

I Danie (do wyboru)

Rosół z trzech mięs | lubczyk | makaron domowy
Krem z zielonych warzyw | pralina kokosowa

II Danie (do wyboru)

Pierś z kurczaka owinięta boczkiem | pesto ziołowe | sos serowy | ziemniaki opiekane | mix sałat
Karkówka pieczona w pomidorach | ziemniaki opiekane | mix sałat

Menu dziecięce: Rosół z domowym makaronem oraz nuggetsy z kurczaka | frytki | świeży ogórek

Przekąski zimne:

Deska wędlin | sos tatarski | pikle
Tatar | dodatki

Pasztet Szefa kuchni | konfitura z żurawiny

Nuggetsy z kurczaka | dip czosnkowy
Śledzik w marynacie ziołowej

Sałatka szpinakowa | pomidorki koktajlowe | feta | orzechy włoskie
żurawina | sos musztardowy - miodowy

Sałatka z kurczakiem | granat | mango | orzechy nerkowca | dressing

Melon owinięty szynką parmeńską

Tortilla | twarożek | warzywa | dip sweet chilli

Greckie mini kofty | sos miętowy

Pieczywo jasne | ciemne

Oferta

Bankietowa I

(czas do 5 godzin)

Cena: 180 PLN / osoba

Bufet słodki z ciastem
| kawa | herbata

Napoje: gazowane | niegazowane
| soki | woda mineralna



Dodatkowe informacje:

Rezerwacji można dokonać osobiście, telefonicznie lub mailowo. W przeciągu 7 dni należy wpłacić zadek potwierdzający rezerwację (500 PLN) w lokalu lub przelewem. Dane do przelewu znajdują się na naszej stronie internetowej.

Ustalenie menu oraz niezbędnych informacji następuje na minimum 7 dni przed przyjęciem.

Istnieje możliwość przygotowania dań w wersji wege.

Udostępniamy sprzęt muzyczny. Pojemniki do spakowania niewykorzystanej gastronomii należy dostarczyć we własnym zakresie.

Bankiety poniżej 50 osób mogą być łączone na Sali ogólnej. Koszt wynajęcia sali na wyłączność (500 PLN).

Alkohol/tort/inne należy dostarczyć w dniu Państwa przyjęcia (rano). Nie pobieramy opłaty korkowej.

Każda dodatkowa, rozpoczęta godzina przyjęcia to koszt (400 PLN).

W przypadku organizacji przyjęcia po Chryście Świętym, istnieje możliwość udostępniania pokoju do karmienia.