

Urodziny -propozycja menu:

Cena 125 zł/osoba

Czas trwania – max 7h

Zupa

Zupa krem z czerwonych warzyw

Danie II - 4 porcje/ osoba po 80/porcja

1. Kotlet de volaille
2. Tradycyjny kotlet schabowy
3. Zraz wieprzowy
4. Karkówka grillowana

Dodatki:

1. Ziemniaki gotowane
2. Ziemniaki opiekane
3. Surówki- 2 rodzaje
4. Czerwona kapusta zasmażana

Deser:

Ciasto w bufecie słodkim- 3 porcje/osoba: sernik, 3-bit, ciasto z nutellą, marcello, ciasto w-z

Zimne zakąski:

1. Sałatka brokułowa
2. Sałatka tradycyjna jarzynowa
3. Sałatka gyros
4. Roladki z piersi z kurczaka, ze szpinakiem w cieście francuskim,
5. Tymbaliki drobiowe

6. Mięsa pieczone – 3 rodzaje
7. Pulpeciki w sosie pomidorowym
8. Paszтет z żurawiną

Dania ciepłe:

- Żeberka w miodzie
- Udka po grecku
- Barszcz czysty

Napoje:

- Woda z miętą, cytryną i limonką – bez limitu
- Sok pomarańczowy, jabłkowy 0,5l/osoba
- Coca-cola 0,5 l/ osoba
- Kawa, herbata

Możliwość dodatkowego zakupu:

- udziec wieprzowy z kapustą zasmażaną i kluskami śląskimi serwowany przez szefa kuchni – 400 zł
- stół wiejski – od 15zł/osoba
- miodownik – 1 kg- 55 zł
- ciasto bezowe – 1 kg – 85 zł
- dodatkowe ciasta- duża blacha – 70 zł