

Imprezy okolicznościowe

Przekąski:

- Półmisek mięsów (50g/os.)
- Tatar wołowy po polsku (50g/os.)
- Salatka z grillowanym kurczakiem (50g/os.)
- Salatka z serem pleśniowym, karmelizowanymi orzechami i gruszką (50g/os.)
- Pasztet drobiowy podany z żurawiną (50g/os.)
- Terina z pstrąga (50g/os.)

Zupa:

- Zupa krem z białych warzyw wykończona sosem malinowym (250ml/os.)
- Rosół z domowym makaronem (250ml/os.) - dzieci

Danie gorące:

- Polędwiczka wieprzowa faszerowana szpinakiem i serem na sosie demi glace podana z puree ziemniaczanym i mixem sałat (450g/os.)
- Panierowany filet z kurczaka podany z frytkami i mizerią – dzieci (300g/os.)

Dodatki:

- Pikle
- Pieczywo (różne rodzaje)

Napoje:

- Soki owocowe (500ml/os.)
- Napoje gazowane/woda (500ml/os.)
- Kawa/herbata (400ml/os.)

Koszt:
75 zł./os. dorosła
50 zł./dziecko