



PROPOZYCJA MENU NA JUBILEUSZE

Wariant I 59zł/os

Zupa: Tradycyjny rosół z domowym makaronem.

Drugie danie - 2p/os (3 rodzaje mięsa do wyboru):

- pieczeń w sosie własnym,
- de volaille z kurczaka -
- tradycyjny kotlet schabowy,
- zraz wieprzowy.

Dodatki: ziemniaki, frytki, pyzy.

Surówki: bukiet surówek.

Napoje: kawa, herbata, woda z cytryną bez ograniczeń + kompot

Deser lodowy lub szarlotka z bitą śmietaną

Wariant II 67zł/os

Lampka wina musującego na toast

Zupa: Tradycyjny rosół z domowym makaronem lub zupa krem (możliwe do wyboru: krem kalafiorowy, pieczarkowy, szparagowy)

Drugie danie 2,5p/os (4 rodzaje mięsa do wyboru):

- sakiewka po zbójnicku
- roladka drobiowa nadziewana mozzarellą
- schab z podgrzybkami
- - medalion z indyka z brzoskwinia
- - filet panierowany

Dodatki: ziemniaki gotowane, szyszki ziemniaczane, kluski śląskie

Surówki: bukiet surówek, modra kapusta

Napoje: kawa, herbata, woda z cytryną bez ograniczeń + kompot

Deser lodowy lub szarlotka z bitą śmietaną

Wariant III- 72zł/os

Lampka wina musującego na toast

Zupa: Tradycyjny rosół z domowym makaronem lub zupa krem (możliwe do wyboru: krem borowikowy, krem brokułowy, włoski krem pomidorowy)

Drugie danie (3p/os):

- zraz wołowy
- grillowana pierś z zapiekanym serem i ananasem
- polędwiczki w sosie kurkowym
- kotlet po cygańsku

Dodatki: ziemniaki gotowane, kluski śląskie, szyszki ziemniaczane

Surówki: bukiet surówek, bukiet warzyw na parze

Napoje: kawa, herbata, woda z cytryną bez ograniczeń + kompot

Deser lodowy lub szarlotka z lodami i bitą śmietaną

Dodatkowe opcje do wariantów

Istnieje możliwość zamówienia przez restaurację ciasta - może być z renomowanych cukierni 8zł /os. bądź z domowej wypieki koszt ok. 60 zł blacha.

Istnieje możliwość zamówienia przez restaurację owoców koszt 5zł/os w zależności od rodzaju owoców.

Do każdego wariantu można domówić alkohol z restauracji.

Soki cena 1l/5 zł (jabłko, pomarańcz, porzeczka, grejpfrut) lub napoje gazowane 1l/6zł.

Możliwość wystawienia fontanny czekoladowej 7 zł od osoby.

Ważna informacja

W razie zmian dotyczących ilości osób i tym samym zmniejszenia menu, zmiany można dokonywać na 3 dni przed zaplanowanym przyjęciem . W innym przypadku organizator pokrywa koszty zgodnie z pierwszą rezerwacją.

