

## Oferta Bankietowa do 5 godzin

(160 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:**

- Rosół z domowym makaronem  
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.**