



Oferta na organizację przyjęcia okolicznościowego

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 – panierowana roladka drobiowa z masłem czosnkowym*
- ◆ *roladka drobiowa w panierce **paryskiej** z żółtym serem i pieczarkami **lub** papryką*
- ◆ *filet drobiowy w panierce*

Skrobina – 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 - na stole deserowym.

Cena – 140 zł/os.



Opcje dodatkowe:

Zimna płyta:

- ◆ *mięsa i teriny – wyroby własne pokrojone w plastry i podane na zimno (karczek pieczony, boczec rolowany, schab z suszonymi owocami i inne)*
- ◆ *sery pleśniowe i twarde*
- ◆ *koreczki caprese, bankietowe*
- ◆ *salatki dwa rodzaje do wyboru spośród:*
 - jarzynowa tradycyjna*
 - grecka*
 - gyros*
 - cezajr*
 - warstwowa z jajkiem, żółtym serem i tuńczykiem*
 - tortellini*
- ◆ *galaretki drobiowe*
- ◆ *jajka faszerowane pastą chrzanową*
- ◆ *śledź w oleju lub rolmopsy śledziowe*
- ◆ *parówki w cieście francuskim*
- ◆ *pieczywo*

*Podana na stół główny: **Cena: 58 zł/os.***

*Podana w formie bufetu: **Cena: 48 zł/os.***

Kolacja podana na stół główny – jedna do wyboru spośród:

- ◆ *bogracz*
- ◆ *bouef strogonow*
- ◆ *barszcz krokietem lub pasztecikiem wegetariańskim*
- ◆ *mix pierogów – ruskie oraz z mięsem*

Cena – 30 zł/os.

napoje gazowane w małych butelkach (cola, fanta, sprite, woda gazowana)
bez ograniczeń do końca imprezy - ***Cena 18 zł/osobę***

deser lodowy (2 galki lodów, bita śmietana, owoce, polewa) - ***Cena 18 zł/osobę***

patera różnych owoców na stole bocznym – ***Cena 8 zł/osobę***

lampka szampana/wina musującego na wzniesienie toastu - ***Cena 7 zł/osobę***