



Przyjęcie okolicznościowe

Pakiet pierwszy 170 zł/osoba

w cenie:



dekoracja stolów



obsługa kelnerska



opłata korkowa



do 5 godzin



Napoje

- soki owocowe i woda mineralna
- kawa z ekspresu, herbata różne smaki
- napoje gazowane (pepsi, 7Up, mirinda))



Bufet słodki

- mix ciast i deserków



Przystawki i sałatki (do wyboru 6)

- sałatka gyros z kurczakiem
- sałatka brokulowa z serem feta i jajkiem
- sałatka jarzynowa
- sałatka ziemniaczana ze śledziem
- mix sałat z serem blue i gruszką
- półmisek mięs sous vide (schab, polędwiczka wieprzowa, filet z kurczaka)
- półmisek mięs pieczonych
- pasztet z żurawiną
- ozory w galarecie z musem chrzanowym
- smalec z ogórkami kiszonymi
- tymbaliki z golonki
- śledź po staropolsku
- śledź w pomidorach
- rolada szpinakowa z łososiem wędzonym
- ryba po grecku
- tatar ze śledzia
- stripsy drobiowe lub rybne z sosem salsa



Dodatki do przystawek

- pieczywo (dwa rodzaje), masło
- warzywa sezonowe i marynowane



Zupa (do wyboru 1)

- rosół z makaronem
- krem z pomidorów z mozzarellą
- krem z białych warzyw z chrustem z selera



Danie główne (do wyboru 2)

- poliki wieprzowe w sosie
- polędwiczki w sosie tymiankowym
- tradycyjny schab panierowany
- bitki wieprzowe w sosie staropolskim
- żeberka w sosie BBQ
- grillowany filet drobiowy z sosem cheddar
- roladki drobiowe ze szpinakiem w sosie pomidorowym
- Kotlet De Volaille
- Nuggetsy
- Kofty z dipem 1000 wysp



Dodatki

- ziemniaki gotowane z koperkiem
- kopytka
- ziemniaki opiekane



Bukiet surówek



Dodatkowo:

- stół wiejski 30 zł/osobę (minimum 60 osób)
- kaczka faszerowana 250 zł / sztukę
- ścianka do zdjęć 700 zł
- desery lodowe 15 zł/osobę
- tort 100 zł/kg



Kontakt w sprawie rezerwacji i szczegółów:

Anita Adryjanowska



+48 798 421 398



Przyjęcie okolicznościowe

Pakiet drugi 200 zł/osoba w cenie:



dekoracja stolów



obsługa kelnerska



szampan



opłata korkowa



do 8 godzin



Napoje

- soki owocowe i woda mineralna
- kawa z ekspresu, herbata różne smaki
- napoje gazowane (pepsi, 7Up, mirinda))



Bufet słodki

- mix ciast i deserków



Przystawki i sałatki (do wyboru 6)

- sałatka gyros z kurczakiem
- sałatka brokulowa z serem feta i jajkiem
- sałatka jarzynowa
- sałatka ziemniaczana ze śledziem
- mix sałat z serem blue i gruszką
- półmisek mięs sous vide (schab, polędwiczka wieprzowa, filet z kurczaka)
- półmisek mięs pieczonych
- pasztet z żurawiną
- ozory w galarecie z musem chrzanowym
- smalec z ogórkami kiszonymi
- tymbaliki z golonki
- śledź po staropolsku
- śledź w pomidorach
- rolada szpinakowa z łososiem wędzonym
- ryba po grecku
- tatar ze śledzia
- stripsy drobiowe lub rybne z sosem salsa



Dodatki do przystawek

- pieczywo (dwa rodzaje), masło
- warzywa sezonowe i marynowane



Dodatkowo:

- stół wiejski 30 zł/osobę (minimum 60 osób)
- kaczka faszerowana 250 zł / sztukę
- ścianka do zdjęć 700 zł
- desery lodowe 15 zł/osobę
- tort 100 zł/kg



