

## Oferta Bankietowa do 5 godzin

(145 PLN/osoba)

### 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 boczkiem; sos serowy; ziemniaki opiekane; mix sałat z sosem winegret
2. Schab sous-vide w sosie demi glace; puree ziemniaczano - chrzanowe; mix sałat z sosem winegret

### Przekąski zimne:

- Deska wędlin swojskich i pieczonych / sos tatarski*  
*Nuggetsy drobiowe / dip czosnkowy*  
*Mini ptysie z aromatycznymi pastami*  
*Pasztet Szefa Kuchni / dip żurawinowy*  
*Śledź w marynacie ziołowej*  
*Jajka w chrupiącej panierce z orzechów*  
*Salatka Cezar z kurczakiem*  
*Salatka makaronowa z tortellini, ogórkiem i koprem*  
*Pomidorowe caprese w słonym wydaniu*  
*Ogórek owinięty słoniną*

### Słodki stół:

Wybór ciast domowych, kawa, herbata

*Napoje nielimitowane - woda; soki; Napoje gazowane - limitowane (podawane 2 razy)*

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

Dodatkowo można zamówić :

*Tatar tradycyjny – 8 zł/os.*

*Szczupak faszerowany – 110 zł/szt.; Pstrąg faszerowany – 60 PLN/szt.*

**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.**