



# OFERTA PRZYJĘĆ

*okolicznościowych*





## Menu serwowane I

cena 109 PLN/ os.

- tradycyjny rosół z makaronem 250ml
- gordon blue z puree ziemniaczanym, mix sałat z warzywami sezonowymi 450g
- pieczywo, masło
- sernik z sosem malinowym 150g
- kawa, herbata, soki, woda

## Menu serwowane II

cena 119 PLN/ os.

- tradycyjny rosół z makaronem 250ml
- sałatka caprese 100g
- krem z zielonego groszu 250ml
- łosoś serwowany z risotto z dodatkiem szparagów, sos cytrynowy 400g
- pieczywo, masło
- ciasto czekoladowe 150g
- kawa, herbata, soki, woda

## Bufet zimny I

cena 72 PLN/ os.

- sałatka z kurczakiem 50g
- sałatka grecka 50g
- plastry pieczonego schabu faszerowanego morelami 50g
- roladki naleśnikowe z tapenadą z czarnych oliwek 50g
- pasztet z wątróbek na kruchych korpusach z galaretką owocową 50g

## Bufet zimny II

cena 72 PLN/ os.

- sałatka caprese 50g
- sałatka z tuńczykiem 50g
- trufle serowe panierowane w prażonych migdałach 50g
- tatar z łososia 50g
- roladki z polędwiczki wieprzowej nadziewane musem drobiowym z warzywami 50g



## Menu serwowane na półmiskach

cena 169 PLN/ os.

- zupa krem z sezonowych warzyw 200ml
- tradycyjny rosół z makaronem 200ml
- zraziki wieprzowe z tradycyjnym farszem w sosie własnym 100g
- roladki drobiowe nadziewane szpinakiem, serem i suszonymi pomidorami 100g
- dorsz w sosie pomidorowo-paprykowym 100g
- ziemniaki gotowane lub opiekane, ryż
- bukiet sałat, warzywa gotowane
- wybór ciast 3 rodzaje
- kawa, herbata, soki, woda

## Menu dla najmłodszych

cena 69 PLN/ dziecko



- tradycyjny rosół z makaronem lub krem z pomidorów 250 ml
- kawałki kurczaka panierowane w płatkach kukurydzianych 150g
- frytki 100g
- bukiet sałat 50g
- lody z bitą śmietaną 150g
- soki, woda

