

PRZYJĘCIE urodzinowe/imieninowe/chrzciny 2024

PROPOZYCJA 1

Zupa*:

- Krem z pomidorów z ziołową grzanką

Danie główne:

- Rolowany schab faszerowany cebulą, boczkiem i musztardą francuską z puree ziemniaczanym i marynowanymi buraczkami.

Przekąski zimne:

- Pasztet wiejski z marynatami
- Tradycyjny śledź w oleju z cebulką
- Ruloniki ze swojskiej szynki wędzonej z musem chrzanowym
- Jaja faszerowane pastą szczypiorkową
- Swojska karkówka pieczona z sosem tatarskim
- Caprese – pomidory z mozzarellą podane z pesto i świeżą bazylią
- Sałatka z serem greckim i oliwkami na lodowej sałacie
- Pieczywo swojskie
-

Przekąski ciepłe:

- Kotleciki wieprzowe zapiekane pod beszamelem
- Żur staropolski na własnym zakwasie z jajkiem i białą kielbasą

Słodki stół:

- Ciasta domowego wypieku w dwóch smakach
 - ciasto z karmelowym słonecznikiem
 - domowa szarlotka z jabłkami i cynamonem

Napoje:

- Kawa / Herbata
- Sok jabłkowy, sok pomarańczowy, woda mineralna z cytryną (1,5 lit./os.)

Koszt na osobę bez alkoholu: 240 zł

W cenie przyjęcia ujęte jest wynajęcie Sali lub jej części, dekoracja stołów, przygotowanie przyjęcia, obsługa kelnerska, obsługa przyjęcia do 8 godzin.

Kompozycje z żywych kwiatów dodatkowo płatne lub we własnym zakresie. Propozycja przygotowana dla min. 15 osób.

PROPOZYCJA 2



Zupa:

- Rosół z wiejskiej kury z domowym makaronem

Danie główne:

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

Deser*:

- TORT okolicznościowy naszego wypieku lub Mini deserki w dwóch smakach

Przekąski zimne:

Swojski schab pieczony muśnięty sosem czosnkowym
Tatar wołowy z marynatami na chleбку
Tortille wegetariańskie z warzywami
Tymbaliki z golonek lub Jaja faszerowane pastą paprykową (proszę wybrać)
Śledź w śmietanie z jabłkiem i cebulką
Paszтет wiejski z marynatami z naszej spiżarni
Sałatka z gruszką, rukolą i gorgonzolą
Pieczywo swojskie

Przekąski ciepłe:

Sznychelki wieprzowe z pieczarkami
Lekko pikantny krem z marchwi z curry i prażonymi płatkami migdałów

Słodki stół:

Ciasta domowego wypieku w dwóch smakach

- ciasto wiśniowe z bitą śmietaną
- domowa szarlotka oprószona cukrem

Napoje:

Kawa / Herbata (bez limitu)
Sok jabłkowy, pomarańczowy, Pepsi, Woda mineralna z cytryną (1,5 lit./os.)

Koszt na osobę: 270 zł

W cenie przyjęcia ujęte jest wynajęcie Sali lub jej części, dekoracja stołów, przygotowanie przyjęcia, obsługa kelnerska, obsługa przyjęcia do 8 godzin. Kompozycje z żywych kwiatów dodatkowo płatne lub we własnym zakresie. Propozycja przygotowana dla min. 15 osób.