

WARIANT SPECJALNY OD 190 ZŁ OD OSOBY*

DANIE GŁÓWNE

ZUPA: (jedna zupa do uzgodnienia)

- rosół z makaronem
- krem borowikowy
- krem z białych warzyw
- krem z czerwonych warzyw
- krem porowy

II DANIE: 2 porcje mięsa na osobę w asortymencie:

- de Volaille
- zraz wołowy
- noga z kaczki
- łosoś soute

ziemniaki, frytki, pyzy

bukiet surówek, gotowane jarzyny, modra kapusta

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

DESER (jedna porcja do uzgodnienia)

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

kawa, herbata bez ograniczeń

Istnieje możliwość rozbudowania niniejszej propozycji menu o dodatkową porcję mięsa oraz tortu.

Torty: malinowy, gruszkowy, wiśniowy, truskawkowy. Wszystkie torty są na bitej śmietanie.

Na życzenie za dodatkową opłatą możemy podać wino alkoholowe i bezalkoholowe oraz w okresie zimowym grzane wino

* cena może ulec zmianie w zależności od czasu trwania przyjęcia i ilości osób