

## **\*Zestaw +/- 120 zł (3h)**

- Rezerwacja całej restauracji ( minimum 20 osób)
- Dekoracja stołów, świeże kwiaty.
- Bufet kawowy samoobsługowy kawa/herbata b/o.
- Sernik i jabłecznik
- Napoje (woda, sok w równych proporcjach) 0,5l/os dorosłą.
- Wniesienie własnego tortu/ciasta - 50 zł.
- Każda następna, **rozpoczęta** godzina płatna dodatkowo 500zł.

### **Starter/przystawka: (jedna do wyboru)**

- Szaszłyk z mozzarelli i pomidorków koktajlowych podany na rukoli z oliwkami w glazurze balsamicznej
- Roladka naleśnikowa z twarogiem ziołowym, chrupiącymi sałatami i szynką dojrzewającą

### **Zupa (jedna do wyboru): (porcjowana)**

- Rosół tradycyjny z makaronem
- Zupa krem pomidorowa z mozzarellą
- Zupa krem grzybowo-pieczarkowa z groszkiem ptysiowym
- Zupa krem z pieczonej marchwi, prażony słonecznik, pesto pietruszkowe

### **Danie główne (dwa do wyboru): (patery)**

- Bitki z karkówki w sosie pieczeniowym
- Tradycyjny schabowy na pieczarkach
- Piers z kurczaka panierowana na szpinaku
- Grillowany stek z karkówki w marynacie ziołowo-czosnkowej
- Grillowana pierś z kurczaka w marynacie curry
- Pieczone udka z kurczaka
- Pulpeciki wieprzowe w sosie pieczarkowym
- Pieczeń rzymska na sosie (do wyboru pieczeniowy, pomidorowy, pieczarkowy)

### **Dodatki (dwa do wyboru): (patery)**

- Ryż z warzywami
- Kasza bulgur z warzywami
- Ziemniaki pieczone
- Ziemniaki z wody z koperkiem
- Frytki
- Kluski śląskie

### **Salatki i surówki (dwie do wyboru) (patery):**

- Mix sałat z sosem winegret
- Surówka z marchewki i chrzanu
- Surówka z kapusty i marchewki (coleslaw)
- Sałatka z siekanego kalafiora i kukurydzy

**\*Ostateczna cena może ulec zmianie, w zależności od menu i czasu trwania przyjęcia.**

## **\*Zestaw +/- 150 zł/os. (3h)**

- Rezerwacja całej restauracji (minimum 20 osób)
- Dekoracja stołu, świeże kwiaty.
- Bufet kawowy samoobsługowy kawa/herbata b/o.
- Napoje (woda, sok w równych proporcjach) 0,5l/os dorosłą.
- Sernik i jabłecznik
- Wniesienie własnego tortu/ciasta- 50 zł.
- Każda następna, **rozpoczęta** godzina płatna dodatkowo 500zł.

### **Starter/przystawka (jedna do wyboru): (porcjowana)**

- Szaszłyk z mozzarelli i pomidorków koktajlowych podany na rukoli w glazurze balsamicznej
- Roladka naleśnikowa z twarogiem ziołowym, chrupiącymi sałatami i szynką dojrzewającą

### **Zupa (jedna do wyboru): (porcjowana)**

- Rosół tradycyjny z makaronem
- Zupa krem pomidorowa z mozzarellą
- Zupa krem grzybowo-pieczarkowa z groszkiem ptysiowym
- Żurek staropolski z kurkami
- Zupa gulaszowa na wołowinie
- Flaki wołowe

### **Danie główne (trzy do wyboru): (patery)**

- Bitki z karkówki w sosie pieczeniowym
- Tradycyjny schabowy na pieczarkach
- Piersz z kurczaka panierowana na szpinaku
- Grillowany stek z karkówki w marynacie z lubczyku i czosnku
- Grillowana pierś z kurczaka w marynacie curry
- Pieczone udka z kurczaka
- Pulpeciki wieprzowe w sosie pieczarkowym
- Pieczeń rzymska na sosie (do wyboru pieczeniowy, pomidorowy, pieczarkowy)
- Udko z kaczki w jabłkach
- Polędwiczki wieprzowe na kurkach
- Łosoś na szpinaku
- Dorsz na sosie porowym
- Sandacz na sosie z ogórka konserwowego i boczku
- Policzki wieprzowe duszone w czerwonym winie

### **Dodatki (dwa do wyboru): (patery)**

- Ryż z warzywami
- Kasza bulgur z warzywami
- Ziemniaki pieczone
- Frytki
- Kluski śląskie
- Ziemniaki z wody z koperkiem

### **Salatki i surówki (dwie do wyboru):**

- Mix sałat z sosem winegret
- Surówka z marchewki i chrzanu
- Surówka z kapusty i marchewki (coleslaw)
- Sałatka z siekanego kalafiora i kukurydzy

**\*Ostateczna cena może ulec zmianie, w zależności od menu i czasu trwania przyjęcia.**