

PRZYJĘCIE urodzinowe/imieninowe/chrzciny 2026

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 kiełbasą

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: 280 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 chlebkach
- Tortille wegetariańskie z warzywami
- Tymbaliki z golonek lub Jaja faszerowane pastą paprykową (proszę wybrać)
- Śledź w śmietanie z jabłkiem i cebulką
- Pasztet wiejski z marynatami z naszej spiżarni
- Sałatka z gruszką, rukolą i gorgonzolą
- Pieczywo swojskie

Przekąski ciepłe:

- Sznycelki wieprzowe z pieczarkami
- Krem z regionalnego ziemniaka ze śmietaną i boczkiem

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: 310 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. STARA KARCZMA ul. Traugutta 48 tel. 532-406-555, manager 668-504-999 www.starakarczma.elblag.pl