



**Menu 160 zł/os**  
(obowiązuje od 01.12.2023)

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

#### Zupa:

- Rosół z makaronem

#### Danie główne : (3 porcje mięsa na osobę )

- Schab po myśliwsku
- Karkówka pieczona
- Zrazy wieprzowe z boczkiem, cebulą i ogórkiem
- Devolay z serem
- Filet z kurczaka z warzywami i serem
- Rolada drobiowa z pieczarkami i serem feta

#### Dodatki:

- Ziemniaki
- Kluski śląskie
- Frytki
- Zestaw surówek

#### Deser:

- Ciasto 2 kawałki na osobę
- Owoce

#### Zimne zakąski:

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

#### Kolacja:

- Barszcz czerwony z pasztecikiem
- Pałeczki pieczone
- Nuggetsy
- Szaszłyki z warzywami
- Kapusta zasmażana
- Frytki

#### 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 do 10 godzin np. od 17.00 do 3.00.

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.