

Imię i nazwisko, nr telefonu, email

TERMIN: 00-00-2017/18 (dzień) **GODZ:** 00:00 **LICZBA OS:**

CENA OS: 119zł **CZAS REZERWACJI:** do 22:00

zadatek

PRZYJĘCIE / IMPREZA

NA START: smalczyk z boczkiem, cebulką i suszoną śliwką, chlebek, ogórki

ZUPA

(powyżej 20 os. 2 zupy do wybrania
poniżej 20 os. 1 zupa do wybrania)

rosół z makaronem
żurek z ziemniakami
grzybowa z łazankami
krem z pieczarek portobello z grzankami
krem z kukurydzy z groszkiem ptysiowym

DANIE GŁÓWNE

(powyżej 20 os. do wybrania 2 dania po 100% z każdego rodzaju – 100g każda porcja
poniżej 20 os. 1 danie – 200g każda porcja)

gulasz wołowy po staropolsku w sosie własnym
szynka z pieca w sosie pieczeniowym
pieczony schab marynowany w czerwonym winie
pierś z indyka w sosie pieczarkowo-brokułowym
filet z dorsza w sosie ziołowo-cytrynowym
filet z pstrąga w sosie pomarańczowym

DODATKI

ziemniaki, ziemniaki opiekane, ziemniaki puree, ryż
na ciepło : marchewka glazurowana lub buraczki zasmażane z masłem
na zimno : zestaw surówek (dwa rodzaje surówek)

soki owocowe (jabłko, pomarańcz, porzeczka), kompot, woda niegazowana

DESER

(do wybrania 1 rodzaj ciasta, dodatkowa porcja 5zł/os.)

jabłecznik, sernik z brzoskwiniami
kawa/herbata

ZAKĄSKI

deski mięs pieczystych i pasztetów własnego wyrobu
podane z sosem chrzanowym i żurawinowym

galaretki koktajlowe: drobiowe lub rybne
sałatki (dwie do wyboru) :
sałatka gyros, z wędzonym kurczakiem,
jarzynowa, z tortellini, grecka

rybki w duecie:
śledzie w oleju
śledzie po kaszubsku

masło, chleb biały, chleb pełnoziarnisty

dodatkowo płatne:

napoje i soki – 1l/osoba – 7zł/osoba
alk – korkowe 10zł/butelka lub:
butelka wódki 0,5l – 45zł
OKOCIM 0,5l – 6zł
WINO butelka 0,75l – 40zł

OBSŁUGA 200zł
DODATKOWA GODZINA po 22:00 – 200zł