



Menu Bankietowe 280 PLN

OBIAD:

1. Rosół z makaronem
2. Trzy rodzaje mięs na półmiskach (liczymy 2 porcje na osobę):
 - * Zraz wieprzowy w sosie pieczeniowym
 - * De volaille
 - * Kotlet schabowy lub (kotleciki mielone z pieczarkami)
3. Ziemniaki gotowane
4. Ziemniaki pieczone
5. Zestaw surówek

ZAKĄSKI:

1. Półmiski mięs pieczystych i wędzonych
2. Deski serów i dojrzewających wędlin
3. Paszтет pieczony z żurawiną
4. Tortilla z serkiem almette, sałatami i wędzonym łososiem
5. Sałatka Grecka
6. Tymbalik mięsny
7. Śledzik wiejski (w oleju z cebulką)

NAPOJE:

1. Kawa Herbata bez ograniczeń
2. Woda n/g z cytryną bez ograniczeń
3. Kompot (0,4 l na osobę)
4. Lemoniada (0,4 l na osobę)

Cena zawiera obsługę z rezerwacją i przygotowaniem sali oraz stołów (przy minimalnej liczbie gości 25 osób)

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

Cena nie zawiera obsługi w godzinach po 22.00.

Czas trwania uroczystości do 8 godzin od rozpoczęcia uroczystości. Menu możemy delikatnie modyfikować.

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