

PRZYJĘCIE urodzinowe/imieninowe/chrzciny '2026'

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 Pieczywo swojskie

Napoje:

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

Koszt na osobę bez alkoholu: 210 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:

- Puszysty 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

Pieczyno swojskie

Napoje:

- Kawa / Herbata

Sok jabłkowy, pomarańczowy, Woda mineralna z cytryną **(1,2 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 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
- Paszтет 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

Pieczyno swojskie

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: 260 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.