



Oferta bankietowa

PRZYSTAWKA:

- TATAR Z ŁOSOSIA Z SZALOTKĄ PODANY Z PESTO PIETRUSZKOWYM / PRAŻONYMI MIGDAŁAMI / PIKLOWANYM JABŁKIEM
- WERSJA WEGETARIAŃSKA : TATAR Z BURAKA

ZUPA:

- ROSÓŁ Z GRZYBAMI Z ROZMARYNEM PODANY Z LANYMI KLUSKAMI

DANIE GŁÓWNE:

- PIERŚ Z KURCZAKA PODANA Z KRUSZONKĄ ZIOŁOWĄ / PUREE ZIEMNIACZANE Z CHRZANEM / MARYNOWANE BURAKI Z MUSZTARDĄ FRANCUSKĄ / CHIPSY Z JARMUŻU

DESER SERWOWANY PO OBIEDZIE:

- TIRAMISU

PRZYSTAWKI ZIMNE:

- TARTA Z WARZYWAMI (BAKŁAŻAN / CUKINIA / POMIDOR / MOZZARELLA) PODANA NA SAŁATACH
- SAŁATKA Z KOZIM SEREM / GRUSZKĄ / MARYNOWANYMI BURAKAMI
- SAŁATKA Z KURCZAKIEM / BROKUŁEM / SŁONECZNIKIEM
- ŚLEDŹ Z ORZECHAMI WŁOSKIMI I RODZYNKAMI PODANY Z PIKLOWANĄ CZERWONĄ CEBULĄ
- PIECZONY BAKŁAŻAN Z TAPENADĄ OLIVKOWĄ / RUKOLĄ / SEREM FETA
- BRUSCHETTY Z SALSĄ POMIDOROWĄ
- PÓŁMISEK MIĘS PIECZYSTYCH / INDIK Z MORELĄ, KARKÓWKA ZE ŚLIWKĄ /
- MIX PIECZYWA

DANIA CIEPŁE :

- NOGA PIECZONA W CHLEBIE PODANA Z DIPAMI I FAWORKAMI DROŻDŻOWYMI / PRZY MINIMUM 40 OSOBACH /
- BARSZCZ CZERWONY Z PASZTECIKIEM DROŻDŻOWYM Z SOCZEWICĄ I KAPUSTĄ

NAPOJE: BEZ OGRANICZEŃ /BUFET KAWOWY/

- KAWA ROZPUSZCZALNA / KAWA SYPANA
- HERBATA CZARNA / HERBATA OWOCOWA
- WODA GAZOWANA / WODA NIEGAZOWANA Z CYTRYNĄ
- NAPOJE GAZOWANE /COCA-COLA, SPRITE, FANTA/
- SOKI OWOCOWE /POMARAŃCZOWY, JABŁKOWY/

USTALENIA DODATKOWE:

- NIEOGRANICZONY CZAS TRWANIA UROCZYSTOŚCI
- ALKOHOL WE WŁASNYM ZAKRESIE
- TORT WE WŁASNYM ZAKRESIE
- DEKORACJA SALI / ŚWIECZKI / POKROWCE NA KRZESŁA

CENA:

165 Zł / OS POWYŻEJ 40 OSÓB DOROSŁYCH

PONIŻEJ 40 OSÓB CENA USTALANA INDYWIDUALNIE