



Propozycja menu 18stka

(Obiad, ciasto, tort, kolacja) 220zł/os.

Zupa: 250ml/os.

(1 zupa do wyboru)

Rosół z makaronem

Krem pomidorowy z grzankami

Krem z pieczonego czosnku / oliwa szczypiorkowa

Mięsa: 2 porcje/os.

(porcja 150g)

(3 propozycje do wyboru)

De volaille

Schabowy z pieczarkami

Kotlet drobiowy panierowany

Medalion z ananasem i serem

Polędwiczka wieprzowa z sosem grzybowym

Pierś z kurczaka nadziewana szpinakiem z sosem serowym

Nagetsy z dorsza w panko

Zraz wieprzowy

Kotlet szwajcarski

Chrupiące udko w panierce kentacky z dipem

Dodatki mączne/skrobiowe: (120g/os.)

(3 do wyboru)

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Frytki

Wegesy

Ziemniaczki pieczone w ziołach

Pyzy

Gnocchi z czosnkiem i pietruszką

Dodatki zielone: (120g/os.)

(2 do wyboru)

Zestaw surówek

Mix sałat z pomidorkami

Buraczki zasmażane

Warzywa gotowane z masłem

Kapusta kiszona zasmażana

(sezonowo kapusta młoda zasmażana)

Warzywa sezonowe

Dodatkowo:

Sos pieczeniowy

Tort (120g/os.)

(smak tortu do wyboru)

Malinowy

Truskawkowy

Czekoladowy z wiśniami

Owoce lasu

Waniliowy na serku mascarpone z truskawkami

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

(3 rodzaje do wyboru)

Jabłecznik

Sernik

Ciasto z galaretką

Ciasto czekoladowe

Snikers

Kolacja

(2 porcje na osobę / 3 do wyboru)

Tortilla (kurczak / szarpana wieprzowina / łosoś wędzony / vege)

Mini burger (wołowy / kurczak / kalafior)

Nachosy z dipami (serowy, pomidorowy)

Zapiekanki (z kurczakiem , pieczarkami i szynka , z serem)

Chili cheese (100g/osoba)

Pikantne skrzydełka

Szaszłyki drobiowe

Napoje bez ograniczeń:

Kawa rozpuszczalna/parzona oraz herbata - podawana w dzbankach

Soki owocowe/woda z cytryną i miętą

Dodatkowe informacje:

Czas trwania przyjęcie - 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.

Konfitury z naszej pracowni (malina z imbirem, różana, jagodowa), oraz syrop z kwiatów czarnego

bzu 6zł/os.

Napoje gazowane 15zł/l.

Owoce sezonowe podane na platerach 20zł/os.

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

Ręcznie wykonane winietki 5zł/szt.

Istnieje możliwość skorzystania z projektora - 70zł.

Nakrycie stołu oraz wystrój zarezerwowanej części sali do uzgodnienia.

Istnieje możliwość stworzenia indywidualnego menu -

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

Pojemniki jednorazowe - 2zł/szt.

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