

Pakiet złoty



Serwis menu przekąsek gorących odbywa się z półmisek za wyjątkiem dania głównego, które serwowane jest talerzowo

Szampań oraz chleb na powitanie Pary Młodej oraz Gości

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

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

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

Sałatki w trzech rodzajach

Napoje zimne (soki owocowe serwowane w dzbankach – 1 l na osobę), wody mineralne (bez ograniczeń), napoje gazowane(- 0,5 l na osobę)

Napoje gorące kawa, herbata (bez ograniczeń)

Owoce sezonowe

Ciasta w trzech rodzajach

Cennik

Cena 110PLN+ 7% VAT dotyczy przyjęć organizowanych na minimum 100osób. Poniżej tej liczby Gości koszt przewidziany za jedną osobę uzgadniany jest indywidualnie.

Usługi dodatkowe świadczone na życzenie Pary Młodej

Serwis talerzowy wszystkich przekąsek gorących 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 prosie nadziewane kaszą gryczaną,
- głowizną 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 parę - 20PLN + 22%

(Dodatkowe usługi płatne od osoby)

MENU

Zupa

Flaki wołowe

Danie główne

Schab wieprzowy marynowany w świeżych ziołach z grilla

Dodatki

Ziemniaki zapiekane

Bukiet surówek

(wielowarzywna, porowa z jabłkami)

Deser

Pucharek amaretto

Przekąski gorące

Chrupiący kurczak curry

Żeberka na sposób azjatycki

Boeuf Strogonof

Barszcz czerwony z krokietem

Przekąski zimne

Półmisek wędlin i mięs pieczonych z marynatami

Schab na sposób warszawski

Galantyna z kurczaka faszerowana pieczarkami

Mini studzieniny drobiowe z warzywami

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)

Jarzynowa

(marchewka, pietruszka, seler, ziemniaki, groszek zielony, ogórek kiszony, jabłka, jaja, majonez, musztarda, sok ze świeżych cytryn, sól, pieprz)

Owoce

Ciasta

(jabłecznik, sernik, czekoladowe)

Kawa, Herbata

Soki owocowe, napoje gazowane, 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 z zainteresowanymi osobami.

SERDECZNIE ZAPRASZAMY!