



## Propozycja menu

(obiad, ciasto, tort, kolacja)

195zł/os.

Zupa: 250ml/os.

(1 zupa do wyboru)

Rosół z makaronem

Krem z białych warzyw z prażonymi pestkami dyni

Krem z pomidorów z ziołowymi grzankami

Mięsa: 2 porcje/os.

(porcja 150g)

(3 rodzaje do wyboru)

Kotlet schabowy podawany z grillowanymi pieczarkami

Zraz wieprzowy

Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym

Pierś kurczaka z mozzarellą, bazylią i pomidorami

Medaliony z kurczaka z serem i ananase

Devolay

Kotlet drobiowy w chrupiącej panierce

Koperta ze schabu nadziewana pieczarkami

Dorsz w chrupiącej panierce

Pierś kurczaka nadziewana szpinakiem i suszonymi pomidorami w sosie serowym

Kotlet szwajcarski czyli kotlet z kurczaka nadziewany żółtym serem i aromatyczną szynką.

Dodatki mączne/skrobiowe: (120g/os.)

(3 do wyboru)

Ziemniaki gotowane posypane koperkiem,

Ziemniaki zapiekane w ziołach,

Domowe pyzy,

Frytki,

Ryż z masłem i pietruszką,

Dodatki zielone: (120g/os.)

(2 do wyboru)

Zestaw surówek (surówka z selera, z marchewki, z białej kapusty),

Zestaw sałat z pomidorkami koktajlowymi, papryką, ogórkiem polany sosem pesto,

Warzywa gotowane polane masłem (brokuł, kalafior, marchewka),

Buraczki na ciepło lub zimno,

Kapusta zasmażana,

Modra kapusta z rodzynekami.

Dodatkowo:

Sos pieczeniowy

Tort: (100g/os.)

(smak tortu do wyboru)

Pomarańczowy

Malinowy

Truskawkowy

Czekoladowy z wiśniami

Owoce lasu

Waniliowy na serku mascarpone z truskawkami

Ciasto z naszej pracowni: 1,5 porcji/os.

(3 rodzaje do wyboru)

Jabłecznik

Sernik  
Ciasto z galaretką  
Ciasto czekoladowe  
Snickers  
Ciasto kawowe

Kolacja:

(1 propozycja do wyboru)

Barszcz z pasztecikiem  
Żurek z jajkiem  
Zupa gulaszowa  
Zupa chrzanowa z białą kiełbasą

Mięsa 1,5 porcji na osobę:

(3 propozycje do wyboru)

Strogonow z kurczaka z kluseczkami półfrancuskimi  
Udka z kurczaka marynowane w ziołach i cytrynie  
Bigos staropolski  
Pieczona szynka w sosie chrzanowym  
Szaszłyki drobiowe  
Szaszłyki wieprzowe  
Golonka po bawarsku  
Golonka gotowana

Dodatkowo:

Pieczyno i masło

Napoje bez ograniczeń:

Kawa rozpuszczalna/parzona oraz herbata - podawana w dzbankach

Soki owocowe/woda z cytryną i miętą

Dodatkowe informacje:

Czas trwania przyjęcia - maksymalnie 7h

Dzieci do lat 2 - brak opłat.

Dzieci od lat 2 do 9 - 50% ceny.

Zaproponowane dania mogą zostać przygotowane bez laktozy oraz bez glutenu (+10% do przedstawionej ceny oferty).

Opłata korkowa za otwartą butelkę (w przypadku przyniesienia własnego alkoholu) 15zł/szt.

Opłata korkowa za otwartą butelkę (w przypadku przyniesienia własnego alkoholu z 0%) 5zł/szt.

Napoje gazowane 15zł/l.

Karafka lemoniady 35zł/1l.

Owoce sezonowe podane na platerach 20zł/os.

Dodatkowe dekoracje i inne usługi wzbogacające przyjęcie

Karty menu 10zł/szt. - po wcześniejszym ustaleniu grafiki.

Ręcznie wykonane winietki 5zł/szt.

Istnieje możliwość skorzystania z projektora - 70zł.

Napis LOVE 400 zł

Kula dyskotekowa 300 zł

Oprawa muzyczna saksofonisty 450 zł / h

Usługa barmańska 800 zł

Animatorka 200 zł/h

Nakrycie stołu oraz wystrój zarezerwowanej części sali do uzgodnienia ( podstawowe nakrycie stołów , obrusy do wyboru : biały , szary , pudrowy róż, świece , kwiaty dostępne w danym momencie w restauracji )

Istnieje możliwość stworzenia indywidualnego menu -

wybór potraw z propozycji, które oferuje nasza restauracja (wycena indywidualna).

Pojemniki jednorazowe - 2 zł/szt.

Istnieje możliwość płatnej degustacji dań - cena uzależniona od wybranych pozycji. Degustacja odbywa się od poniedziałku do czwartku w dogodnych godzinach dla obydwóch stron.