



Oferta na zorganizowanie imprezy okolicznościowej

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

Wariant III 140 zł- osoba

Czas trwania: 4-5 godzin

Zupy jedna do wyboru:

- Rosół z makaronem, marchewką i szarpanym kurczakiem, posypyany pietruszką
- Krem chrzanowy z chipsem warzywnym
- Barszcz biały z ziemniakami

Dania główne podane na półmiskach – dwa do wyboru:

- Sandacz smażony w sosie maślanym (lub kurkowym) z ziemniakami z wody i miksem sałat z sosem winegret
- Rolada z indyka z musem jabłkowym w sosie żurawinowo- pieczeniowym z kopytkami i warzywami gotowanymi
- Devolaille z ziołowym masłem, z frytkami, z surówką colesław

Zakąski zimne serwowane po daniu głównym:

- 4 przekąski do wyboru z zakładki „ propozycje przekąsek zimnych ”

Zestawy dziecięce (do 12 roku życia) – 65zł/ osoba (do wyboru jedna zupa i II danie)

- Rosół z makaronem oraz szarpanym kurczakiem
- Pomidorowa z makaronem
- Pulpeciki w sosie pomidorowym z ziemniakami puree i mizerią
- 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

Możliwość zakupu ciasta własnego wypieku zgodnie z ofertą