

OFERTA BANKIETOWA W CENIE 120 ZŁ

ZUPA DO WYBORU:

1. *ROSÓŁ Z DOMOWYM MAKARONEM*
2. *KREM Z WARZYW*
3. *KREM TOSKAŃSKI*
4. *KREM Z PIECZONEJ PAPRYKI*
5. *ŻUREK Z JAJKIEM*
6. *ZUPA PIECZARKOWO-POROWA*

DRUGIE DANIE DO WYBORU:

1. *FILET Z INDYKA SOUS VIDE W SOSIE POMARAŃCZOWYM*
2. *ZRAZ WOŁOWY W SOSIE WŁASNYM*
3. *UDZIEC Z INDYKA Z ŻURAWINĄ*
4. *FILET RYBNY W CIEŚCIE Z MIGDAŁAMI*
5. *ŁOSOŚ PIECZONY POD PIERZYNKĄ WARZYWNO-OLIWKOWĄ*
6. *POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE W SOSIE KURKOWYM*
7. *FILET Z KACZKI SOUS-VIDE NA MODREJ KAPUŚCIE*
8. *ROLADKA SCHABOWA Z KURKAMI
W SOSIE ŚRÓDZIEMNOMORSKIM*
9. *FILET DROBIOWY W SALSIE WARZYWNEJ Z MOZZARELLĄ*
10. *FILET DROBIOWY CAPRESE NA SOSIE Z KARMELIZOWANYCH ŚLIWEK*
11. *UDKO Z KACZKI Z JABŁKIEM I ORZECHAMI WŁOSKIMI*

DODATEK SKROBIOWY DO DRUGIEGO DANIA:

1. *PUREE ZIEMNIACZANE*
2. *BABKA ZIEMNIACZANA*
3. *KASZA GRYCZANA/JĘCZMIENNA*
4. *KOPYTKA OBSMAŻANE*
5. *RYŻ*

ZESTAW SURÓWEK (150g)

**TRZECIE DANIE SERWOWANE NA
PÓLMISKACH/PODGRZEWACZACH (DO WYBORU):**

1. *ŻEBERKA PO AMERYKAŃSKU*
2. *KARTACZE*
3. *PIECZONE UDKO DROBIOWE*
4. *ZRAZ WIEPRZOWY W SOSIE WŁASNYM*
5. *KARKÓWKA PO WĘGIERSKU*
6. *PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI*
7. *PIEROGI Z MIĘSEM*
8. *PIEROGI Z ŁOSOSIEM*
9. *PIEROGI Z KURKAMI*
10. *PASZTECIKI RZYMSKIE (SZPINAK, POMIDOR SUSZONY, FETA)*
11. *PASZTECIKI Z MIĘSEM*
12. *PASZTECIKI Z KURKAMI I ŻÓŁTYM SEREM*

DODATEK SKROBIOWY DO TRZECIEGO DANIA:

1. *PUREE ZIEMNIACZANE*
2. *ZIEMNIAKI OPIEKANE*
3. *KASZA GRYCZANA/JĘCZMIENNA*
4. *RYŻ*

CZWARTE DANIE SERWOWANE

W WAZACH/PODGRZEWACZACH (DO WYBORU):

1. *FLACZKI*
2. *STROGONOFF*
3. *BARSZCZ CZERWONY Z PASZTECIKIEM*

PRZYSTAWKI DO WYBORU (9 SZT.):

1. GALARETKI DROBIOWE
2. GALARETKI RYBNE
3. JAJKO FASZEROWANE
4. POMIDOR FASZEROWANY PASTĄ JAJECZNĄ
5. ROLADKA Z SZYNKI Z MUSEM CHRZANOWYM
6. SAŁATKA BROKUŁOWA Z MIGDAŁAMI
7. SAŁATKA CEZAR
8. SAŁATKA CAPRESE
9. SAŁATKA GRECKA
10. SAŁATKA JARZYNOWA
11. SAŁATKA Z KURCZAKIEM I DRESSINGIEM MIODOWO-MUSZTARDOWYM
12. SAŁATKA PIECZARKOWA Z JAJKIEM I SZCZYPIOREM
13. SAŁATKA Z SZYNKĄ PARMEŃSKĄ, POMIDORAMI SUSZONYMI I MOZZARELLA
14. SCHAB SOUS VIDE Z PASTĄ JAJECZNĄ
15. ŚLEDŹ PO CYGAŃSKU
16. ŚLEDŹ W ŚMIETANIE
17. ŚLEDŹ Z CEBULKĄ W OLEJU
18. TALERZ WĘDLIN SWOJSKICH I SOUS VIDE
19. TALERZ SERÓW
20. TATAR WOŁOWY
21. TATAR Z ŁOSOSIA
22. TORTILLA NADZIEWANA WARZYWAMI I SZYNKĄ
23. TORTILLA NADZIEWANA WARZYWAMI I WĘDZONYM ŁOSOSIEM
24. PASZTET DROBIOWY Z ŻURAWINĄ
25. SMALCZYK DOMOWY Z OGÓRKAMI KISZONYMI I PIECZYWEM

DODATKI:

1. CIASTO DOMOWE
2. PIECZYWO CIEMNE I JASNE

DODATKOWO:

- OBSŁUGA KELNERSKA (1 osoba): 30 ZŁ/GODZINĘ
- ZASTAWA PORCELANOWA: 10 ZŁ/OSOBE
(w standardzie są naczynia i sztucze jednorazowe)