

## **Oferta Bankietowa do 7 godzin**

*(170 PLN/osoba)*

### **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*  
*Befsztyk 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

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**.