

Przyjęcie okolicznościowe

Zestaw I – 140 zł/os.

Zupa : Tradycyjny rosół z makaronem

Danie główne : Schab duszony z farszem jarzynowym w sosie naturalnym
Rolada drobiowa z serkiem topionym i brokułami
Ziemniaki
Zestaw surówek

Zimne przekąski : Półmisek mięs i wędlin
Śledź w śmietanie
Galaretka drobiowa
Sałatka porowa
Sałatka hawajska
Pieczywo
Owoce

Danie ciepłe : Ragoût z indyka

Napoje : Woda gazowana, niegazowana , soki – bez limitu
Bufet kawowy – bez limitu .

Zestaw II – 150 zł/os.

Zupa : Krem z pieczonych warzyw

Danie główne : Filet z kurczaka ze szpinakiem i mozzarellą
Polędwiczka owinięta szynką parmeńską
Ziemniaki
Zestaw sałatek (pomidor, ogórek, sałata lodowa, vinegrette)

Zimne przekąski: Półmisek mięs i wędlin
Śledź w żurawinie
Galaretka drobiowa
Sałatka meksykańska
Sałatka jarzynowa
Pieczywo
Owoce

Danie ciepłe : Indyk pieczony w sosie serowym,
Gnocchi szpinakowe
Buraczki czerwone

Napoje : Woda gazowana, niegazowana, soki – bez limitu
Bufet kawowy – bez limitu.

Zestaw III – 170 zł/os.

Zupa : Krem dyniowy

Danie główne : De volaille
Polędwiczka faszerowana ricottą i szpinakiem w sosie białym
Ziemniaki lub puree brokułowe
Zestaw surówek lub sałatek

Zimne przekąski : Półmisek mięs i wędlin
Deska serów
Śledź po japońsku
Śledź po węgiersku
Galaretka drobiowa
Sałatka brokułowa
Sałatka jarzynowa
Pieczywo
Owoce

Danie ciepłe : Rolada wieprzowa po staropolsku
Kluski śląskie
Kapusta czerwona

Napoje : Woda gazowana, niegazowana , soki – bez limitu
Bufet kawowy – bez limitu