

PROPOZYCJA MENU

Obiad okolicznościowy

(czas trwania 4-5 h)

Aplauz
SALA BANKIETOWA

Danie I - zupa 1 do wyboru,
(podana w wazach na każdym stole)

- rosół z drobiu z makaronem, marchewką i natką pietruszki
- krem z pomidorów z serem mozzarella (może być wegetariańska)

Danie II - główne danie, podane na półmiskach na każdym stole
(do wyboru maks. 2 pozycje spośród podanych):

- bitki wieprzowe w sosie własnym
- tradycyjny schab panierowany
- kotlet de volaille z masłem czosnkowo-ziołowym

Dodatki - *dodatki do dania głównego, do wyboru 2 rodzaje spośród:*

- ziemniaki gotowane z koperkiem
- bukiet surówek
- frytki

Deser - *do wyboru 1 spośród:*

- mus jabłkowo-gruszkowy (na ciepło) z kruszonką
- leśny mus z gałką lodów i miętą

Napoje zimne - *na stołach podczas uroczystości*

(uzupełniane wg potrzeby)

- sok jabłkowy i pomarańczowy, woda niegazowana

Napoje gorące - *dostępne cały czas na stołach szwedzkich (kawa, herbata)*

Koszt: 199 zł/os. (+/- 15% od 01.01.2024 r. do 31.07.2024 r.)

PROPOZYCJA MENU

Obiad okolicznościowy II

(czas trwania 5-6 h)



Danie I - zupa 1 do wyboru,
(podana w wazach na każdym stole)

- rosół z drobiu z makaronem, marchewką i natką pietruszki
- krem z pomidorów z serem mozzarella (może być wegetariańska)

Danie II - główne danie, podane na półmiskach na każdym stole
(do wyboru maks. 2 pozycje spośród podanych):

- bitki wieprzowe w sosie własnym
- tradycyjny schab panierowany
- kotlet de volaille z masłem czosnkowo-ziołowym

Dodatki - dodatki do dania głównego, do wyboru 2 rodzaje spośród:

- ziemniaki gotowane z koperkiem
- bukiet surówek
- frytki

Deser - do wyboru 1 spośród:

- mus jabłkowo-gruszkowy (na ciepło) z kruszonką
- leśny mus z gałką lodów i miętą

Zimna płyta - na stołach szwedzkich:

- półmiski mięs pieczonych i wędlin
- pomidor w sosie czosnkowym z serem mozzarella
- sałatka hawajska z kurczakiem
- mini kanapeczki z pastami (mix)

Napoje zimne - na stołach podczas uroczystości

(uzupełniane wg potrzeby)

- sok jabłkowy i pomarańczowy, woda niegazowana

Napoje gorące - dostępne cały czas na stołach szwedzkich (kawa, herbata)

Koszt: 249 zł/os. (+/- 15% od 01.01.2024 r. do 31.07.2024 r.)

PROPOZYCJA MENU

Obiad okolicznościowy III

(czas trwania 5-6 h)



Danie I - zupa 1 do wyboru,
(podana w wazach na każdym stole)

- rosół z drobiu z makaronem, marchewką i natką pietruszki
- krem z pomidorów z serem mozzarella (może być wegetariańska)

Danie II - główne danie, podane na półmiskach na każdym stole
(do wyboru maks. 2 pozycje spośród podanych):

- bitki wieprzowe w sosie własnym
- tradycyjny schab panierowany
- kotlet de volaille z masłem czosnkowo-ziołowym

Dodatki - dodatki do dania głównego, do wyboru 2 rodzaje spośród:

- ziemniaki gotowane z koperkiem
- bukiet surówek
- frytki

Deser - do wyboru 1 spośród:

- mus jabłkowo-gruszkowy (na ciepło) z kruszonką
- leśny mus z gałką lodów i miętą

Danie III – gorąca przekąska podczas uroczystości
(do wyboru 1 pozycja spośród podanych):

- zupa meksykańska
- Boeuf Stroganow

Zimna płyta - na stołach szwedzkich:

- półmiski mięs pieczonych i wędlin
- śledź z żurawiną
- pomidor w sosie czosnkowym z serem mozzarella
- sałatka hawajska z kurczakiem
- roladki z ciasta francuskiego z szynką i serem mozzarella
- mini kanapeczki z pastami (mix)

Napoje zimne - na stołach podczas uroczystości
(uzupełniane wg potrzeby)

- sok jabłkowy i pomarańczowy, woda niegazowana

Napoje gorące - dostępne cały czas na stołach szwedzkich (kawa, herbata)

Koszt: 289 zł/os. (+/- 15% od 01.01.2024 r. do 31.07.2024 r.)