



MENU NA KAŻDĄ OKAZJĘ II

PRZYSTAWKI NA ZIMNO:

- ❖ Tortilla z serkiem śmietankowym i warzywami
- ❖ Schab faszerowany
- ❖ Sałatka z kurczakiem z sosem czosnkowym
- ❖ Rolada serowa z mięsem i warzywami
- ❖ Pieczywo

WYDANIE I:

- ❖ Domowy rosół z kluseczkami 50% / Tradycyjne polskie flaki 50 %
- ❖ Pierś faszerowana szpinakiem z sosem śmietanowo-serowym z ryżem i warzywami 70%
- ❖ Bitki wieprzowe z szynki w sosie własnym z kaszą gryczaną 70%
- ❖ Buraczki zasmażane

WYDANIE II:

- ❖ Cordon Bleu z ziemniakami zapiekany 70%
- ❖ Schab po cygańsku zapieczony serem z ziemniakami z wody 70%
- ❖ Sałatka z kiszzonego ogórka
- ❖ **WYDANIE III:**
- Krem z białych warzyw z groszkiem ptysiowym 100%

NAPOJE:

- ❖ Woda niegazowana z cytrynką
- ❖ Napoje /Soki 0,7 /osoba

SERWIS KAWOWY : (bez limitu)

- ❖ Serwis kawowo-herbacyany
- ❖ Bufet słodki- dwa rodzaje ciast

ZA DODATKOWĄ OPŁATĄ:

- ❖ Głośnik
- ❖ Stół wiejski
- ❖ Foto- budka
- ❖ Dj wraz z oświetleniem dyskotekowym
- ❖ Atrakcje dla dzieci (animatorzy/atracje dmuchane

KOSZT MENU 105 zł/osoba