



Menu Bankietowe 220 PLN

OBIAD: Trzy rodzaje dań na półmiskach (liczymy 2 porcje na osobę):

1. Zupa krem z pomidorów
2. Zrazy wieprzowe w sosie pieczeniowym
3. Ryba w cieście
4. Kotlet de'volaille
5. Ziemniaki gotowane z koperkiem
6. Ziemniaki pieczone
6. Surówki

NAPOJE:

7. Kompot (0,4 l na osobę)
8. Woda z cytrusami i miętą (bez ograniczeń)
9. Kawa, herbata (bez ograniczeń)

DESER:

10. Lody z owocami i bitą śmietaną lub tarta jabłkowa z gałką lodów lub wybrane ciasto (wcześniej należy zadeklarować)

Cena zawiera obsługę z rezerwacją i przygotowaniem sali oraz stołów (przy minimalnej liczbie gości 25 osób, maksymalnie do godziny 22:00)

Przy mniejszej ilości osób pobierana jest opłata do obsługi w wysokości 10 % wartości uroczystości.

Menu możemy delikatnie modyfikować.

(Do menu jest możliwość dodania lub zamiany na dania vege : kotlet z buraka przygotowany z kaszą jaglaną i orzechami lub kotlet z kalafiora.)