

## **Oferta na zorganizowanie imprezy okolicznościowej**

**Poniżej znajdują się przykładowe warianty menu, jeżeli są Państwo zainteresowani innymi propozycjami – przygotujemy ofertę indywidualną.**

### **Wariant VI 120 zł- osoba**

Zupy dwie do wyboru\*:

\*powyżej 20 osób zupy serwujemy w wazach

Rosół z makaronem, marchewką i szarpanym kurczakiem, posypany pietruszką

Krem szparagowy, posypany migdałami (w sezonie kwiecień- lipiec)

Zupa cebulowa z serem żółtym

### **Dania główne podane na półmiskach:**

Sandacz smażony w sosie maślanym (lub kurkowym), ziemniaki z wody, miks sałat z sosem winegret

Polędwiczka sous vide, gratin brokułowo- ziemniaczana, warzywa gotowane fasolka szparagowa i mini karotki z maślaną bułką tartą

### **Zakąski zimne serwowane po daniu głównym:**

Wariacja z łososia wędzonego

Tortilla z kurczakiem i szpinakiem z dipem czosnkowym

Tatar wołowy podany na marynatach

Sałatka z kurczakiem i boczkiem podana z kiełkami i prażonymi pestkami dyni

### **Dodatki do zestawu:**

Pakiet napoi zimnych (2 rodzaje soków, woda)

Napoje gorące (kawa, herbata)

Serwowanie Państwa tortu / ciasta

Nakrycie stołów na biało

### **Zestawy dziecięce (do 12 roku życia) – 45zł/ osoba (do wyboru zupa i II danie)**

Rosół z makaronem oraz szarpanym kurczakiem

Pomidorowa z makaronem

Chrupiące kawałki kurczaka podane z frytkami mizerią i ketchupem

Fileciki z sandacza podane z ziemniakami oraz surówką

Pakiet napoi zimnych (2 rodzaje soków, woda)

### **Dodatkowo płatne:**

Kwiaty na stół

Fontanna czekoladowa z owocami i słodyczami 600 zł

Butelka wódki 0.5l Sobieski, krupnik, żubrówka biała 40zł

Butelka wina 0.7l półwytrawnego białego lub czerwonego 40zł