

menu



**koszt od osoby:
150zł/osoby 4-6h**

ZUPA *do wyboru jedna opcja*

Rosół z makaronem
Krem pomidorowy z grzankami
Krem z białych warzyw z groszkiem ptysiowym

PÓŁMISKI

• RYBY *do wyboru jedna opcja*

Dorsz w panierce z brokułami serem
Łosoś na szpinaku z sosem śmietanowym

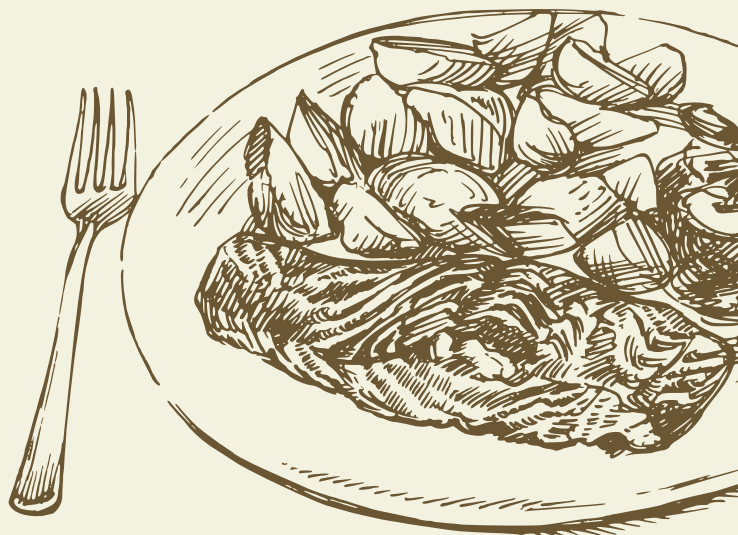
• MIĘSA Z KOPYTKAMI

Karkówka w sosie pieczeniowym

• MIĘSA PANIEROWANE

dwie porcje na osobę

Kotlet de volaille z masłem i pietruszką
Koperta z kurczaka z szynką, serem i papryką
Sakiewka z karkówki z borowikami i gorgonzolą
Pierś z kurczaka ze szpinakiem zapiekana serem



DODATKI

ziemniaki, frytki, krokiety
sałatka z sosem winegret
mix warzyw gotowanych
zestaw surówek
sos pieczeniowy

DESER *do wyboru jedna opcja*

Sernik z malinami
Fondant czekoladowy z lodami waniliowymi
Lody waniliowe z gorącymi malinami

NAPoje *w cenie*

KAWA, HERBATA

WODA Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ

SOKI OWOCOWE

menu



**koszt od osoby:
150zł/osoby 4-6h**

Zasady Rezerwacji:

Rezerwacja terminu – 300zł (odjęta od kwoty całego rachunku).

- Tydzień przed planowaną imprezą wymagana jest wpłata 50% wartości przewidywanej konsumpcji.
- Ostateczna liczba gości zostaje podana najpóźniej 7 dni przed planowaną imprezą.
- Dzieci do lat 5 – koszt 60 zł.
- Dzieci 6–10 lat – 50% ceny wybranego menu.
- Wszystkie dodatkowe zamówienia rozliczane będą według cennika karty menu.
- Oprawa muzyczna możliwa jest wyłącznie z użyciem głośnika bezprzewodowego.
- W przypadku zmniejszenia liczby gości o więcej niż 5 osób możliwa jest zmiana sali na mniejszą.

Sala górna

- Menu 150 zł / os. – minimalna liczba osób: 25
- Menu 190 zł / os. – minimalna liczba osób: 20

Sala dolna

- Menu 190 zł / os. – minimalna liczba osób: 35

Ogródek (rezerwacja całości)

- Minimalna kwota konsumpcji: 8000 zł

Sala restauracyjna

- Menu 150 zł / os. – minimalna liczba osób: 25
- Menu 190zł / os. – minimalna liczba osób: 20

