



Oferta na zorganizowanie imprezy okolicznościowej

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

Wariant IV 150 zł- osoba

Czas trwania 4-5 godzin

Zupy jedna do wyboru:

- Rosół po królewsku
- Krem szparagowy z płatkami migdałów
- Flaki

Dania główne podane na półmiskach – dwa dania do wyboru:

- Pieczony łosoś podany z ryżem w sosie szpinakowo- maślanym podany z surówką sezonową
- Karkówka wolno pieczona z aromatyczną śliwką podana z puree i kapustą duszoną
- Devolay podany z frytkami oraz miksem sałat w sosie winegret
- Pieczone udo z kaczki podane 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) – 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

Ciasto możliwość zamówienia ciasta w własnego wypieku u nas zgodnie z ofertą