



Dorośli:

Dzieci 50%:

Dzieci 0 %:

Razem:

Menu Okolicznościowe

Chrzcziny / Roczek propozycja 2024r.

Msza godz.

Obiad godz.....

Zupa (jedna do wyboru):

- *Tradycyjny rosół z makaronem*
- *Krem pomidorowy z mozzarellą i bazylią*
- *Krem z brokułów z grzankami*

Danie główne (do wyboru 4 rodzaje mięs)

Mix mięs drobiowo-wieprzowych do wyboru w formie półmiskowej,

- *Kotlet schabowy panierowany*
- *Kotlet schabowy zawijany z pieczarkami*
- *Filet z kurczaka z brokułą i mozzarellą*
- *Filet z kurczaka ze szpinakiem i fetą*
- *Filet z kurczaka z serkiem topionym i żurawiną*
 - *Devolay z masłem i pietruszką*
 - *Pieczeń z karczku w sosie własnym*
 - *Roladka wieprzowa w sosie własnym*
 - *Podudzie z kurczaka faszerowane*
 - *Szaszłyki drobiowo - wieprzowe*

(2,5 szt na osobę)

Dodatki:

Ziemniaki gotowane,

Kluski śląskie,

Frytki

Sos pieczeniowy

Surówki do obiadu (3 do wyboru)

- *Salatka z kapusty czerwonej gotowanej,*
 - *Surówka z kapusty czerwonej*
- *Salatka wiosenna z kapusty pekińskiej,*
 - *Colesław*
- *Surówka z kapusty białej z koperkiem,*
- *Surówka z kapusty kiszonej na dziko,*
 - *Kapusta kiszona zasmażana*
 - *Buraczki tradycyjne*
 - *Surówka z selera z rodzynkami*
 - *Surówka z marchewki i jabłka*

Deser: (dodatkowo płatny lub własny zakres)

Tort okolicznościowy

Zimna płyta:

- *Półmisek wędlin i zakąsek*
 - *Tymbaliki drobiowe*
- *Śledź w cebuli lub śledź w śmietanie*
 - *Jajka w sosie tatarskim*
 - *caprese*
 - *Pieczyno mieszane,*

*ZAMIENNIE (do ustalenia): carpaccio z buraka na rukoli z dressingiem miodowo-musztardowym,
paszteciki z ciasta francuskiego, mix tortilli, deska serów,*

Salatki (dwie do wyboru)

- *Salatka z tortellini*
- *Salatka selerowa z anansem*
 - *Salatka jarzynowa*
- *Salatka brokułowa z sosem czosnkowym*
 - *Salatka grecka*
 - *Salatka gyros*
- *Warstwowa z kurczakiem z sosem curry*



- *Pieczarkowa*

cena: 170,00 zł / os.

I Gorąca Kolacja: (jedna do wyboru) godz.

- *Medalion drobiowy z brokułą zapieczony serem, talarki smażone, lekka surówka z sosem czosnkowym,*
 - *Sakiewka „Bacy” ze schabu, ćwiartki, surówka z białej kapusty z koperkiem,*
 - *Filet owinięty szynką parmeńską z sosem miodowo-kurkowym, kopytka, mix sałat*
 - *Szaszłyk drobiowy z ryżem curry i kukurydzą oraz mix sałat*

CENA: 210,00 zł/os.

II Gorąca kolacja: (jedna do wyboru) godz.

- *Placek ziemniaczany z gulaszem po węgiersku*
- *Bogracz z kluseczkami / ziołową grzanką*
 - *Barszcz czerwony z krokietem*
- *Żurek w chlebkach z białą kielbasą, ziemniakiem i jajkiem*

CENA: 230,00 zł/ os.

W cenie:

- *napoje gorące - bez ograniczeń (coffe bar)*
- *napoje ziemne (soki i woda mineralna w dzbankach na stołach) + napoje Fantic (coffe bar)*
- *owoce filetowane na paterach,*
- *ciasto, ciasteczka drobne na paterach*
- *dekoracja*

Dzieci do lat 3-gratis

Dzieci w wieku 4 - 10 lat – 50 % ceny

Dodatkowo płatne:

- *Tort okolicznościowy – ok. 300 - 500 zł (wg ilości Gości)*
- *Deser – pucharek lodów z owocami i bitą śmietaną – 20 zł / os.*
- *Pepsi, Mirinda, 7up – bez ograniczeń – 20 zł / os.*