

PRZYJĘCIE urodzinowe/imieninowe/chrzciny '2025

PROPOZYCJA 1

Zupa:

- ☐ Delikatny krem z białych warzyw z prażonymi pestkami dyni

Danie główne:

- ☐ Szynka pieczona serwowana z modrą kapustą, musem chrzanowym i pieczonymi ziemniakami

Deser:

- Krucha beza z mascarpone, bitą śmietaną i owocami

Przekąski zimne:

- ☐ Pasztet wiejski z marynatami
- ☐ Tradycyjny śledź w oleju z cebulką
- ☐ Ruloniki z szynki z musem chrzanowym
- ☐ Jaja faszerowane pastą paprykową
- ☐ Swojska karkówka pieczona z sosem tatarskim
- ☐ Sałatka z serem greckim i oliwkami na lodowej sałacie

Napoje:

- ☐ Kawa / Herbata
- ☐ Sok jabłkowy, pomarańczowy, Woda mineralna z cytryną **(1 lit./os.)**

Koszt na osobę bez alkoholu: 200 zł

W cenie przyjęcia ujęte jest wynajęcie Sali lub jej części, dekoracja stołów, przygotowanie przyjęcia, obsługa kelnerska, obsługa przyjęcia do 5 godzin. Kompozycje z żywych kwiatów dodatkowo płatne lub we własnym zakresie. Propozycja przygotowana dla min. 15 osób.

PROPOZYCJA 2

Zupa:

- ☐ Puszasty krem z pomidorów z ziołową grzanką

Danie główne:

- ☐ Kieszeń ze schabu z pieczarkowym nadzieniem i sosem leśnym z puree ziemniaczanym i duetem surówek

Deser*:

- ☐ Domowa szarlotka z lodami i bitą śmietaną lub
- ☐ Ciasta domowego wypieku w dwóch smakach (pleśniak + wiśniowe)

Przekąski zimne:

- ☐ Deska swojskich wędlin z marynatami z naszej spiżarni (trzy rodzaje wędzonek naszej produkcji)
- ☐ Tatar ze śledzia na ziemniaczku
- ☐ Roladka drobiowa faszerowana szpinakiem
- ☐ Caprese - pomidory z mozzarellą, pesto i świeżą bazylią
- ☐ Galareta wieprzowa z golonek lub mini kotleciki z pieczarką i pomidorkiem
- ☐ Sałatka z grillowanym kurczakiem

Napoje:

- ☐ Kawa / Herbata
- ☐ Sok jabłkowy, pomarańczowy, Woda mineralna z cytryną **(1,2 lit./os.)**

Koszt na osobę bez alkoholu: 220 zł

W cenie przyjęcia ujęte jest wynajęcie Sali lub jej części, dekoracja stołów, przygotowanie przyjęcia, obsługa kelnerska, obsługa przyjęcia do 5 godzin. Propozycja przygotowana dla min. 15 osób. Kompozycje z żywych kwiatów dodatkowo płatne lub we własnym zakresie.

PROPOZYCJA 3

Zupa:

- ☐ Rosół z wiejskiej kury z domowym makaronem

Danie główne:

- ☐ Polędwiczki wieprzowe na sosie grzybowym z pieczonymi ziemniakami i bukietem jarzyn

Przekąska ciepła:

- ☐ Żur staropolski na własnym zakwasie podany z jajkiem i białą kiełbasą

Przekąski zimne:

- ☐ Tortille z sałatą, szynką i serem
- ☐ Pasztet wiejski z marynatami
- ☐ Tymbaliki drobiowe ze złocistą kukurydzą
- ☐ Śledź w śmietanie z cebulką
- ☐ Swojski schab pieczony muśnięty sosem czosnkowym
- ☐ Sałatka Cezar z boczkiem, kurczakiem i grzankami

Słodki stół:

- ☐ Ciasta domowego wypieku w dwóch smakach (na stole szwedzkim):

- ☐ ciasto z karmelowym słonecznikiem ☐

domowa szarlotka oprószona cukrem

Napoje:

- ☐ Kawa / Herbata (bez limitu)
- ☐ Sok jabłkowy, pomarańczowy, Woda mineralna, Pepsi (**1,5 lit./os.**)

Koszt na osobę: 240 zł

W cenie przyjęcia ujęte jest wynajęcie Sali lub jej części, dekoracja stołów, przygotowanie przyjęcia, obsługa kelnerska, obsługa przyjęcia do 5 godzin. Kompozycje z żywych kwiatów dodatkowo płatne lub we własnym zakresie. Propozycja przygotowana dla min. 15 osób.