



Menu 140 zł/os
(obowiązuje od 01.12.2023)

Dekoracje : białe obrusy , bieżniki, serwetki , kwiaty, lampiony

Zupa:

- Rosół z makaronem

Danie główne : (2,5 porcji mięsa na osobę)

- Schab po myśliwsku
- Karkówka pieczona
- Zrazy wieprzowe z boczkiem, cebulą i ogórkiem
- Devolay z serem lub masłem i natką pietruszki
- Filet z kurczaka z warzywami i serem

Dodatki:

- Ziemniaki
- Kluski śląskie
- Frytki
- Zestaw surówek

Deser:

- Ciasto 2 kawałki na osobę

Zimne zakąski:

- Tymbaliki drobiowe
- Sałatka grecka
- Sałatka gyros
- Szyńka zawijana z serkiem chrzanowym
- Tartaletki nadziewane pastami
- Półmisek różnorodności (mięsa pieczone na zimno)
- Wrapy
- Pieczywo, ogórek, smalec

Kolacja:

- Barszcz czerwony z pasztecikiem
- Nugetsy
- Pałeczki pieczone
- Kapusta zasmażana

Dodatki:

- Kawa i herbata w formie bufetu kawowego
- Woda z cytryną w stole

Napoje:

- Klient dostarczy we własnym zakresie
- Napoje bez limitu + 10 zł/os : sok jabłkowy, sok pomarańczowy, Cola, Fanta, Sprite

Dzieci do lat 3 bezpłatnie. Dzieci w wieku 3-7 lat 50% zniżki.

Alkohol we własnym zakresie. Dodatkowa porcja mięsa 15 zł/ szt.

Czas trwania imprezy 8 godzin np. od 17.00 do 1.00. Każda następna godzina dopłata 100 zł.

Przy imprezach poniżej 20 osób obowiązuje dopłata za salę:

- w kwocie 150 zł przy imprezie do 15 osób - w kwocie 100 zł przy imprezie do 20 osób.