

## Zestaw 90 zł/os. (3h)

- Rezerwacja całej restauracji ( minimum 20 osób)
- Dekoracja stołów- białe obrusy, świeże kwiaty, świece, serwety, zastawa stołowa itp.
- Bufet kawowy samoobsługowy: kawa/herbata, bez ograniczeń.
- Napoje w równych proporcjach, 0,5 l/os. (woda mineralna, soki owocowe)
- Wniesienie własnego tortu i/lub ciasta - 70zł.
- Każda następna, **rozpoczęta** godzina płatna dodatkowo 500zł.

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

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

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

- Rosół tradycyjny z makaronem, warzywami julienne i pietruszką
- 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
- Panierowana pierś z kurczaka 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 julienne
- Kasza bulgur z warzywami julienne
- Ziemniaki pieczone w przyprawach
- Ziemniaki z koperkiem
- Frytki
- Kluski śląskie

### **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.