

Menu

ZUPA *do wyboru jedna opcja*

Rosół z makaronem
Żurek z jajkiem
Krem pomidorowy

PÓŁMISEK MIĘS

- **W SOSIE** *do wyboru jedna opcja*

Rolada wieprzowa w sosie pieczeniowym
Połędwiczka wieprzowa w sosie śmietanowo
- pieczarkowym

- **PANIEROWANYCH** *2 porcje/osoba*

Kotlet de volaille z masłem i pietruszką
Koperta z kurczaka z szynką, serem, papryką
Rolada z kurczaka z papryką i sosem paprykowym
Kotlet po szwajcarsku z pieczarkami

DODATKI

frytki / krokiety
kopytka lub ziemniaki
sałatka z sosem winegret
bukiet warzyw gotowanych
dwa rodzaje surówek

DESER *do wyboru jedna opcja*

Mix ciast bankietowych *2 porcje/osoba*
Maliny na gorąco z lodami
Brownie czekoladowe na ciepło z lodami
Szarlotka na ciepło z lodami
*Możliwość dostarczenia własnego tortu
oraz bezpłatne serwowanie*

KAWA, HERBATA *bez limitu*

WODA Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ – *bez limitu*

Napoje gazowane 0,85l/15zł
Sok pomarańcz/jabłko 1l/14zł
Wódka Adam Mickiewicz 0,5/60 zł
Wódka Adam Mickiewicz czarny 0,5/90zł
Prosecco – 75zł

Dodatkowe informacje:

- Ilość osób:
- Godzina rozpoczęcia przyjęcia:
- Godzina podania obiadu/kolacji:
- Kolor obrusa: dostępny czarny/biały
- Kolor serwetek: dostępne szare/złote
- Kolor bieżnika: dostępny szary/złoty
- Miejsce w lokalu(sala):
- Serwis kawowy:
- Tort:
- Prosecco na start:
- Termin rozliczenia:
- Faktura Vat (dane):
- Dodatkowo:

Zasady Rezerwacji:

- Ostateczna liczba gości zostanie podana najpóźniej na 5 dni przed planowaną imprezą
- Dzieci do lat 5 – koszt 60zł
- Dzieci 6-10 lat – koszt 50% menu
- Wszystkie dodatkowe zamówienia rozliczane będą według spożycia
- Oprawa muzyczna tylko i wyłącznie z głośnika bezprzewodowego.
- Pobieramy zaliczkę w wysokości 300zł przy rezerwacji powyżej 20os
- Wpłacona zaliczka będzie odjęta od końcowego rachunku
- Restauracja ma prawo do zatrzymania zaliczki, jeśli zamawiający zrezygnuje z rezerwacji 2 dni przed terminem
- Dziękujemy za zainteresowanie Naszą restauracją
- W razie pytań zapraszam do kontaktu.