

**WARIANT IV 210,00 OD OSOBY** (cena może ulec zmianie w zależności od czasu trwania przyjęcia i ilości osób)

---

**ZUPA:** (1 zupa do wyboru)

- rosół z makaronem
- barszcz z paluszkiem
- krem brokułowy z groszkiem ptysiowym
- krem porowy z groszkiem ptysiowym

**II DANIE:** 2,5 porcje mięsa na osobę w asortymencie:

- de Volaille
- Szwajcar
- Medalion z indyka z ananasem
- Zraz po staropolsku z sosem
- Filet z kurczaka z sosem borowikowym

ziemniaki, frytki, pyzy

bukiet surówek, gotowane jarzyny

**NAPOJE:** Soki owocowe, woda mineralna z cytryną (500 ml/osobę)

**DESER** (do wyboru)

- 2 porcje ciasta własnego wypieku; sernik i jabłecznik
- Deser lodowy z owocami i bitą śmietaną
- Sernik z gorącymi wiśniami

kawa, herbata bez ograniczeń

### **PRZEKĄSKI**

Dwie porcje na osobę w asortymencie:

Pstrąg w galarecie, kurczak, indyk, schab, sałatka jarzynowa, sałatka grecka  
Lub

Deski serow i wedlin

Pieczywo mieszane, masło herbata bez ograniczeń

### **KOLACJA**

Jedna porcja na osobę do wyboru:

Strogonow z kluseczkami, borgacz z pieczywem, golonka gotowana z kapustą i pieczywem

**Istnieje możliwość zamówienia za dodatkową opłatą tortu okolicznościowego**

- Tort malinowy na bitej śmietanie
- Tort wiśniowy z bitą śmietaną na karmelowym biszkopcie
- Tort orzechowy
- Tort gruszkowy na bitej śmietanie