

UROCZYSTY OBIAD OKOLICZNOŚCIOWY 2026

Zupa

Rosół z makaronem

Drugie danie na platerach (2 porcje mięsa/osoba) *

Kotlet schabowy

Devolay

Filet drobiowy

Zrazy wołowe

Szwajcar

Dodatki skrobiowe (ziemniaki, kluski śląskie)

Jarzyny gotowane

Sos pieczeniowy i pieczarkowy

Surówki (2 rodzaje)

Deser

ciasto 100 g/osoba

Napoje

Kawa, herbata (bez limitu)

Sok owocowy i woda mineralna niegazowana (bez limitu)

Cena menu przy zamówieniu:

do 15 osób pełnopłatnych	- 125,00 zł brutto/osoba
od 16 do 25 osób pełnopłatnych	- 120,00 zł brutto/osoba
od 26 do 35 osób pełnopłatnych	- 115,00 zł brutto/osoba
Powyżej 36 osób pełnopłatnych	- 110,00 zł brutto/osoba

Dzieci do 3 lat – GRATIS

Dzieci 3-8 lat – 50 % zniżki, dzieci do lat 8 – ½ porcji wyżywienia

Na Państwa życzenie propozycja menu może ulec zmianie.

Po wcześniejszym zgłoszeniu przygotowujemy specjalne menu dla wegetarian, wegan oraz dla osób na dietach związanych ze zdrowiem.

Czas trwania obiadu okolicznościowego – do 3h

* Drugie danie podawane jest na platerach – na każdą osobę dorosłą przypadają 2 porcje mięsa.

Na stołach będą podane wszystkie wymienione rodzaje mięs:

Kotlet schabowy, devolay, filet drobiowy, zrazy wołowe, szwajcar.

Goście nie dokonują wyboru – wszystkie mięsa serwowane są na platerach.