

Propozycja I
79 zł/os.

Zupa:

Barszcz czerwony z uszkami

Danie główne:

Karp lub dorsz pieczony w piecu z masłem i ziołami

Krokiety z serem i pieczarkami

Pierogi z kapustą i grzybami

Kapusta z grochem

Mix sałat z sosem vinegrette

Ziemniaczki opiekane w ziołach

Dodatki:

Ćwikła

Chrzan

Na słodko:

Sernik z polewą czekoladową

Ciasto makowe

Szarlotka

Napoje:

Kawa

Herbata

Woda z cytryną

Kompot z suszonych owoców

Propozycja II

99 zł/os.

Zupa:

Barszcz czerwony z uszkami

Danie główne:

Karp lub dorsz pieczony w piecu z masłem i ziołami

Krokiety z serem i pieczarkami

Pierogi z kapustą i grzybami

Kapusta z grochem

Mix sałat z sosem vinegrette

Ziemniaczki opiekane w ziołach

Zimna płyta:

Schab pieczony ze śliwką i morelą

Śledź w oliwie

Sałatka jarzynowa

Tartaletki na słoń w trzech odsłonach

Dodatki:

Pieczyno

Masło

Ćwikła

Chrzan

Sos żurawinowy

Na słodko:

Sernik z polewą czekoladową

Ciasto makowe

Szarlotka

Napoje:

Kawa

Herbata

Woda z cytryną

Kompot z suszonych owoców

Soki

Przedstawiona oferta stanowi jedynie propozycję. Na Państwa życzenie skomponujemy indywidualne menu.

Propozycja III

129 zł/os.

Przystawka:

Placuszki z cukinii z pastą koperkową i wędzonym łososiem

Zupa:

Zupa grzybowa z kluseczkami francuskimi

Danie główne:

Polędwica z dorsza pieczona w piecu z masłem, ziołami i płatkami migdałów

Warkocz z polędwiczki wieprzowej w sosie kurkowym

Pierogi z kapustą i grzybami

Kapusta z grochem

Zestaw surówek

Ziemniaczki opiekane w ziołach

Zimna płyta:

Tymbaliki rybne

Śledź pod pierzynką

Sałatka jarzynowa

Tartaletki na słono w trzech odstonach

Karczek pieczony

Dodatki:

Pieczyno / Masło

Ćwikła / Chrzan

Sos żurawinowy

Na słodko:

Sernik z polewą czekoladową

Ciasto makowe

Szarlotka

Czekoladowe brownie z orzechami

Owoce

Napoje:

Kawa / Herbata

Woda z cytryną

Kompot z suszonych owoców / Soki

Lampka wina

Przedstawiona oferta stanowi jedynie propozycję. Na Państwa życzenie skomponujemy indywidualne menu.