

Pakiet 135 zł

Zupa:

(1 do wyboru)

- Rosół z domowym makaronem
- Krem sezonowy

Danie Główne:

2 por/os

- Kotlet De Volaille
- Eskalopki królewskie nadziewane pieczarkami, papryczką, serem i szynką - Medalion
- Zrazy wołowe po stropolsku
- Tradycyjny schab

Dodatki zimne:

Surówka z białej kapusty, marchewka, sałatka z kapusty pekińskiej,

Dodatki ciepłe:

Dodatki warzywne:

Buraczki, gotowana młoda kapusta, warzywa gotowane

Dodatki skrobiowe:

Ziemniaki z koperkiem, frytki, krokiety ziemniaczane

Deser:

(1 do wyboru)

- Deser lodowy z bitą śmietaną, owocami i sosem malinowym
- 2 por/os ciasta bankietowego

Napoje:

Kawa, herbata bez ograniczeń

Woda mineralna, napoje niegazowane 1l /os

* dzieci 0-2 = free, dzieci 2-5 = ½ ceny, dodatkowo płatny tort, standardowy wystrój w cenie 50-200 zł, napoje gazowane dodatkowo płatne, pakowanie jedzenia 1 zł /os

Pakiet 145 zł

Zupa:

(1 do wyboru)

- Rosół z domowym makaronem
- Krem sezonowy

Danie Główne:

2 por/os

- Kotlet De Volaille

- Eskalopki królewskie nadziewane pieczarkami, papryczką, serem i szynką
 - Medalion
- Zrazy wołowe po stropolsku
 - Tradycyjny schab

Dodatki zimne:

Surówka z białej kapusty, marchewka, sałatka z kapusty pekińskiej

Dodatki ciepłe:

Dodatki warzywne:

Buraczki, gotowana młoda kapusta, modra kapusta, warzywa gotowane

Dodatki skrobiowe:

Ziemniaki z koperkiem, frytki, krokiety ziemniaczane

Deser:

(1 do wyboru)

- Deser lodowy z bitą śmietaną, owocami i sosem malinowym
- 2 por/os ciasta bankietowego

Garmażerka:

Barszczyk

2 por /os

Schab nadziewany śliwką i morelą, roladka drobiowa ze szpinakiem
galantyna z kurczaka, szparagi w szynce, smalec wiejski,

ogórki kwaszone, pieczywo, masło, masło ziołowe, sałatka jarzynowa,

Napoje:

Kawa, herbata bez ograniczeń Woda mineralna ,
soki 1l /os

* dzieci 0-2 = free, dzieci 2-5 = ½ ceny, dodatkowo płatny tort, standardowy wystrój w cenie 50-200 zł, napoje gazowane dodatkowo płatne, pakowanie jedzenie 1 zł/os

Pakiet 200 zł

18.00-2.00

Zupa:

(1 do wyboru)

- Rosół z domowym makaronem
- Krem sezonowy

Danie Główne:

3 por/os -

- Kotlet De Volaille
- Eskalopki królewskie nadziewane pieczarkami, papryczką, serem i szynką
 - Medalion
- Zrazy wołowe po stropolsku
 - Tradycyjny schab

Dodatki zimne:

Surówka z białej kapusty, marchewka, sałatka z kapusty pekińskiej

Dodatki ciepłe:

Dodatki warzywne:

Buraczki, gotowana młoda kapusta, warzywa gotowane

Dodatki skrobiowe:

Ziemniaki z koperkiem, frytki, pyzy

Deser:

Świeże owoce w stole kawowym

(1 do wyboru)

- Deser lodowy z bitą śmietaną, owocami i sosem malinowym
- 2 por/os ciasta bankietowego

Garmażerka:

Barszczyk

2 por /os

Schab nadziewany śliwką i morelą, roladka drobiowa ze szpinakiem
jeżyki z tatarą, pierś z kurczaka, smalec wiejski,
ogórki kwaszone, sałatka jarzynowa, pieczywo, masło

Szynka z ziemniakami pieczonymi i sosami

Napoje:

Kawa, herbata bez ograniczeń Woda mineralna, soki

1l/os

* dzieci 0-2 = free, dzieci 2-5 = ½ ceny, dodatkowo płatny tort, standardowy wystrój w cenie, napoje gazowane dod. płatne, pakowanie jedzenie 1 zł/os

