



Oferta Bankietowa

limit czasowy: 7 godzin

190 pln / os.

Sala Data Godzina

Nazwisko Liczba osób Uwagi

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

1. Żurek tradycyjny z jajkiem i kielbasą
2. Krem z zielonych warzyw / pralina kokosowa

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 / sos z grzybów leśnych / kopytka / warzywa grillowane

Przekąski zimne:

Deska wędlin swojskich / sos tatarski
Befszyk tatarski / marynowany ogórek / cebulka
Krucze babeczki z kurczakiem curry
Nuggetsy drobiowe / dip czosnkowy
Paszтет Szefa Kuchni / dip żurawinowy
Śledź w marynacie ziołowej
Sałatka ziemniaczana / prażony boczek / ogórek marynowany
Greckie kofty / sos miętowy
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

Bufet słodki: wybór ciast domowych / mini deserki / kawa / herbata

Napoje (gazowane), soki, woda z cytryną

Informacje: pojemniki do spakowania niewykorzystanej gastronomii należy dostarczyć we własnym zakresie. Bankiety poniżej 50 osób mogą być łączone na Sali ogólnej.
Alkohol/tort/inne przywozimy w dniu Państwa przyjęcia (rano).
Każda kolejna, rozpoczęta godzina to koszt 400 PLN.

