



- OBIAD OKOLICZNOŚCIOWY 2024

PROPOZYCJA 1

Zupa:

- Puszysty krem z pomidorów z ziołowymi grzankami i łyżką śmietany

Danie główne:

- Filet drobiowy w sosie z suszonych pomidorów z klasycznym ziemniakiem i bukietem sałat z winegretem

Deser*:

- Krucha beza z mascarpone, bitą śmietaną i owocami

Napoje:

- Kawa / herbata

Koszt na osobę: 120 PLN

PROPOZYCJA 2

Przystawka:

- Wiejski pasztet naszej produkcji z sosem tatarskim i marynatami

Zupa*:

- Rosół z wiejskiej kury z domowym makaronem naszej produkcji

Danie główne:

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

Deser*:

- Babcine wspomnienie - Pleśniak na kruchym cieście

Napoje:

- Kawa / herbata
- Woda mineralna z cytryną (0,25 lit./os.)

Koszt na osobę: 130 PLN

W cenie przyjęcia ujęte jest wynajęcie Sali lub jej części, dekoracja stołów, przygotowanie przyjęcia, obsługa kelnerska, obsługa przyjęcia do 2 godzin. Propozycje są przygotowane dla minimum 15 osób.



PROPOZYCJA 3

Przystawka:

- Gruszka z gorgonzolą na rukoli skropiona winegretem

Zupa*:

- Bulion z kaczki z domowym makaronem naszej produkcji

Danie główne:

- Polędwiczki wieprzowe z sosem grzybowym, pieczonymi ziemniakami i bukietem jarzyn

Deser*:

- Krucha tarta z waniliowym musem i owocami sezonowymi

Napoje:

- Kawa / herbata
- Sok jabłkowy, woda mineralna z cytryną (0,5 lit./os.)

Koszt na osobę: 145 PLN

PROPOZYCJA 4

Zupa*:

- Krem z białych warzyw z prażonymi pestkami dyni

Danie główne podane na półmiskach (3 rodz. mięs - 1,5 porcji/os.):

- Kieszeń ze schabu z pieczarkowym nadzieniem i sosem leśnym
- Polędwiczki wieprzowe w sosie pieprzowym
- Panierowany kotlet drobiowy
- Ziemniaki z koperkiem
- Pieczone ziemniaki
- Zestaw 3 surówek

Deser*:

- Szarlotka na ciepło z lodami i bitą śmietaną

Napoje:

- Kawa / Herbata – bez limitu
- Sok jabłkowy, sok pomarańczowy, woda mineralna (0,5 lit./os.)

Koszt na osobę: 160 PLN

*Każdą zupę można zamienić na rosół z domowym makaronem.

*Bufet słodki zamiast deseru: od 20 osób - dwa rodzaje ciasta naszego wypieku

W cenie przyjęcia ujęte jest wynajęcie Sali lub jej części, dekoracja stołów, przygotowanie przyjęcia, obsługa kelnerska, obsługa przyjęcia do 2,5 godzin. Kompozycje z żywych kwiatów dodatkowo płatne lub we własnym zakresie. Propozycje są przygotowane dla min. 15 osób.

Restauracja STARA KARCZMA ul. Traugutta 48
tel. 532 406 555 manager. 668-504-999

www.starakarczma.elblag.pl e-mail: biuro@starakarczma.elblag.pl