

PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE 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)

Zimne przekąski:

Swojskie wędliny – produkt własny (kiełbasa, szynka, schab, boczek, karczek lub inne)

Pieczone mięsa – produkt własny (szynka, schab, filet drobiowy, mięsa faszerowane lub inne)

Tymbaliki drobiowe

Sałatka jarzynowa

Sałatka sezonowa

Łosoś wędzony

Filet po meksykańsku

Pomidor z mozzarellą

Jajka w sosie tatarskim

Pikle

Pieczyno, masło

1 danie na ciepło podane w trakcie przyjęcia

Barszcz czerwony z krokietem lub gulasz lub inne danie (do ustalenia)

Deser

ciasto 100 g/osoba

owoce 100g/osoba

Napoje

Kawa, herbata (bez limitu)

Sok owocowy i woda mineralna niegazowana (bez limitu)

Cena menu przy zamówieniu:

do 15 osób pełnopłatnych	- 270,00 zł brutto/osoba
od 16 do 25 osób pełnopłatnych	- 260,00 zł brutto/osoba
od 26 do 35 osób pełnopłatnych	- 255,00 zł brutto/osoba
Powyżej 36 osób pełnopłatnych	- 250,00 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 przyjęcia – do 7h.

* 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.