



Pakiet Srebrny

Serwis menu dań gorących odbywa się z półmisek

Szampań oraz chleb na powitanie Pary młodej oraz gości

Obiad składa się z dwóch dań (zupa, danie główne) i deseru

Przystawki gorące w ilości trzech przekąsek podanych na życzenie gości o odpowiednio wcześniej ustalonych godzinach

Przystawki zimne w ilości pięciu przekąsek znajdujących się na stole podczas trwania uroczystości

Sałatki w dwóch rodzajach

Napoje zimne (soki owocowe serwowane w dzbankach - 1lna osobę), wody mineralne (bez ograniczeń)

Napoje gorące kawa, herbata (bez ograniczeń)

Owoce sezonowe

Cennik

Cena 90PLN+ 7% VAT dotyczy przyjęć organizowanych na minimum 100osób. Poniżej tej liczby gości koszt przewidziany za jedną osobę uzgadniany jest indywidualnie

Usługi dodatkowe

Serwis talerzowy dotyczący dania głównego 10 PLN +7%VAT

Serwis dania specjalnego serwowanego bezpośrednio przy uczestnikach uroczystości 5PLN + 7%VAT

Dania na specjalne zamówienie-cena ustalana indywidualnie:

- łosoś norweski przygotowany w całości – bankietowy,
- pieczone prosię nadziewane kaszą gryczaną,
- główizną i grzybami,
- faszerowane perliczki po polsku
- szereg innych dań które możemy zaproponować na indywidualnym spotkaniu

Tort weselny- cena ustalana indywidualnie

Dodatkowy wystrój sali - cena ustalana indywidualnie

Kompozycje kwiatowe - podstawowe 500PLN + 7%VAT

Alkohol (40%) 0,5 l na parę - 40PLN + 22%

Wino stołowe - 0,75 l na cztery osoby - 20PLN + 22%

Dodatkowe usługi płatne od osoby

MENU

Zupa

Rosół z pulardy z makaronem domowym

Danie główne

Filet z kurczaka w sosie z zielonego pieprzu

Dodatki

Ziemniaki z wody

Bukiet surówek

(selerowa z orzechami, marchew z brzoskwiniami)

Deser

Sałatka owocowa z sosem miętowym

Przekąski gorące

Pieczone pałeczki z kurczaka marynowane w sosie sojowym

Forszmak wieprzowy z warzywami

Żur staropolski z wędzoną kielbasą

Przekąski zimne

Półmisek wędlin i mięs pieczonych z marynatami

Galantyna z kurczaka faszerowana pieczarkami

Mini studzieniny wieprzowe z sosem czosnkowym

Tatar wołowy z dodatkami

Jaja w majonezie

Sosy

Tatarski, meksykański

Sałatki

Warzywna z kurczakiem i dresingiem koperkowym

(Grillowana pierś kurczaka, kalafior, brokuły, fasolka szparagowa, marchewka juniorka, jaja)

Grecka

(Świeże pomidory, ogórki, papryka, oliwki, ser feta, dresing ziołowy)

Owoce

Kawa, Herbata

Soki owocowe, wody mineralne

Wybór pieczywa

Proponujemy szereg dań, które zamiennie mogą się znaleźć w Państwa menu. Jednakże szczegóły dotyczące menu oraz innych spraw dotyczących organizacji przyjęcia, ustalamy na spotkaniu indywidualnym.

SERDECZNIE ZAPRASZAMY!