

Pakiet okolicznościowy 170 zł/os

Zupa (1 rodzaj do wyboru)

Rosół z domowym makaronem
Krem sezonowy

Mięsa (2 porcje/osobę)

De Volaille
Schab soute z pieczarkami i cebulą
Eskalopki królewskie (szynka, ser, pieczarki, papryka)
Kaczka pieczona z jabłkami
Dorsz lub sandacz

Dodatki

Ziemniaki, frytki, krokiety ziemniaczane, pyzy, sos pieczeniowy
Surówka z białej kapusty, surówka z marchewki, surówka z kiszonej kapusty, sałatka pekińska
Kapusta biała lub modra gotowana, warzywa gotowane
Buraczki glazurowane

Deser

Ciasto bankietowe 2 porcje/osobę

Zimny bufet (2 porcje/osobę)

Barszcz czerwony
Rolada ze szpinakiem, schab ze śliwką, jajko w szynce, szparagi w szynce, sałatka jarzynowa,
sałatka grecka
Paszтет z sosem tatarskim
Pieczywo, masło

Napoje

Napoje niegazowane oraz woda mineralna (1l/osobę)
Kawa, herbata (bez ograniczeń)

** dzieci 0-2 lat – gratis*

** dzieci 2-5 lat – ½ ceny*

** tort dodatkowo płatny lub własny (talerzykowe 6 zł/osobę)*

** podstawowe dekoracje (80 – 300 zł)*

** pakowanie jedzenia 3zł/osobę*