Zupa (do wyboru 1)

- rosół z makaronem
- krem z pomidorów z mozzarellą
- krem z białych warzyw z chrustem z selera



Danie główne (do wyboru 2)

- poliki wieprzowe w sosie
- polędwiczki w sosie tymiankowym
- tradycyjny schab panierowany
- bitki wieprzowe w sosie staropolskim
- żeberka w sosie BBQ
- grillowany filet drobiowy z sosem cheddar
- roladki drobiowe ze szpinakiem w sosie pomidorowym
- Kotlet De Volaille
- Nuggetsy
- Kofty z dipem 1000 wysp



Dodatki

- ziemniaki gotowane z koperkiem
- kopytka
- ziemniaki opiekane



Bukiet surówek



Drugi posiłek ciepły (do wyboru 1)

- Żurek z jajkiem i kielbasą
- Stroganof
- Flaki z wołowiną
- Zupa meksykańska
- Barszcz czerwony z pasztecikiem

Kontakt w sprawie rezerwacji i szczegółów:

Anita Adryjanowska



+48 798 421 398



Przyjęcie okolicznościowe

Pakiet trzeci 220 zł/osoba w cenie:



dekoracja stolów



obsługa kelnerska



szampan



opłata korkowa



do 8 godzin



Napoje

- soki owocowe i woda mineralna
- kawa z ekspresu, herbata różne smaki
- napoje gazowane (pepsi, 7Up, mirinda))



Bufet słodki

- mix ciast i deserków



Przystawki i sałatki (do wyboru 6)

- sałatka gyros z kurczakiem
- sałatka brokulowa z serem feta i jajkiem
- sałatka jarzynowa
- sałatka ziemniaczana ze śledziem
- mix sałat z serem blue i gruszką
- półmisek mięs sous vide (schab, polędwiczka wieprzowa, filet z kurczaka)
- półmisek mięs pieczonych
- pasztet z żurawiną
- ozory w galarecie z musem chrzanowym
- smalec z ogórkami kiszonymi
- tymbaliki z golonki
- śledź po staropolsku
- śledź w pomidorach
- rolada szpinakowa z łososiem wędzonym
- ryba po grecku
- tatar ze śledzia
- stripsy drobiowe lub rybne z sosem salsa



Dodatki do przystawek

- pieczywo (dwa rodzaje), masło
- warzywa sezonowe i marynowane



Dodatkowo:

- stół wiejski 30 zł/osobę (minimum 60 osób)
- kaczka faszerowana 250 zł / sztukę
- ścianka do zdjęć 700 zł
- desery lodowe 15 zł/osobę
- tort 100 zł/kg



Zupa (do wyboru 1)

- rosół z makaronem
- krem z pomidorów z mozzarellą
- krem z białych warzyw z chrustem z selera



Danie główne (do wyboru 2)

- poliki wieprzowe w sosie
- polędwiczki w sosie tymiankowym
- tradycyjny schab panierowany
- bitki wieprzowe w sosie staropolskim
- żeberka w sosie BBQ
- grillowany filet drobiowy z sosem cheddar
- roladki drobiowe ze szpinakiem w sosie pomidorowym
- Kotlet De Volaille
- Nuggetsy
- Kofty z dipem 1000 wysp



Dodatki

- ziemniaki gotowane z koperkiem
- kopytka
- ziemniaki opiekane



Bukiet surówek



Drugi posiłek ciepły (do wyboru 1)

- Bigos i kotlety mielone
- Kartacze z farszem mięsnym
- Biała kielbasa na kapuście
- Mix pierogów i barszcz czerwony



Trzeci posiłek ciepły (do wyboru 1)

- Żurek z jajkiem i kielbasą
- Stroganof
- Flaki z wołowiną
- Zupa meksykańska
- Barszcz czerwony z pasztecikiem

Kontakt w sprawie rezerwacji i szczegółów:

Anita Adryjanowska



+48 798 421 398