

Zestaw 125 zł/os. (3h)

- Dekoracja stołu
- Obiad dwudaniowy (przystawka, zupa, **trzy** drugie dania serwowane na talerzach)
- Bufet kawowy samoobsługowy kawa/herbata b/o.
- Napoje (woda, sok w równych proporcjach) 0,5l/os dorosłą.
- Wniesienie własnego tortu/ciasta- 50 zł
- Każda następna, **rozpoczęta** godzina, płatna dodatkowo **500zł**.

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):

- Ryż curry z warzywami julienne
- Kasza bulgur z warzywami julienne
- Ziemniaki pieczone w przyprawach
- 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.