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 zapiekana z pomidorem i żółtym serem*
- *kotlet schabowy tradycyjny*
- *kieszeń 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*

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 *- na stole deserowym.*

Cena – 140 zł/os.

Hotel & Browar Słociak s. c.
J.T. i P. Słociak
ul. Księżycowa 2A 45-960 Opole
tel. 690 965 965, 77 543 09 65

NIP: 754-027-04-80 Regon: 530516390
Erste Bank Polska S.A.
nr konta: 07 1090 1649 0000 0001 1983 2358

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 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 gałki 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***