

Oferta Bankietowa do 5 godzin (170 PLN/osoba)

Sala Data Godzina
Nazwisko Liczba osób Uwagi

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

1. Tradycyjny żurek z jajkiem i kielbasą
2. Krem z zielonych warzyw z praliną kokosową

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

1. Pierś z kurczaka z pesto ziołowym, owinięta boczkem / sos serowy / ziemniaki opiekane / mix sałat z sosem winegret
2. Schab sous - vide w sosie z leśnych grzybów / puree ziemniaczano-chrzanowe / mix sałat z sosem winegret

Przekąski zimne:

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

Menu dziecięce:

1. Rosół z domowym makaronem
2. Filet z kurczaka / frytki / mizeria

Słodki stół:

Wybór ciast domowych / 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.