



OFERTA KOMUNIJNA I CHRZCINOWA

Szanowni Państwo!

Komunie i chrzty – to jedne z najważniejszych wydarzeń w życiu każdego dziecka. Chcielibyśmy razem z Państwem dzielić radość tych chwil. Dlatego korzystając z naszego doświadczenia proponujemy zestaw dań, które cieszą się niesłabnącą popularnością wśród naszych gości. Każde z przyjęć jest traktowane indywidualnie, dlatego chętnie pomożemy w skomponowaniu zestawu obiadowego, wyborze odpowiedniego wina oraz podsuniemy ciekawe pomysły. Naszą dewizą jest wysoka jakość usług i serdeczna, rodzinna atmosfera, dlatego dołożymy wszelkich starań, aby czas spędzony w naszej restauracji był miło wspominany przez Państwa i wszystkich gości przez wiele lat.





Zapraszamy do wybrania jednego menu z poniższych propozycji

MENU 1 – cena 190 zł / os.

- Krem z białych warzyw z chrupiącymi grzankami
- Dorsz w sosie winno-maślanym podany z ziemniaczanym puree
- Ucierane ciasto jogurtowe z owocami

MENU 3 – cena 230 zł / os.

- Krem gruszki i pietruszki
- Pierś z kaczki z jabłkiem, puree ziemniaczano – buraczanym, z cukinią i marchewką w sosie z owoców leśnych
- Mus czekoladowy z owocami

MENU 2 – cena 210 zł / os.

- Bulion z dzikiego ptactwa z kluseczkami
- Polędwiczka wieprzowa z łazankami, kapustą i karotą w ciemnym sosie pieczeniowym
- Szarlotka z czekoladą i sosem angielskim

MENU DLA DZIECI – cena 60 zł / os.

- Polędwiczki panierowane z kurczaka z frytkami i surówką z marchewki

MENU DLA DZIECI – cena 45 zł / os.

- Naleśniki z serem i owocami

Napoje takie jak: kawa, herbata, woda niegazowana są bez limitu i są wliczone w cenę każdego menu. Dbając o jak najwyższą jakość oraz smak podawanej kawy i herbaty, nasza obsługa przygotowuje i serwuje je indywidualnie dla każdego gościa, przez cały okres trwania przyjęcia.

Istnieje możliwość dostosowania dań dla osób ze specjalnymi dietami po wcześniejszym ustaleniu.



TORT OKOLICZNOŚCIOWY (wymienne zamiast deseru)

Proponujemy torty w wielu smakach, między innymi: czarny las, orzechowy, czekoladowy, bezowy, karmelowo-pomarańczowy, tiramisu, marakuja. Tort może stanowić samodzielną kulinarną atrakcję przyjęcia, jak i zostać podany w ramach deseru.

Od 10 do 14 osób: 50 zł / os.

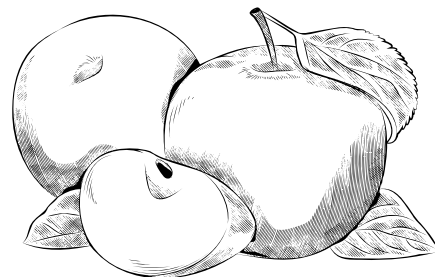
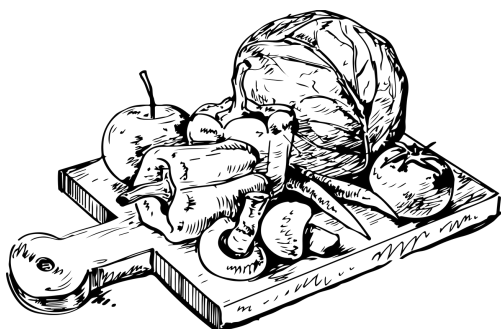
Powyżej 15 osób: 30 zł / os.

ZIMNY BUFET

Chcąc uatrakcyjnić Państwa przyjęcie przedstawiamy naszą ofertę zimnego bufetu. Dbając o to, aby każdy z zaproszonych gości mógł wybrać coś dla siebie proponujemy zestaw różnego rodzaju przekąsek.

Zestaw 1 – 50 zł/os.

- Wędliny swojskie
- Deski serów z winogronami i orzechami (1 deska na 15 osób)
- Mini tortille 3 szt./os.
- Miks koreczków śledziowych
- Sałatka (np. jarzynowa, z awokado, grecka, z szynką i ananasem, caprese)
- Mieszane pieczywo



Zestaw 2 – 70 zł/os.

- Pieczony schab i indyk
- Pasztet domowy (1 pasztet na 10 osób)
- Suszone śliwki i morele rolowane w boczku 3 szt./os.
- Jajko faszerowane 2 szt./os.
- Mix koreczków śledziowych
- Sałatka (np. jarzynowa, z awokado, grecka, z szynką i ananasem, caprese)
- Mieszane pieczywo