

Oferta Bankietowa do 7 godzin

(190 PLN/osoba)

Sala Data Godzina

Nazwisko Liczba osób Uwagi

I DANIE NA GORĄCO (podawane indywidualnie - do wyboru 1 rodzaj)

1. Żurek tradycyjny z jajkiem i kielbasą
2. Włoska Zupa Minestrone z makaronem i pomidorami

II DANIE NA GORĄCO (podawane indywidualnie - do wyboru 1 rodzaj)

1. Policzki wieprzowe w sosie własnym / puree ziemniaczano – chrzanowe / mix sałat z sosem winegret
2. Confit z kaczki na konfiturze z żurawiny / beza ziemniaczana / gruszka w czerwonym winie

III DANIE NA GORĄCO (podawane na półmiskach – do wyboru 1 rodzaj)

1. Regionalne Kartacze z okrasą
2. Karkówka gotowana na parze z sosem z leśnych grzybów / kopytka / warzywa grillowane

Przekąski zimne:

- Deska wędlin swojskich / sos tatarski
- Befszyk tatarski / marynowany ogórek / cebulka
- Krucze babeczki z kurczakiem curry
- Nuggetsy drobiowe / dip czosnkowy
- Pasztet Szefa Kuchni / dip żurawinowy
- Śledź w marynacie ziołowej
- Salatka ziemniaczana / prażony boczek / ogórek marynowany
- Greckie kofty / sos miętowy
- Salatka szpinakowa / ser typu feta / żurawina / pomidorki koktajlowe / dressing musztardowo – miodowy (wege)
- Pomidorowe caprese w słonym wydaniu (wege)
- Rulony z szynki parmeńskiej / rukola / suszony pomidor

Menu dla dzieci: Rosół z makaronem oraz Filet z kurczaka z frytkami i mizerią

Słodki stół:

Wybór ciast domowych / mini deserki **lub** owoce / kawa / herbata

Napoje (gazowane), soki, woda z cytryną

Pojemniki do spakowania niewykorzystanej gastronomii należy dostarczyć we własnym zakresie.

Informacje: Bankiety poniżej 50 osób mogą być łączone na Sali ogólnej.

Alkohol/tort/inne przywozimy w dniu Państwa przyjęcia (rano). Każda kolejna godzina to koszt 350 PLN.