

## Oferta Bankietowa do 7 godzin

(165 PLN/osoba)

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

1. Żurek tradycyjny z jajkiem i kielbasą
2. Zupa gulaszowa

### 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; ziemniaczki opiekane; mix sałat z sosem winegret

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

1. Kartacze z okrasą
2. Karkówka duszona w sosie aiwar z kopytkami i warzywa grillowane

### Przekąski zimne:

Deska wędlin swojskich i pieczonych / sos tatarski  
Carpaccio ze schabu sous-vide z rukolą i marynowaną gruszką  
Befszyk tatarski z ogórkiem i cebulą  
Omlot szpinakowy z serkiem fromage (wege)  
Mini ptysie z aromatycznymi pastami  
Nuggetsy drobiowe / dip czosnkowy  
Paszтет domowy / dip żurawinowy  
Śledź w marynacie ziołowej  
Jajka w chrupiącej panierce z orzechów  
Sałatka z tortellini, ogórkiem i koprem  
Sałatka Cezar w kurczakiem  
Pomidorowe caprese w słonym wydaniu

### Słodki stół:

Wybór ciast domowych, mini deserki **lub** owoce, kawa, herbata  
Napoje nielimitowane - woda z cytryną oraz soki; Napoje gazowane limitowane (podawane 2 razy)

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

Dodatkowo można zamówić :

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.**