

Oferta na organizację Rocznika

Obiad:

Zupa podana w wazach: rosół domowy z makaronem

II danie – porcje na półmiskach (2porcje/osobę) – trzy rodzaje mięsa do wyboru spośród:

- ◆ rolada wieprzowa
- ◆ pieczony karczek w zalewie miodowo-ketchupowej
- ◆ polędwiczka wieprzowa w szynce dojrzewającej
- ◆ kotlet schabowy tradycyjny
- ◆ kieszka ze schabu nadziewana pieczarkami
- ◆ de volay – roladka drobiowa z masłem czosnkowym
- ◆ panierowana roladka drobiowa z żółtym serem i papryką
- ◆ filet drobiowy nadziewany pieczarkami
- ◆ filet drobiowy w panierce

Skrobia – dwa rodzaje do wyboru spośród

- ◆ kluski śląskie
- ◆ ziemniaki pure
- ◆ ziemniaki z koperkiem
- ◆ ziemniaki opiekane
- ◆ frytki

Sosy: dwa rodzaje – ciemny pieczeniowy i pieczarkowy

Surówki – trzy rodzaje do wyboru spośród:

- ◆ modra kapusta
- ◆ biała zasmażana
- ◆ wiosenna z pekińskiej kapusty
- ◆ z czerwonej kapusty
- ◆ z białej kapusty
- ◆ marchewka na słodko z jabłkiem
- ◆ buraczki
- ◆ mizeria

Napoje: niegazowane – soki, woda z cytryną w dzbankach – bez ograniczeń do końca imprezy

Kawa, ciasta (min. 2 rodzaje) – na stole głównym

Herbata, owoce - na stole deserowym.

Cena – 115 zł/os.

Opcje dodatkowe:

Zimna płyta:

- ◆ mięsa i teriny – wyroby własne pokrojone w plastry i podane na zimno (karczek pieczony, boczek rolowany, schab z suszonymi owocami i inne)
- ◆ sery pleśniowe i twarde
- ◆ koreczki caprese, bankietowe
- ◆ sałatki dwa rodzaje do wyboru spośród:
 - jarzynowa tradycyjna
 - grecka
 - gyros
 - cezar
 - warstwowa z jajkiem, żółtym serem i tuńczykiem
 - tortellini
- ◆ galaretki drobiowe
- ◆ jajka z łososiem i kawiozem
- ◆ śledź w oleju lub w śmietanie
- ◆ parówki w cieście francuskim
- ◆ pieczywo

Podana na stół główny: **Cena: 50 zł/os.**

Podana w formie bufetu: **Cena: 40 zł/os.**

Kolacja podana na stół główny – jedna do wyboru spośród:

- ◆ bigos
- ◆ bgracz
- ◆ bouef strogonow
- ◆ barszcz z krokietem

Cena – 26 zł/os.

- **napoje gazowane** w małych butelkach (cola, fanta, sprite, woda gazowana) bez ograniczeń do końca imprezy

Cena 16 zł/osobę

- **deser lodowy** (2 gałki lodów, bita śmietana, owoce, polewa)

Cena 18 zł/osobę