



MENU NA KAŻDĄ OKAZJĘ III

PRZYSTAWKI NA ZIMNO:

- *Półmisek wędlin i pasztetów*
- *Schab faszerowany śliwką i morelą*
- *Jajka faszerowane*
- *Sałatka grecka*
- *Rolada serowa faszerowana mięsem i warzywami*
- *Pieczyno różnego rodzaju*

WYDANIE I:

- *Domowy rosół z kluseczkami / Krem z pomidorów z grzankami 100%*
- *Cordon Bleu z frytkami 70%*
- *Bitki z szynki w sosie własnym z kaszą gryczaną 70%*
- *Buraczki zasmażane*

WYDANIE II:

- *Kotlet pożarski podany z ziemniakami puree 70%*
- *Golonka pieczona podana na kapuście zasmażanej z ziemniakami gotowanymi 70%*
- *Marchewka z groszkiem*
- **WYDANIE III:**
- *Barszcz z kotłunami 100%*

NAPOJE:

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

SERWIS KAWOWY : (bez limitu)

- ❖ *Serwis kawowo-herbaciany*
- ❖ *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 115 zł/ os.