

Przyjęcia Okolicznościowe

Zestaw I

90zł brutto /os

Owoce

Rosół po królewsku

Udko z kaczki confit w sosie żurawinowym podane z rajsłkimi jabłuskami, kapustą czerwoną zasmażaną i krokietami ziemniaczanymi

Dla dzieci

Filet z kurczaka panierowany w płatkach kukurydzianych
Frytki
Surówka z marchwi

Tort okolicznościowy z bitą śmietaną i owocami

Kawa/ herbata

Woda mineralna, soki,
napoje gazowane 600 ml/ 1 osobę

Zestaw II

90zł brutto /os

Owoce na paterach

Krem z dyni z prażonymi pestkami

Półędwicłki wieprzowe zawijane szynką parmeńską w sosie pieczarkowym podane z ziemniakami puree , sałata lodowa z kielłkami słonecznika z pomidorami koktajlowymi w sosie winegrette

Dla dzieci

Filet z kurczaka panierowany
Frytki, surówka z marchwi

Tort okolicznościowy z bitą śmietaną i owocami

Kawa/herbata

Woda mineralna, soki,
napoje gazowane 600 ml/ 1 osobę

Zestaw III

120zł brutto /os

Owoce na paterach

Bulion z przepiórki z pierożkami

Schab z borowikami w sosie grzybowym podany z roladkami z cukinii i ziemniakami opiekanymi

Zestaw surówek / Kapusta biała, seler, marchewka/ mizeria

Dla dzieci

Kurczak panierowany
Frytki, surówka z marchwi

Tort okolicznościowy z bitej śmietany z owocami

Kawa/ herbata

Półmiski zimne po obiedzie

Mięsa, wędliny i sery: rolada cielęca, galantyna z kurczaka, gołonko w galarecie, tymbaliki drobiowe, szynka wędzona, półędwica sopocka, kabanosy

Sery: Gouda, mini kulki mozzarelli, wędzony, camembert, rołpol

Sałatka grecka
Sałatka z łososiem
Warzywa koktajlowe

Woda, soki, napoje gazowane - 600 ml/ 1 osobę

Zestaw IV

120zł brutto /os

Owoce na paterach

Rosół po królewsku z kluseczkami

Półędwicłki wieprzowe zawijane szynką parmeńską w sosie pieczarkowym podane z ziemniakami puree , sałata lodowa z kielłkami słonecznika z pomidorami koktajlowymi w sosie winegrette.

Dla dzieci

Kurczak panierowany
Frytki, surówka z marchwi

Tort okolicznościowy z bitą śmietaną i owocami

Kawa/herbata

Półmiski zimne po obiedzie

Mięsa, wędliny i sery: rolada cielęca, galantyna z kurczaka, gołonko w galarecie, tymbaliki drobiowe, szynka wędzona, półędwica sopocka, kabanosy

Sery: Gouda, wędzony, camembert, rołpol

Sałatka z łososia
Warzywa świeże, warzywa koktajlowe

Woda, soki, napoje gazowane - 600 ml/ 1 osobę

Przyjęcia Okolicznościowe

Zestaw V

150zł brutto /os

Owoce na paterach

Bulion z kaczki z kluseczkami cielęcymi

Dania serwowane na półmiskach:

Piersi z gęsi w sosie żurawinowym

Kotleciki cielęce w sosie kurkowym

Łosoś w sosie limonkowym

Kluski śląskie, ziemniaki z koperkiem,
Kapusta czerwona zasmażana, zestaw surówek

Dla dzieci

Kurczak panierowany
Frytki, surówka z marchwi

Tort okolicznościowy z bitą śmietaną i owocami
Kawa/herbata

Po obiedzie zimne półmiski serwowane na stoły

Mięsa i wędliny:
Połędwica wieprzowa z borowikami, baleron,
połędwica z indyka, pasztet z królika, karkówka
pieczona, kabanosy, szynka parmeńska

Sery:
gouda, wędzony, camembert, rokopól,

Salatka z grillowanym kurczakiem

Salatka jarzynowa

Mozzarella z pomidorami i świeżą bazylią

Woda mineralna, soki,
napoje gazowane 600 ml/ 1 osobę

Zestaw VI

130zł brutto /os

Owoce na paterach

Rosół drobiowy z kluseczkami

Dania serwowane na półmiskach:

Piersi z gęsi w sosie żurawinowym

Kotleciki cielęce w sosie kurkowym

Łosoś w sosie limonkowym

Kluski śląskie, ziemniaki z koperkiem,
Kapusta czerwona zasmażana, zestaw surówek

Dla dzieci

Kurczak panierowany
Frytki, surówka z marchwi

Tort okolicznościowy z bitą śmietaną i owocami

Kawa/herbata

Woda mineralna, soki,
napoje gazowane 600 ml/ 1 osobę

Dodatkowo do każdego zestawu można domówić:

Bufet deserowy 15 zł
Wybór ciast bankietowych
Deser tiramisu
Krem czekoladowy z owocami leśnymi