

Oferta na zorganizowanie imprezy okolicznościowej  
Poniżej znajdują się przykładowe warianty menu, jeżeli są Państwo zainteresowani innymi propozycjami – przygotujemy ofertę indywidualną.

## **Wariant II 100 zł- osoba**

Czas trwania: 3 godziny

### **Zupy \*:**

\*powyżej 20 osób zupy serwujemy w wazach

- Rosół z makaronem, marchewką i szarpanym kurczakiem, posypyany pietruszką
- Krem chrzanowy podany z chipsami warzywnymi
- Krem porowy z prażonym boczkiem
- Flaki podane z pieczywem
- Krem pieczarkowy podany z serową grzanka

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

\*Dwa do wyboru

- Kotlet schabowy nadziewany farszem pieczarkowym, ziemniak pieczony z ziołowym jogurtem, surówka z marchewki
- Kaczka pieczona z kopytkami ziemniaczanymi i buraczkami zasmażanymi
- Kotleciki mięsne nadziewane szparagami (w sezonie kwiecień- lipiec) w sosie barbeque podane z grillowanymi warzywami i ziemniakami opiekany
- Kotlet drobiowy nadziewany farszem z pesto, suszonym pomidorem i serem feta, ziemniaki opiekane, surówka z kapusty pekińskiej z koperkiem
- Sandacz smażony podany na sosie maślanym (lub kurkowym) z puree selerowo-gruszkowym i mix 3 sałat z sosem greckim
- Rolada z polędwiczki wieprzowej w sosie pieczeniowym podana na kapuście zasmażanej z ziemniaczanym puree

### **Zestawy dziecięce (do 12 roku życia) – 50zł/ 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

### **Dodatki do zestawu:**

Pakiet napoi zimnych (2 rodzaje soków, woda)

Napoje gorące (kawa, herbata)

Serwowanie Państwa tortu / ciasta

Nakrycie stołów na biało

### **Dodatkowo płatne:**

Fontanna czekoladowa z owocami i słodyczami 600 zł

Butelka wódki 0.5l żubrówka biała 45zł

Butelka wina 0.7l półwytrawnego białego lub czerwonego 40zł