
 - Pomidor z mozzarellą
 - Śledzik w oleju lub w śmietanie
 - Bruschetta z pomidorami
 - Szynka szwarcwaldzka z melonem i truskawką
 - Carpaccio z buraka na rukoli z fetą

2 sałatki do wyboru:

- Świeży szpinak, melon, malina
+ dip miodowo - musztardowy
- Makaron, szynka, rukola, żurawina, suszone pomidory, + dressing miodowo-musztardowy
- Warstwowa - szynka, jajko, seler, ananas, kukurydza, majonez
- Tradycyjna jarzynowa

od 75 zł/os

Menu Chrzcziny, roczki

PRZYKŁADOWA ZIMNA PŁYTA NR 1



Menu

Chrzcziny, roczki

PRZYKŁADOWA ZIMNA PŁYTA NR2

10 pozycji do wyboru:

- Swojskie wędliny
 - Wyborne sery
- Mięso pieczone ze śliwką
 - Tymbaliki
- Szynka z puchem chrzanowym
 - Hekele - tatar z matjasa
 - Tatar wołowy z dodatkami
 - Carpaccio wołowe
- Carpaccio z buraka z fetą i orzechem
 - Tortilla z szynką i serem
 - Tortilla z twarogiem i pomidorami
- Roladki z łososia z kremem chrzanowym
 - Śledź w oleju
 - Antypasti
- Bagietka, szpinak, camembert
+ orzeszki i konfitura z cebuli i żurawiny

2 sałatki do wyboru:

- Świeży szpinak, melon, feta, dip miodowo-musztardowy
- Warstwowa (szynka, jajko, ananas, seler, ser)
 - Sałatka z makaronem i żurawiną
 - Tradycyjna jarzynowa

od 55 zł/os

ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ DOMÓWIENIA

- Zupa (tradycyjny rosół, krem z brokuł lub krem z buraka) 15 zł/ os.
 - Tort śmietanowo-owocowy 12zł/os.
- Świeże owoce (ananas, melon itp.) 10zł/os.
 - Ciasto (owoce z galaretką, sernik, czekolada-kokos,marakuja,gruszka) 6 zł/szt.
 - Swojski kołocz (2 smaki) 6 zł/szt.
 - Lemoniada 15 zł

Napoje zimne rozliczane będą wg spożycia
Soki 10,00 / litr

Napoje gazowane 4,50 / szt.

**SZCZEGÓLNIIE POLECAMY
ARTYSTYCZNE MINI CIASTECZKA**
od 30 zł za pakiet



ORGANIZUJEMY IMPREZY Z MOTYWEM PRZEWODNIM



ORGANIZUJEMY IMPREZY Z MOTYWEM PRZEWODNIM



ORGANIZUJEMY IMPREZY Z MOTYWEM PRZEWODNIM

