

## **Zestaw 90 zł/os. (3h)**

- Dekoracja stołu
- Obiad dwudaniowy (starter, zupa, dwa drugie dania serwowane na paterach, dwa dodatki skrobiowe, dwa rodzaje surówek)
- 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**

### **Starter/przystawka:**

- 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 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.