MENU II

Minimum - 15 osób Czas trwania - 7h

Zupa
(1 pozycja do wyboru)

Domowy rosół z makaronem
Krem z dyni z grzankami
Krem z grzybów leśnych z ptysiami
Krem ze świeżych pomidorków z kulaczkami grandini

Danie główne
(2 sztuki mięsa na osobę)

Devolay z masłem i serem gruyere
Sakiewka ze schabu z pieczarkami w panierce panco
Roladka z indyka nadziewana liśćmi szpinaku i suszonymi pomidorami, otulona szynką szwarcwaldzką
Tradycyjny kotlet schabowy

Dodatki: Frytki, kluski śląskie

Zestaw surówek
(2 do wyboru)

surówka z marchewki, surówka coleslaw,
surówka z modrej kapusty, mix sałat z sosem dijońskim
Sos pieczeniowy, sos serowy

Zimna płyta
(bufet)

Sery świata z konfiturą i winogronem
Swojskie wędliny z naszej wędzarni
Bruschetta z suszonymi pomidorami i słonecznikiem
Ruloniki z tortilli nadziewane
Nachosy z tortilli z dipem
Śledź w śmietanie a'la Beskidian
Sałatka z selera naciowego z ananasem
Sałatka grecka

Napoje bez limitu
Kawa, selekcja herbat, woda w karafkach, soki owocowe

Słodki bufet
Dwa rodzaje ciasta, drobne ciasteczka, owoce sezonowe

Kolacja
(jedna pozycja do wyboru)

Zupa tajska z kurczakiem i batatami na mleku kokosowym
(opcja wegetariańska bez wkładki mięsnej)
Żurek staropolski z białą kiełbasa i ziemniakami
Gulasz grecki z mięsem, pomidorami, papryką i bakłażanem
(opcja wegetariańska bez wkładki mięsnej)

Dodatkowo:
Coca-Cola, Fanta, Sprite 0.5l – 10zł / butelka lub 20 zł / osoba pakiet no limit
Tort śmietankowy z musem truskawkowym- 20 zł / porcja
Tort czekoladowo - adwokatowy - 20 zł / porcja
(dekoracje ustalane indywidualnie)
Dodatkowa godzina serwisu - 200zł
Własny alkohol- oplata serwisowa 20 zł / osoba
Własny tort / opłata serwisowa 200zł
Alkohol – do wyboru z karty
Toast winem musującym - 10 zł / osoba