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

**Wariant IV 140 zł- osoba**
Czas trwania 4-5 godzin

**Zupy –dwie zupy do wyboru\*:**

\*poniżej 20 osób jedna zupa
\*powyżej 20 osób dwie zupy serwowane w wazach

* Rosół drobiowy podany z kołdunami
* Zupa grzybowa zabielana śmietaną, podana z natką pietruszki
* Zupa pomidorowa z makaronem

**Dania główne podane na półmiskach – dwa dania do wyboru:**

* Pieczony łosoś podany na risotto i sosem szpinakowym, mix sałat z sosem greckim
* Karkówka wolno pieczona z aromatyczną śliwką podana z puree i kapustą duszoną
* Devolay, frytki, mix sałat z sosem winegret
* Pieczone udo z kaczki z kopytkami i buraczkami zasmażanymi

**Zakąski zimne serwowane po daniu głównym:**

* 5 przekąsek do wyboru z zakładki „ propozycje przekąsek zimnych ”

**Zestawy dziecięce (do 12 roku życia) – 60zł/ osoba (do wyboru jedna zupa i II danie)**

* Rosół z makaronem oraz szarpanym kurczakiem
* Pomidorowa z makaronem
* Chrupiące kawałki kurczaka podane z frytkami mizerią i ketchupem
* Fileciki z okonia podane z ziemniakami oraz surówką

**Dodatki do zestawu:**

Pakiet napoi zimnych (2 rodzaje soków, woda)
Napoje gorące (kawa, herbata)
Serwowanie Państwa tortu

Nakrycie stołów na biało

**Dodatkowo płatne:**

Butelka wódki 0.5l żubrówka biała 50zł
Butelka wina 0.7l półwytrawnego białego lub czerwonego 45zł

Fontanna czekoladowa z owocami i słodyczami 600 zł
**Serwowanie Państwa ciasta/ owoców – 10zł/ os**