



Oferta imprezy okolicznościowej
obowiązuje od 01.02.2025r.

Mamy przyjemność przedstawić Państwu ofertę przyjęcia okolicznościowego (chrzciny, urodziny, rocznice, jubileusze itp.)

Proponowane zestawy mogą ulec zmianie i zostać dostosowane do Państwa indywidualnych życzeń – jesteśmy otwarci na niestandardowe pomysły.

Obsługujemy przyjęcia okolicznościowe od minimum 15 do maksymalnie 35 osób.

Wersja podstawowa - 145 zł/ osobę

OBIAD

Zupa:

jedna do wyboru:

- rosół z domowym makaronem
- rosół z francuskimi kluseczkami parmezanowymi
- krem z białych warzyw
- krem pomidorowy
- pieczarkowa

DANIA MIĘSNE

2,5 porcji na osobę- do wyboru 3 rodzaje:

- de volaille z masłem i ziołami

- de volaille z dwoma rodzajami serów
- tradycyjny schabowy
- koperta z pieczarkami
- roladki wieprzowe w sosie własnym
- filet po tatarsku
- tradycyjny filet w płatkach
- roladka drobiowa z karmelizowanym porem
- roladka drobiowa z musem z suszonych pomidorów
- kotlety mielone w boczku
- drobiowe kotleciki mielone ze szpinakiem

DODATKI

do wyboru 3 rodzaje:

- ziemniaki z wody z karmelizowaną cebulką i ziołami
- frytki
- kluski śląskie
- kasza pęczak
- ryż orientalny z warzywami

DODATKI WITAMINOWE

do wyboru 2 rodzaje:

- surówka tradycyjna z białej kapusty

- surówka z czerwonej kapusty z chili i suszonymi pomidorami
- surówka z selera i rodzynek
- zasmażane buraczki z chrzanem

ZAKĄSKI

2 porcje na osobę – do wyboru 3 rodzaje:

- Pate z wtróbek drobiowych z galaretką z czerwonego wina na grzance
- Roladka z szynki długodojrzewającej z brzoskwinia, pesto, rukolą i ricottą
- Wędzony pstrąg na musie chrzanowym na ciemnym chlebie
- Tortilki z kurczakiem
- Rolls z ciasta francuskiego z boczkiem, prażoną cebulką i cheddarem
- Fileciki z kurczaka marynowane w zalewie pomidorowej
- Tatar ze śledzia z marynowanym pieprzem i bakaliami

Napoje we własnym zakresie.

Wyroby cukiernicze wyceniane są w odrębnym menu.

Brak możliwości wnoszenia wyrobów cukierniczych we własnym zakresie.