



Oferta na zorganizowanie imprezy okolicznościowej

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

Wariant V 170 zł- osoba

Czas trwania: 4-6 godzin

Zupy jedna do wyboru:

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

Dania główne podane na półmiskach – dwa do wyboru:

- Zraziki wołowe w sosie własnym podane z ziemniakami z wody i czerwoną kapustą zasmażaną
- Pieczone udo z kaczki podane z kopytkami i buraczkami zasmażanymi
- Rolada z indyka z musem jabłkowym w sosie żurawinowo- pieczeniowym z kopytkami i warzywami gotowanymi

Zakąski zimne serwowane po daniu głównym:

- 6 przekąsek do wyboru z zakładki „ propozycje przekąsek zimnych ”

Zestawy dziecięce (do 12 roku życia) – 65zł/ osoba (do wyboru 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 własnego wypieku u nas zgodnie z ofertą