

## - OBIAD OKOLICZNOŚCIOWY 2026

### PROPOZYCJA 1

#### **Zupa:**

- Puszasty 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: 140 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\*:**

- Babcię wspomnienie - Pleśniak na kruchym cieście

#### **Napoje:**

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

**Koszt na osobę: 155 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:***

- Połędwiczki 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: 165 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
- Połędwiczki 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: 185 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.